

ÉTAT DU VIGNOBLE
PRÉPARATION DES VENDANGES
CONSEILS DE VINIFICATION

Livia Bejina, Jean-Baptiste Morineau et Vincent Lang

Webinaire du BNIC – 03 septembre 2025



OBJECTIFS ET MODALITÉS DU WEBINAIRE (1/3)

- Cette année, le BNIC vous présente les éléments techniques sur la campagne, le vignoble, la récolte et les vendanges selon les modalités d'un **webinaire**.
- Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble de ressortissants.
- Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire.
- **Vous aurez la possibilité de poser des questions ou formuler des commentaires.** Ceux-ci seront examiné par un modérateur puis transmis aux orateurs.



OBJECTIFS ET MODALITÉS DU WEBINAIRE (2/3)

« Chers participants à la réunion,

Nous tenons à vous informer que ce webinaire du 3 septembre dédié aux vendanges 2025 fera l'objet d'un enregistrement pour les finalités suivantes : permettre l'accès au contenu aux participants absents ou qui souhaiteraient revoir le webinaire.

En participant à cette réunion, vous acceptez que vos données à caractère personnel (« Données personnelles ») : nom, prénom et les propos échangés dans les passages de questions/réponses puissent être enregistrés à ces fins. Le BNIC s'engage à respecter les obligations qui lui incombent en matière de traitement des données personnelles dans le cadre de la réglementation en vigueur et, en particulier, la loi du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles et le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (RGPD).

Nous vous rappelons l'importance de maintenir la confidentialité des informations discutées lors de la réunion.

....

OBJECTIFS ET MODALITÉS DU WEBINAIRE (3/3)

....

L'enregistrement sera stocké en non répertorié sur la chaîne YouTube du BNIC. Nous tenons à souligner que cet enregistrement est destiné exclusivement à un usage interne filière Cognac.

L'enregistrement sera accessible pendant un an par le lien qui vous sera adressé via la communication que vous recevrez le lendemain du webinaire et sera stocké pour la même durée au sein du BNIC avant sa suppression.

Si vous avez des préoccupations ou des questions concernant cet enregistrement, l'exercice de vos droits ou la sécurité des données, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération.

Le BNIC »

ORATEURS



**LIVIA
BEJINA**

Ingénieure d'Étude –
Œnologie et Analyse
sensorielle



**VINCENT
LANG**

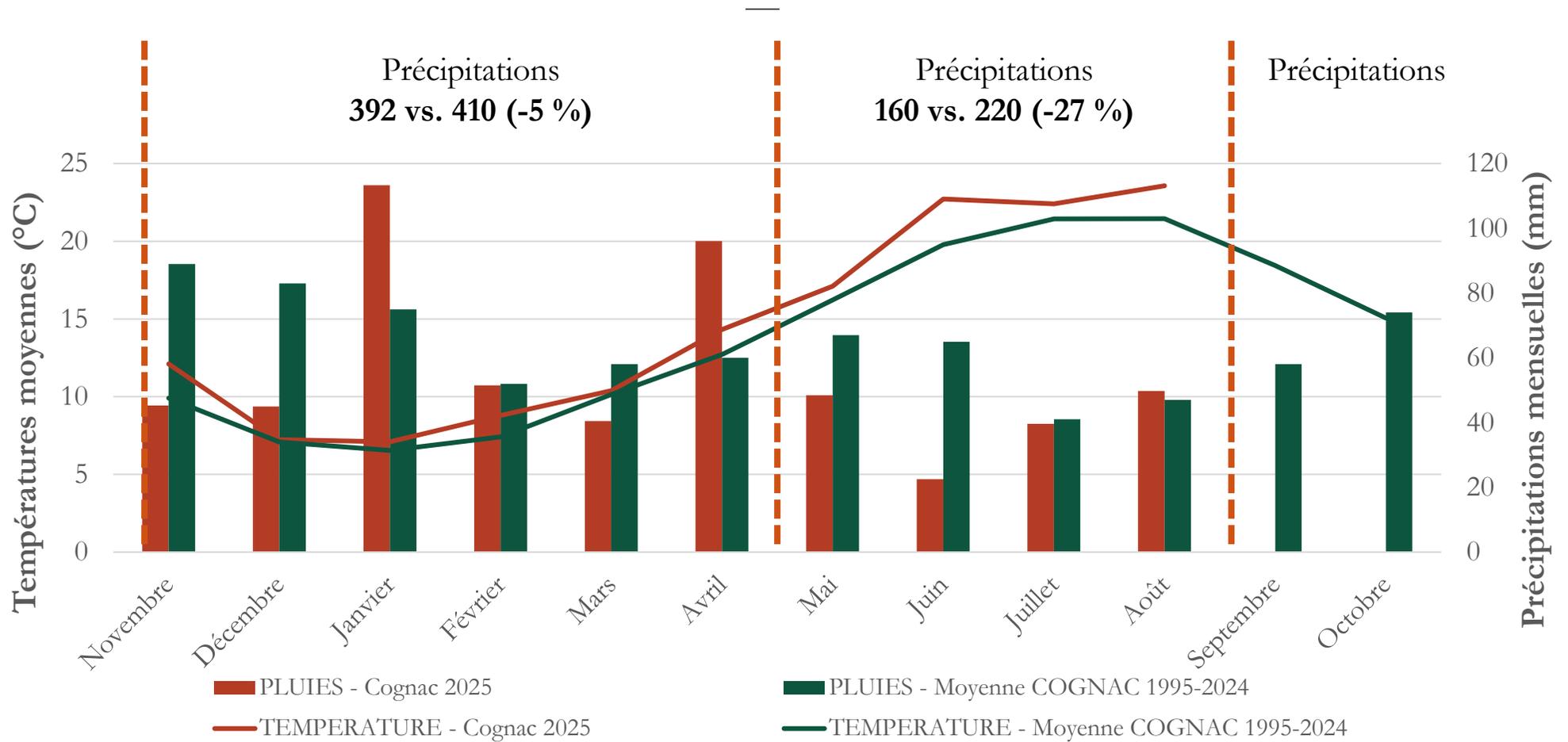
Directeur du pôle
Technique
et Développement Durable



**JEAN-BAPTISTE
MORINEAU**

Responsable
du département
Viticulture Durable

MÉTÉO DE LA CAMPAGNE 2025



Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



INCIDENTS CLIMATIQUES ET PRESSION SANITAIRE

- **Pas de dégâts majeurs à l'échelle du vignoble (gel, grêle) :**

Des épisodes de grêle localisés :

- Hiersac (10 mai) ;
- Pays bas (19 mai).

- Millésime marqué par une **faible pression sanitaire** :

- 87 % du feuillage avec un état bon ou très bon ;
- pas d'attaques notables de mildiou et black-rot sur TNT ;
- des foyers d'oïdium relevés
- **des foyers de Botrytis apparaissent**

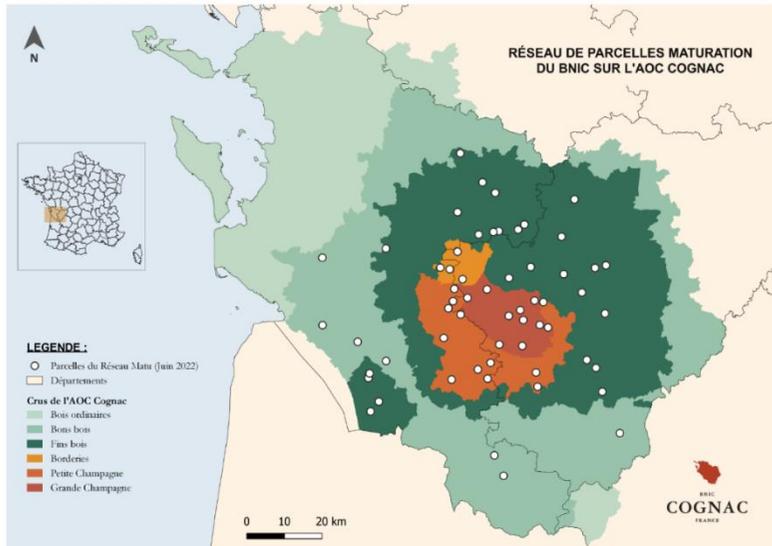
- Fréquence des parcelles touchées par l'**oïdium** légèrement supérieure à la moyenne (36 % en 2025 vs 23 % en moyenne).

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



PRÉVISION DE RENDEMENT

Les données de l'observatoire du vignoble (réseau Matu) et autres sources de données



Un outil de référence et historique -> l'observatoire du vignoble du BNIC (réseau MATU) :

- 59 parcelles MATU ;
- 40 ans de données.

Un nombre de grappes faible :

- 46 000 grappes/ha ;
- -10 % vs moyenne décennale (51 200 grappes/ha).

Un poids de grappes inférieur à la moyenne, au 01.09.2025 :

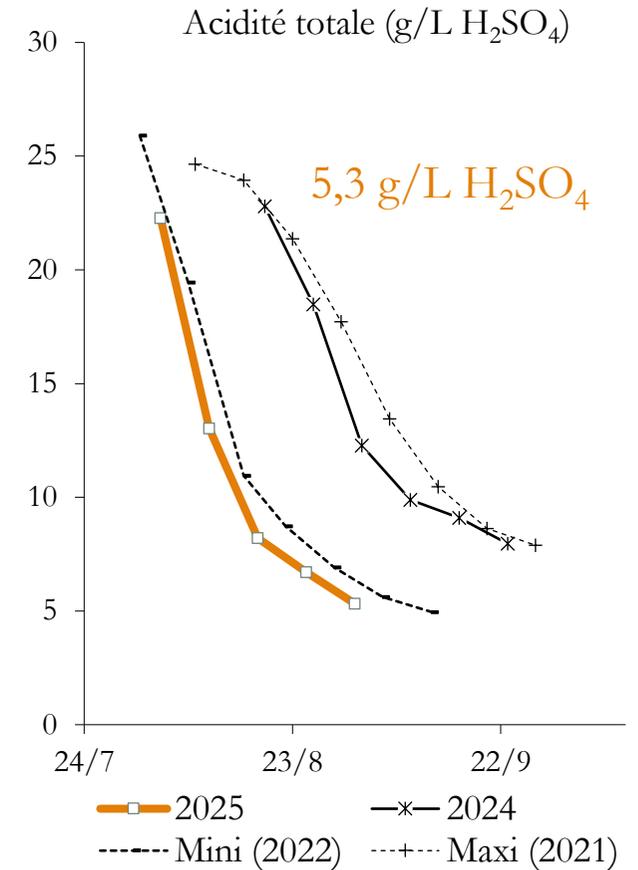
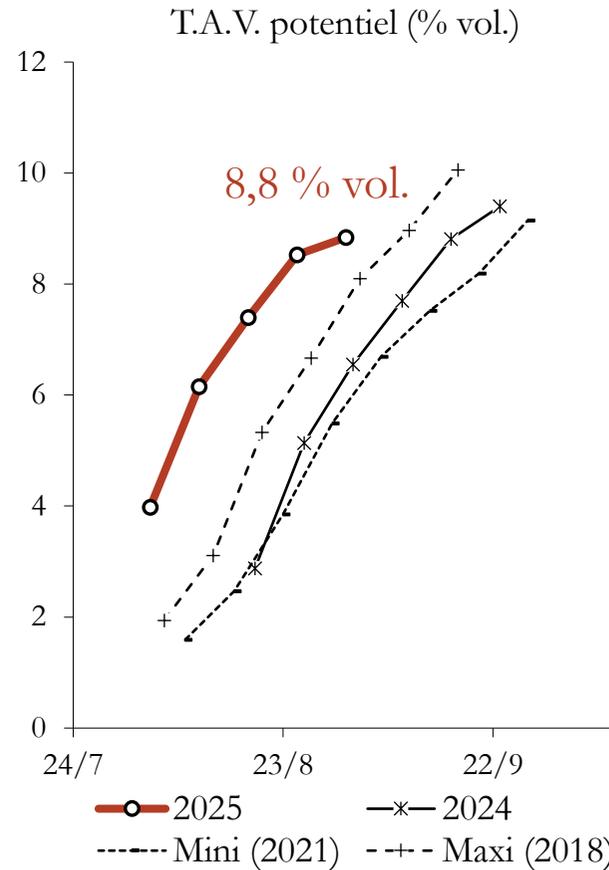
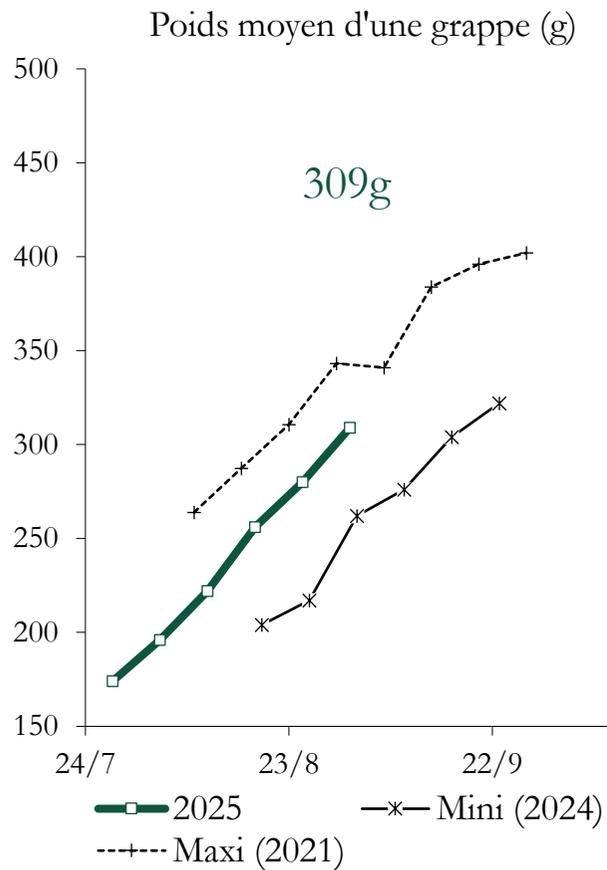
- un poids de grappes moyen de 309g ;
- -11 % vs moyenne décennale (349g).

Les résultats du réseau MATU sont confortés par un réseau élargi (160 points nombre de grappes ; 160 points poids de grappes).

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



COMPARAISON AVEC LES DIX DERNIERS MILLÉSIMES

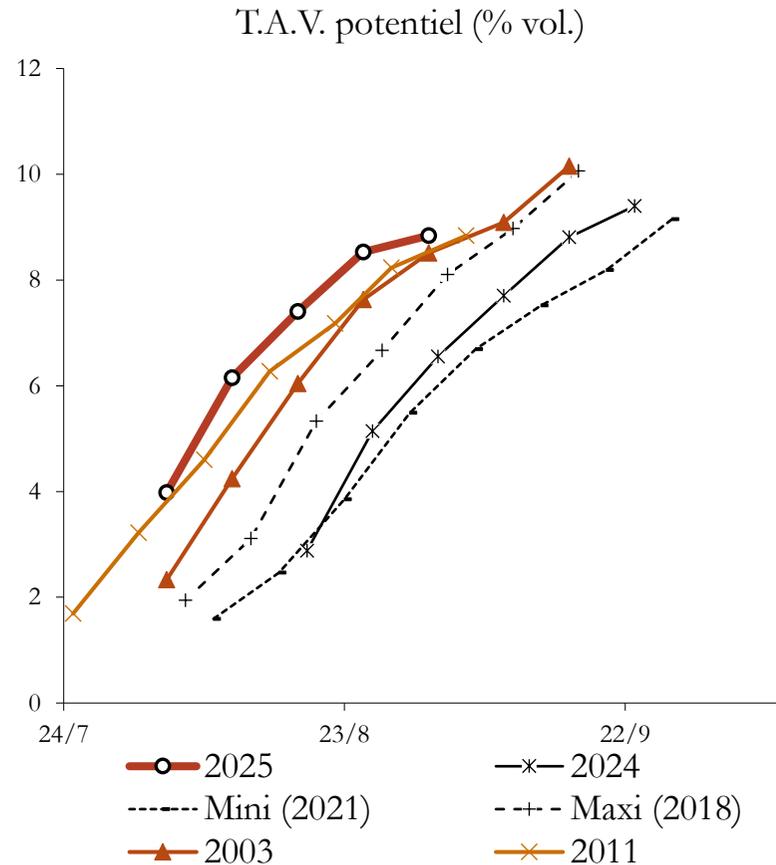


Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



COMPARAISON AVEC DEUX MILLÉSIMES PRÉCOCES

À même date, un TAV_p plus élevé que les millésimes précoces choisis pour comparaison (2003 – 2011)



Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



PRÉVISION DE RENDEMENT

Prévision de rendement moyen de la filière Cognac :

$$\text{Volume} = 85 \text{ hL / ha}$$

Hypothèse sur le TAV_p : supérieur à la moyenne décennale

$$\text{TAV}_p = 10,6 \%$$



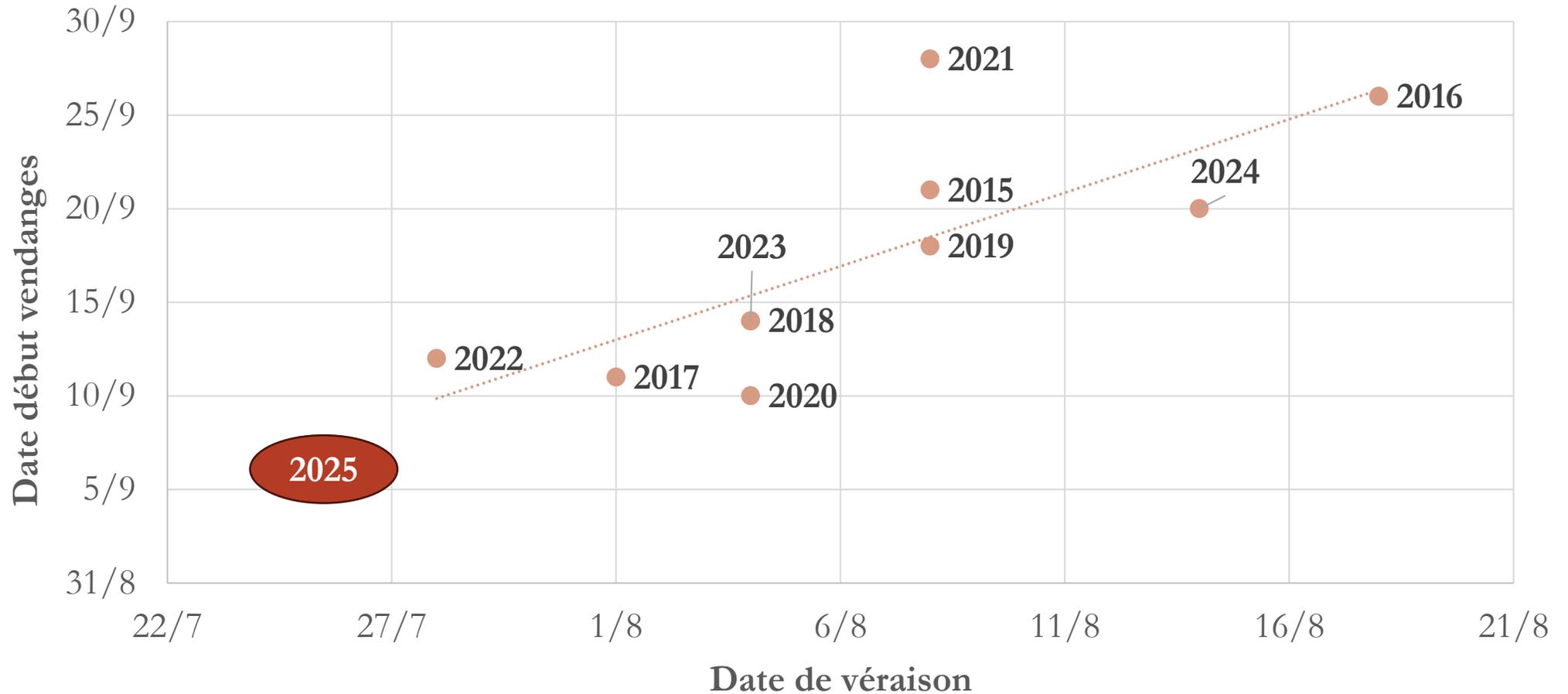
Soit 9,0 hL AP/ha

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



DATES DE VÉRAISON ET DE DÉBUT VENDANGES

Comparaison avec la période 2015 - 2024

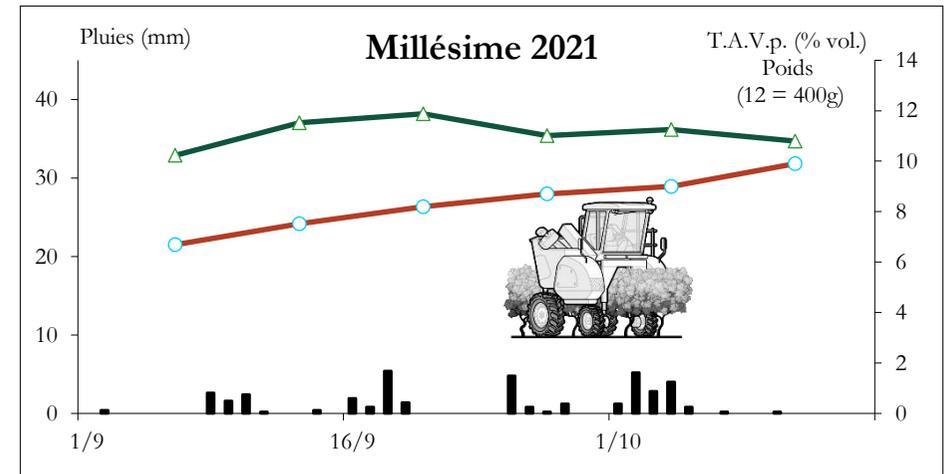
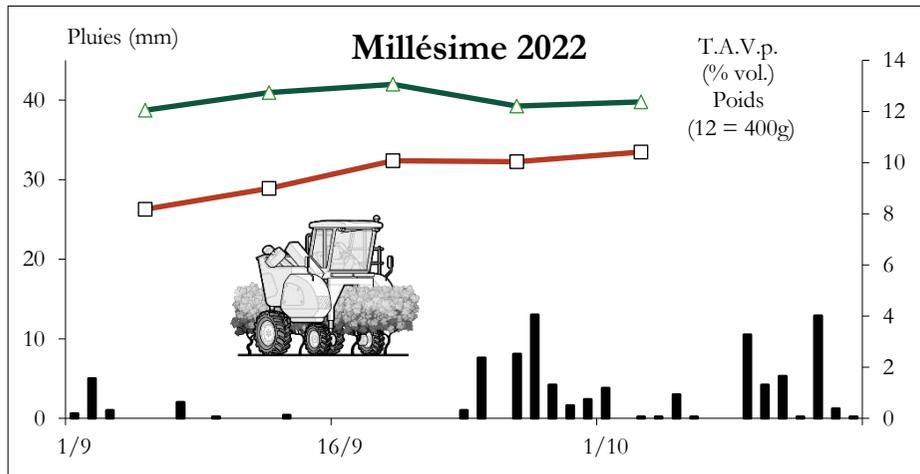
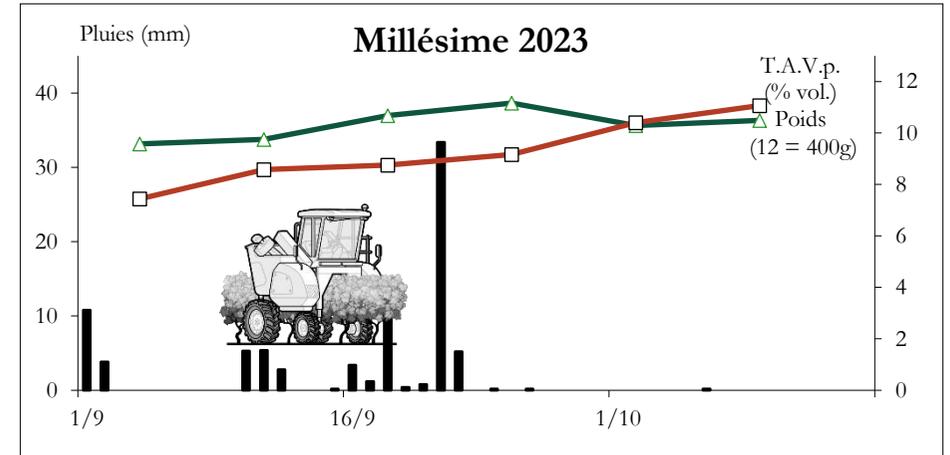
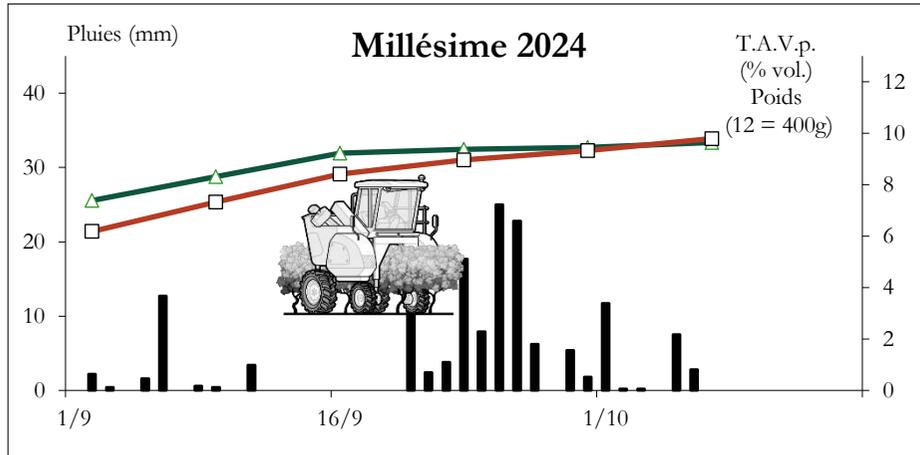


Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



EXISTE-T-IL UN EFFET DES PLUIES

Retours sur les millésimes 2021 à 2024



2024 : 129 mm PG +4 % ; 2023 : 55mm PG +9 % ; 2022 : 42mm PG -3 % ; 2021 16mm PG semblable

■ Pluies (mm) ● T.A.V. potentiel (%vol.) ▲ Poids d'une grappe (g)

DÉBUT VENDANGES

Nous estimons un **début des vendanges le 08 septembre**,
avec un départ plus précoce dans certaines situations
(très faible charge, chantier de vendanges supérieur à 2 semaines)
dès le **04 septembre**.

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



SESSION QUESTIONS & RÉPONSES



ANALYSE DE RISQUE

Prévision des paramètres du millésime à venir

—

À quelle composition pouvons-nous nous attendre à la récolte 2025 ?

Quels sont les millésimes les plus proches en termes de maturation à la vendange ?

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.

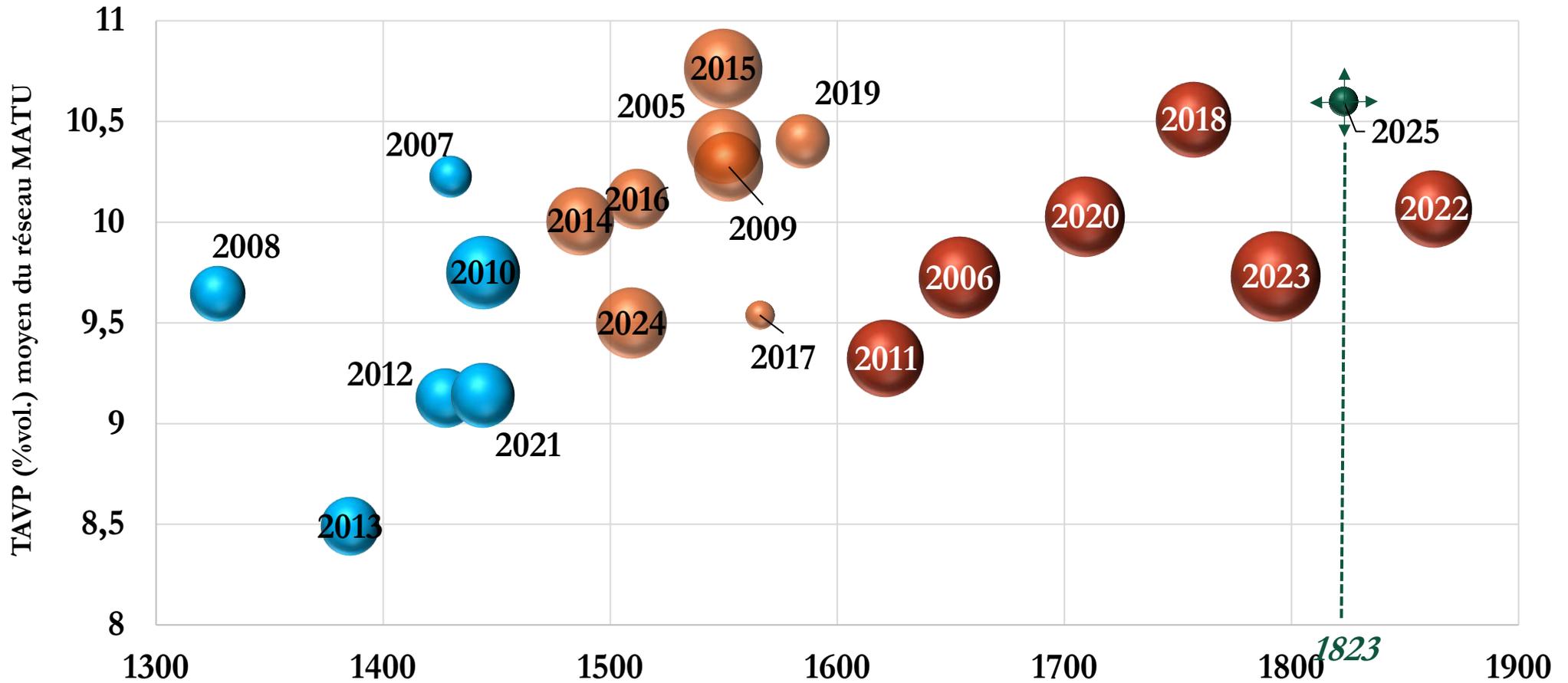


ANALYSE DE RISQUE

Prévision des paramètres du millésime à venir

HYPOTHÈSES

- Température moyenne sept
- TAVp récolte : 10,6 % vol
- Rendement : 85 hL/ha



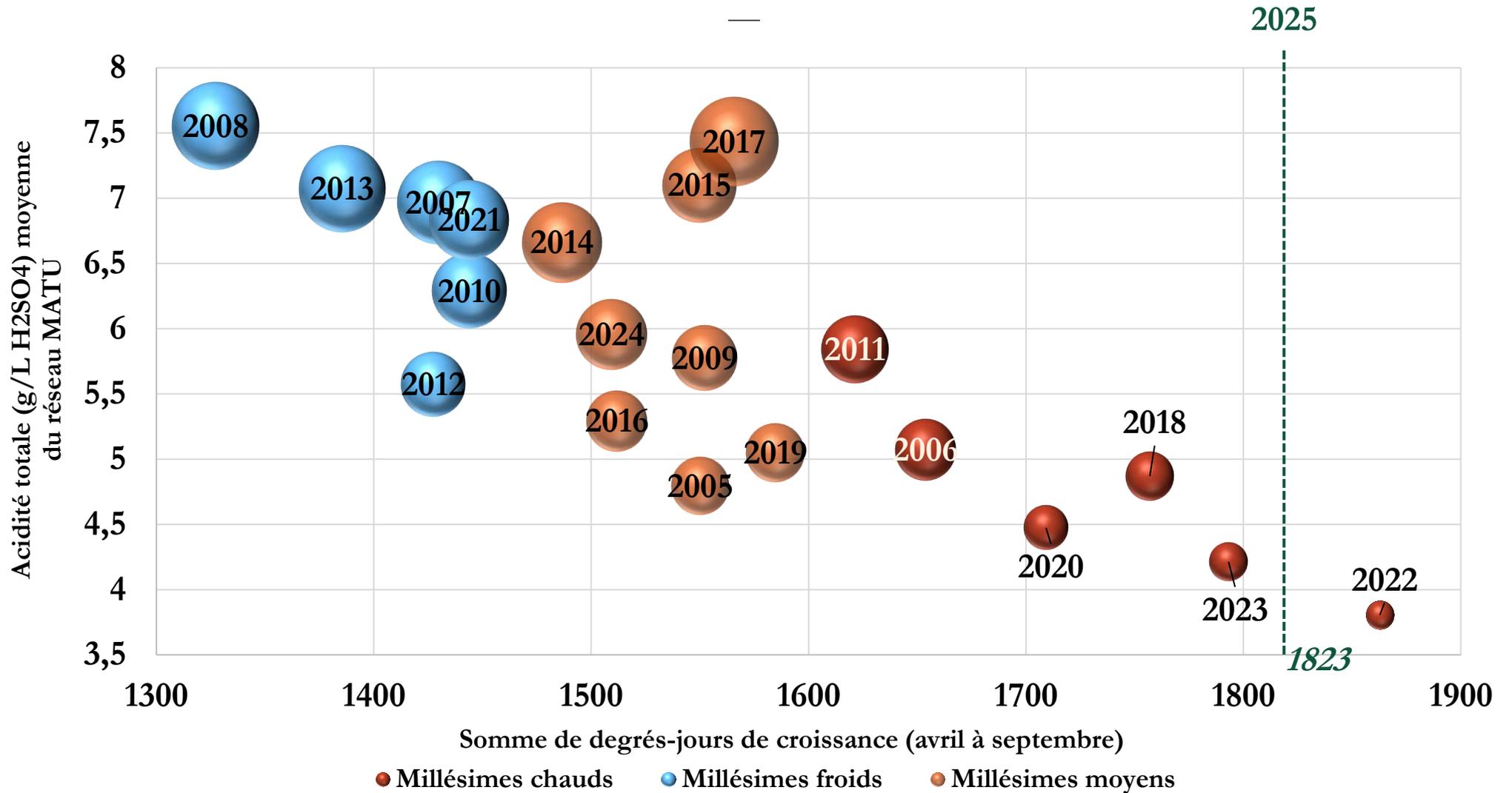
Somme de degrés-jours de croissance (avril à septembre)

● Millésimes chauds ● Millésimes froids ● Millésimes moyens

Taille des bulles proportionnelle au rendement moyen des parcelles du réseau MATU (hL/ha)

ANALYSE DE RISQUE

Prévision des paramètres du millésime à venir



Taille des bulles proportionnelles aux teneurs moyennes en acide malique des parcelles du réseau MATU (hL/ha)

ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2025

• Conditions de l'année

Vendanges précoces

Risques associés :

- possibles conditions climatiques plus chaudes (de la récolte à la distillation) ;
- augmentation rapide du TAV potentiel ;
- organisation précoce des vendanges.

Rendements attendus plutôt « faibles »

Risques associés :

- benes et pressoirs qui se remplissent plus lentement ;
- organisation des chantiers de vendanges.



Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



ANALYSE DE RISQUE

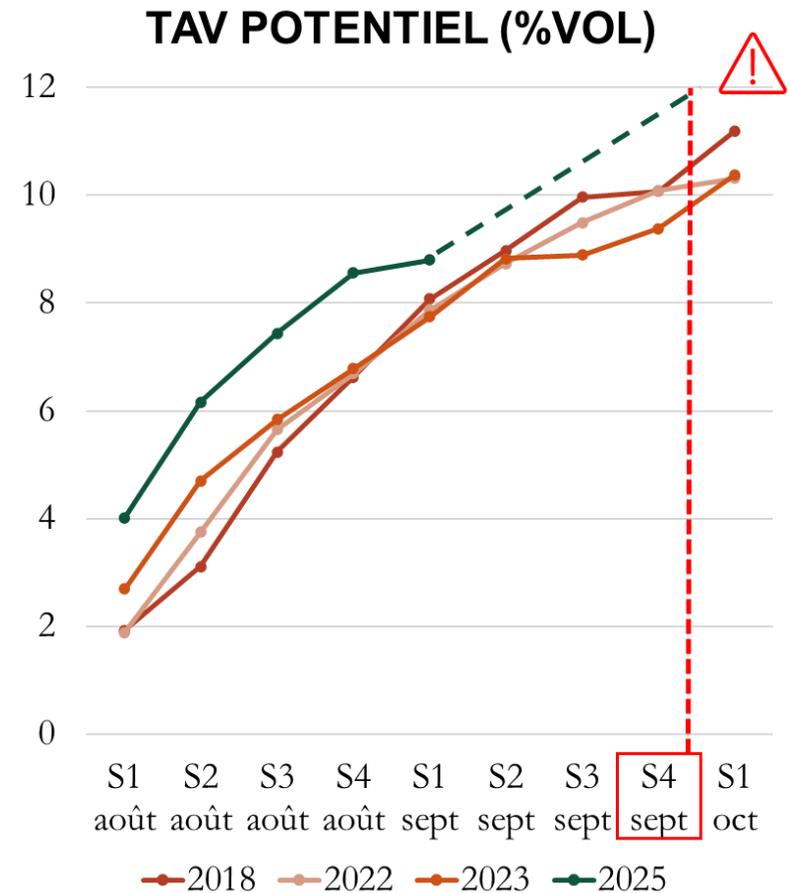
Récolte 2025

• Composition des produits

TAV potentiels élevés

Risques associés :

- fermentations alcooliques plus longues (plus de sucres à transformer) ;
- TAVp trop important : risque de déviation et de mauvaise conservation des vins.



Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2025

- Composition des produits

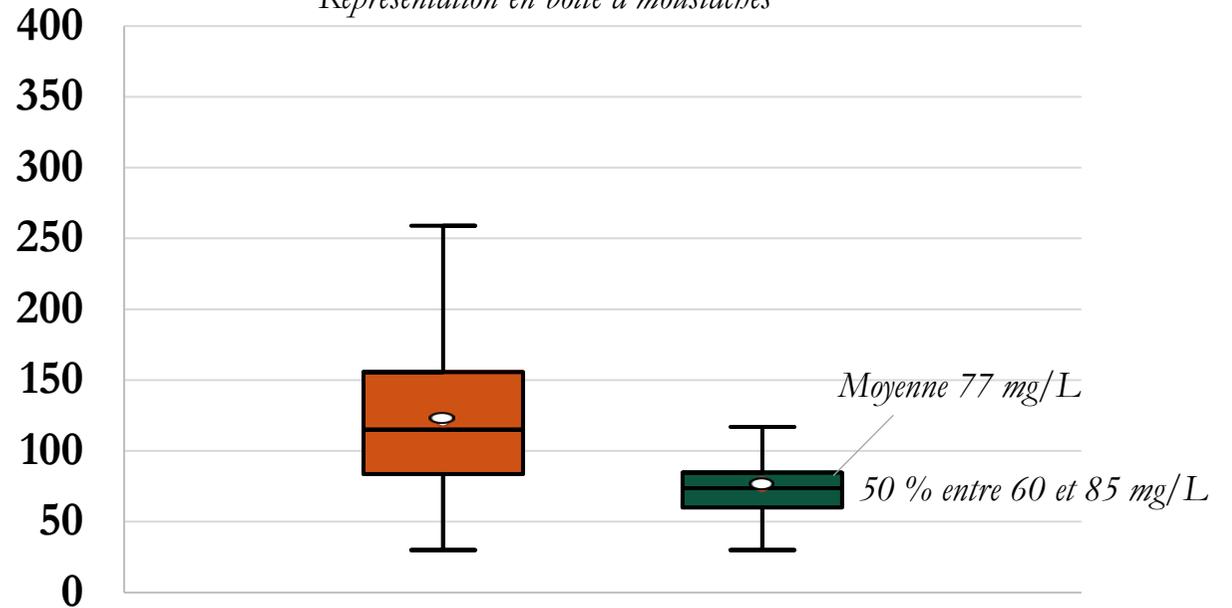
Azote assimilable faible

Risques associés :

- carence en azote plus fréquente dans des situations à TAVp élevé ;
- fermentation languissante ou arrêt fermentaire.

AZOTE ASSIMILABLE (MG/L)

Représentation en boîte à moustaches



2015-2024
Observatoire
des moûts

2025
Contrôle MATU
du 01/09*

* Teneur mesurée
+30 mg/L
(correction équivalent moût)

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2025

• Composition des produits

Acidité totale faible

Risques associés :

- pH plus élevés des moûts et des vins ;
- conditions de conservation plus compliquées ;
- développement de flores d'altération plus facile.

ANNÉES COMPARÉES	ACIDITÉ TOTALE CONTRÔLE MATU 01/09 (g/L H ₂ SO ₄)	ACIDITÉ TOTALE À RÉCOLTE (g/L H ₂ SO ₄)
2018	8,7	5,5
2022	6,9	4,5
2023	7,5	4,7
2025	5,3	?

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2025



Risques du millésime

Avancement rapide du TAV potentiel

Rendements attendus plutôt « faibles »

Possibles conditions climatiques plus chaudes à la récolte

Anticiper ses dates de vendanges

- Déclencher les vendanges rapidement pour assurer un TAV potentiel à l'optimum et éviter le dépassement des 12 % vol. à l'entrée en chaudière (Cahier des charges Cognac) ;
- démarrer les pressoirs même si la charge est partielle pour limiter le temps d'attente (max 4 heures entre le début de la récolte et l'encuvage) ;
- limiter la durée des opérations pré-fermentaires (temps d'attente de la benne au moût avant levurage).

Remarque : Parcelles oïdium, botrytis → vinifier et distiller les lots à part



Contrôles maturité sur des parcelles représentatives de l'exploitation (observations état sanitaire et analyses TAV_p, AT et azote assimilable)



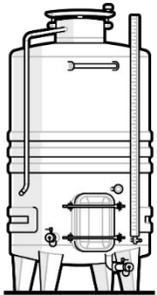
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



Q&R

MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2025



Risques du millésime

Conditions climatiques
plus chaudes

Fermentation languissante
ou arrêt fermentaire

Gérer les températures
(vendanges, vinification et conservation)

- Décaler les horaires de travail en fonction des températures ;
- mise en température des moûts $< 20\text{ °C}$ en début de fermentation (surtout si pas de maîtrise thermique pendant la FA et levurer rapidement) ;



+1,5 °C généré
pour 1 % d'alcool formé

- refroidir les vins dès la fin de la fermentation ($< 15\text{ °C}$) après vérification des teneurs en éthanal.



Maitrise thermique

Equipement et/ou adaptation de la logistique
aux températures extérieures

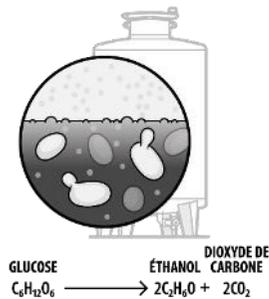
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2025

Risques du millésime



Carence en azote plus fréquente (associé à TAVp élevé)

Fermentation languissante ou arrêt fermentaire



Attention au risque de Piqûre lactique

Assurer la réalisation complète et rapide des fermentations

- Limiter les TAVp élevés (< 10,5 % vol.) dès la récolte ;
- compléter en azote en cas de carence détectée à l'analyse des moûts ou contrôle maturité et fractionner pour les apports importants ;

Règlementation : max 100 g/hL



- vérifier la fin des fermentations par une analyse de sucre (< 2g/L).



pro.cognac.fr

Références techniques à consulter :

- liste des levures qualifiées BNIC
- fiche technique « Bonnes pratiques de levurage »
- fiche technique « Rôle et maîtrise de l'azote en vinification »



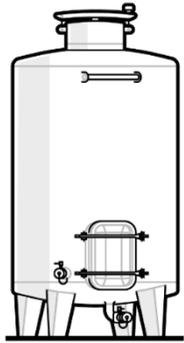
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



Q&R

MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2025



Risques du millésime

Conditions climatiques plus chaudes pendant la conservation

Développement de flores d'altération plus facile

Suivre la conservation des vins

- Vérifier régulièrement le plein des cuves (hebdomadaire) surtout en cas de variation des températures ;
- éviter d'avoir des cuves en vidange et distiller le plus tôt possible les vins ;
- faire des analyses pour s'assurer de la bonne conservation des vins, a minima, une fois par mois en attendant la distillation (acidité volatile et dégustation des vins).



Analyses au cours de la conservation (acidité volatile)

Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



À RETENIR

RISQUES / MOYENS DE MAITRISE

Complications en vinification

Vendanger tôt

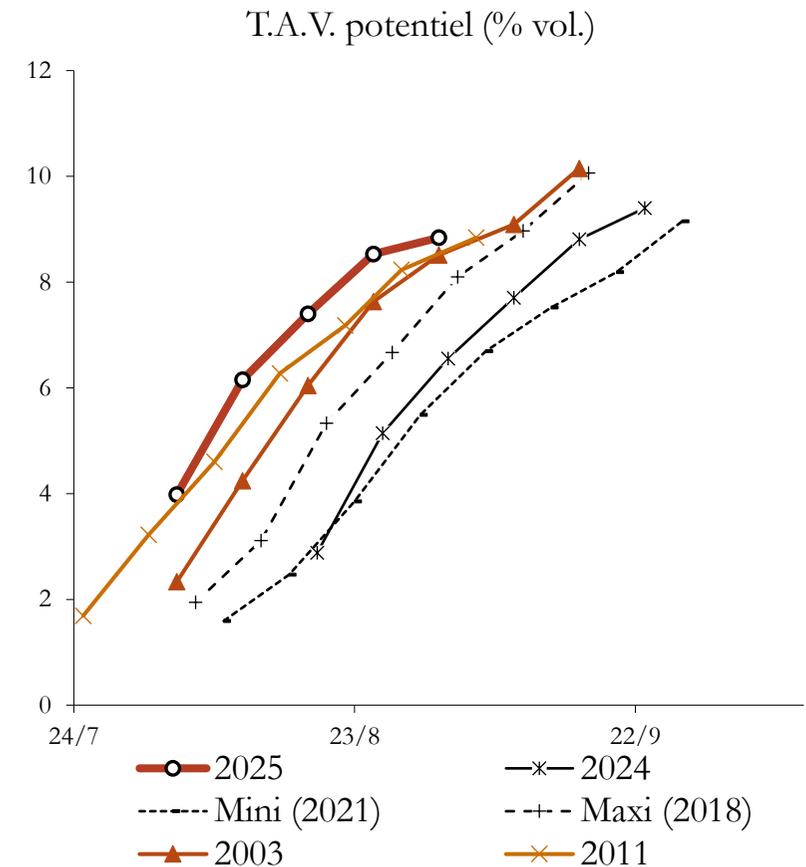
- TAV potentiels qui évoluent vite
- Azote assimilable faible

Complications en conservation

Maitriser les températures

- Conditions climatiques chaudes

Tous ces conseils seront à retrouver dans les conseils vendanges 2025 disponible sur le site pro.cognac.fr et à compléter par les conseils qualité de votre acheteur. En cas de problème rencontré, contactez un œnologue conseil.



Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



SESSION QUESTIONS & RÉPONSES



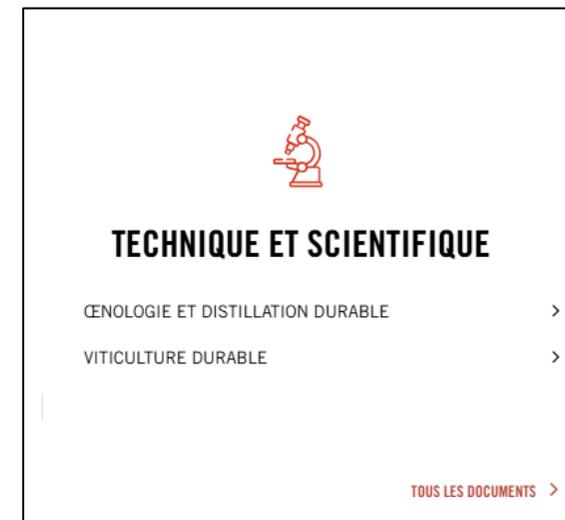
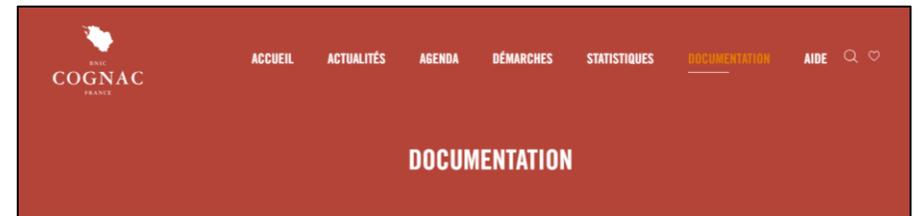
DISPONIBILITÉ PROCHAINE DES DOCUMENTS

Le replay du webinaire, cette présentation ainsi que les documents techniques sur les vendanges vous seront adressés **par mail dès le 4 septembre (actualités)** et seront disponibles **sur l'extranet pro.cognac.fr**.

Liste des éléments

- le replay du webinaire ;
- le support de présentation du webinaire ;
- les conseils de vendanges et de vinification 2025 ;
- la fiche de suivi de la fermentation alcoolique ;
- la fiche des bonnes pratiques du levurage ;
- la fiche rôle et maîtrise de l'azote en vinification ;
- la fiche qualification des souches de levure.

Documents disponibles sur pro.cognac.fr



—

Bonnes vendanges à tous!



BNIC

COGNAC

FRANCE