

ÉTAT DU VIGNOBLE PRÉPARATION DES VENDANGES CONSEILS DE VINIFICATION

Livia Bejina, Jean-Baptiste Morineau et Vincent Lang

Webinaire du BNIC – 19 août 2026



Lien pour accéder au replay

<https://youtu.be/u9IkyPb8DnE>



ORATEURS



**LIVIA
BEJINA**

Ingénieure d'Étude –
Œnologie et Analyse
sensorielle



**VINCENT
LANG**

Directeur du pôle
Technique
et Développement Durable

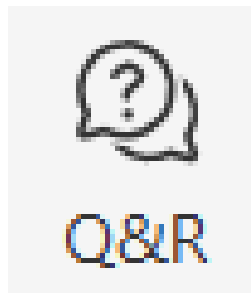


**JEAN-BAPTISTE
MORINEAU**

Responsable
du département
Viticulture Durable

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**, selon les mêmes modalités que le webinaire de 2025.
- 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 19 août dédié aux vendanges 2026 fera l'objet d'un enregistrement pour les finalités suivantes : permettre l'accès au contenu aux participants absents ou qui souhaiteraient visionner 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 »

CINQ TEMPS

PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	

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.



CINQ TEMPS

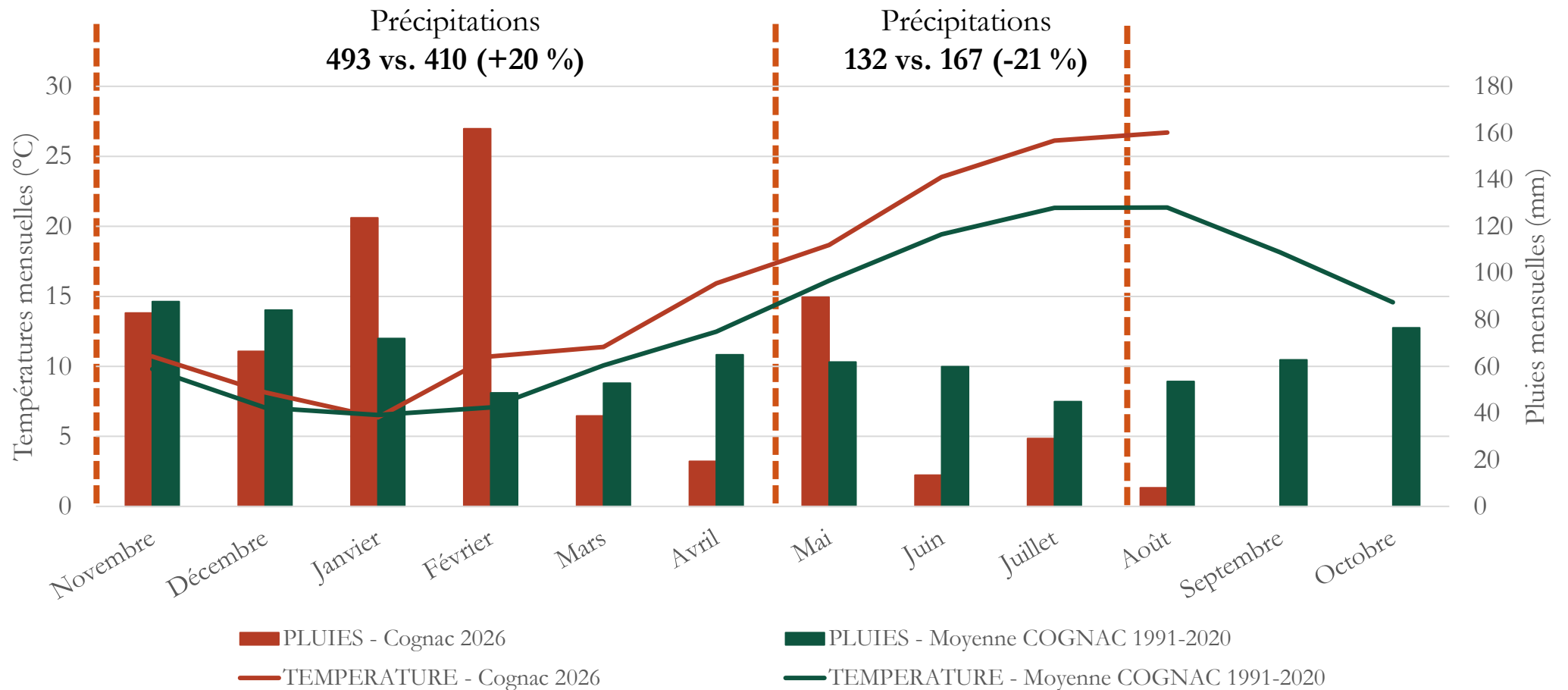
PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	

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.



MÉTÉO DE LA CAMPAGNE 2026

Données arrêtées au 17 août 2026



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.

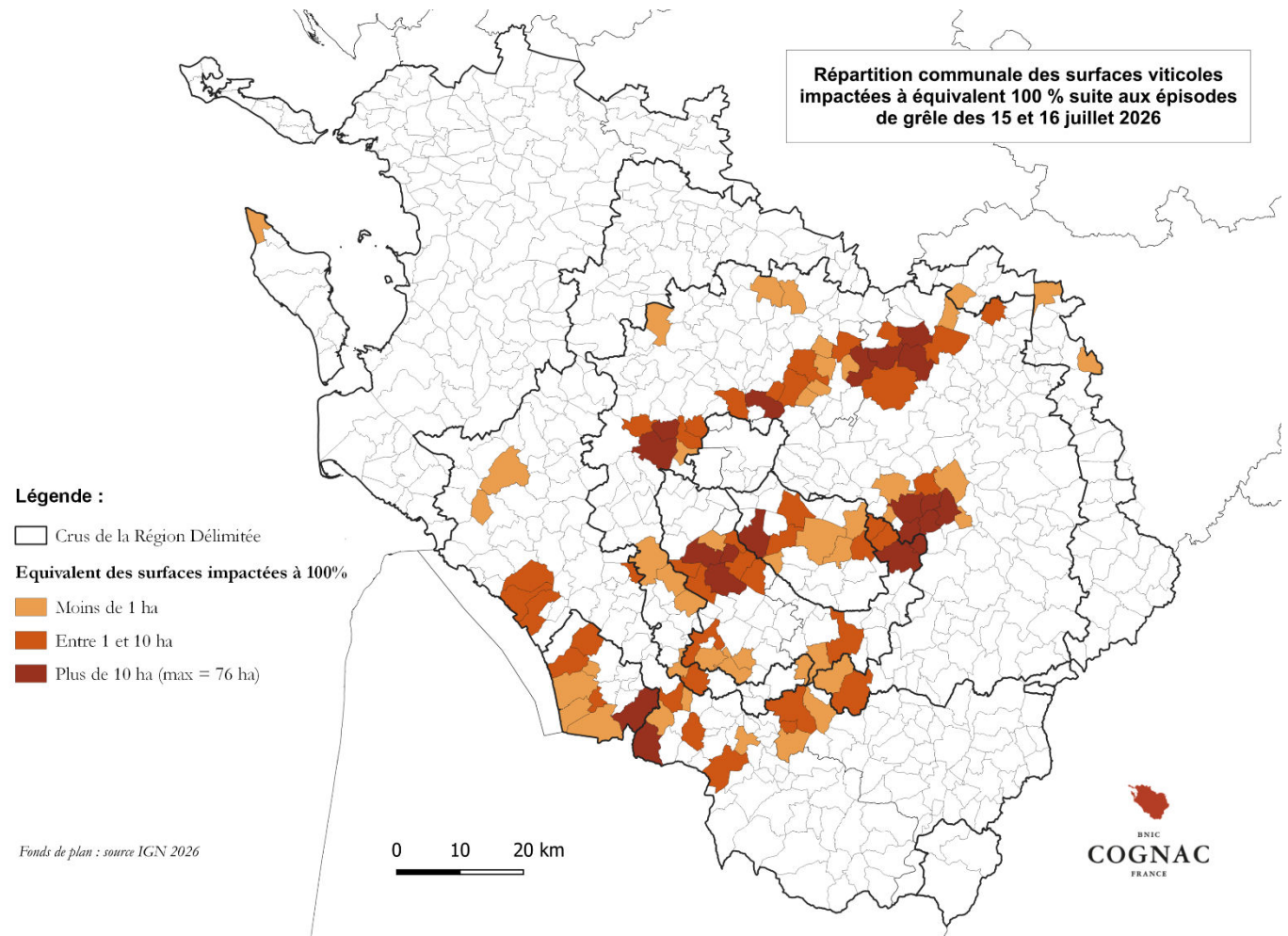


INCIDENTS CLIMATIQUES ET PRESSION SANITAIRE

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

Des épisodes de grêle localisés, notamment à la mi-juillet :

- Près de 700 hectares équivalents détruits.



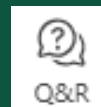
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



INCIDENTS CLIMATIQUES ET PRESSION SANITAIRE

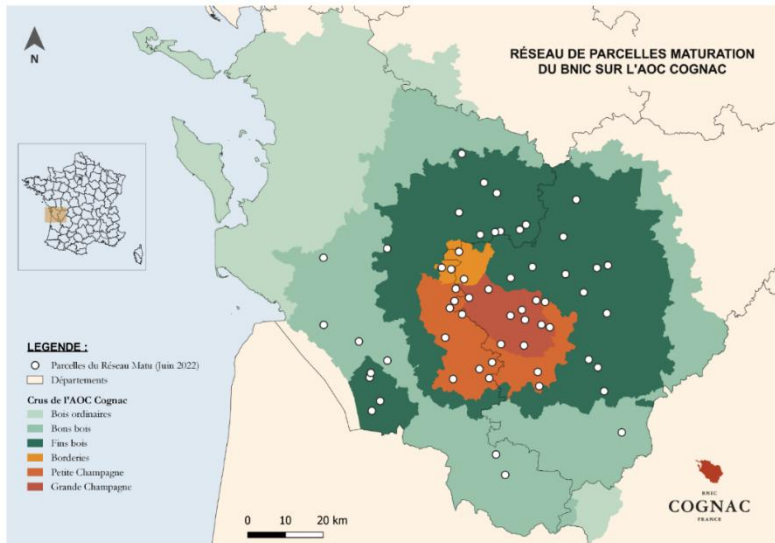
- L'échaudage est présent, mais son niveau d'impact est resté faible. L'estimation, en date du 27 juillet, a évalué les dégâts à 2,5% avec presque 20% sur les parcelles les plus touchées. Depuis, seule la tournée du 17 août a révélé de nouveaux dégâts d'échaudage, mais d'intensité mineure.
- Pour rappel, en 2025, l'intensité d'échaudage était de 9%.
- Millésime marqué par une **faible pression sanitaire** :
 - 81 % des parcelles du réseau avec un feuillage en bon ou très bon état (à la véraison) ;
 - pas d'attaques notables sur TNT ;
 - peu de traitements réalisés durant la campagne.

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 supérieur à la moyenne :

- 56 800 grappes/ha ;
- +13 % vs moyenne décennale (50 200 grappes/ha).

Un poids de grappes inférieur à la moyenne, au 17.08.2026 :

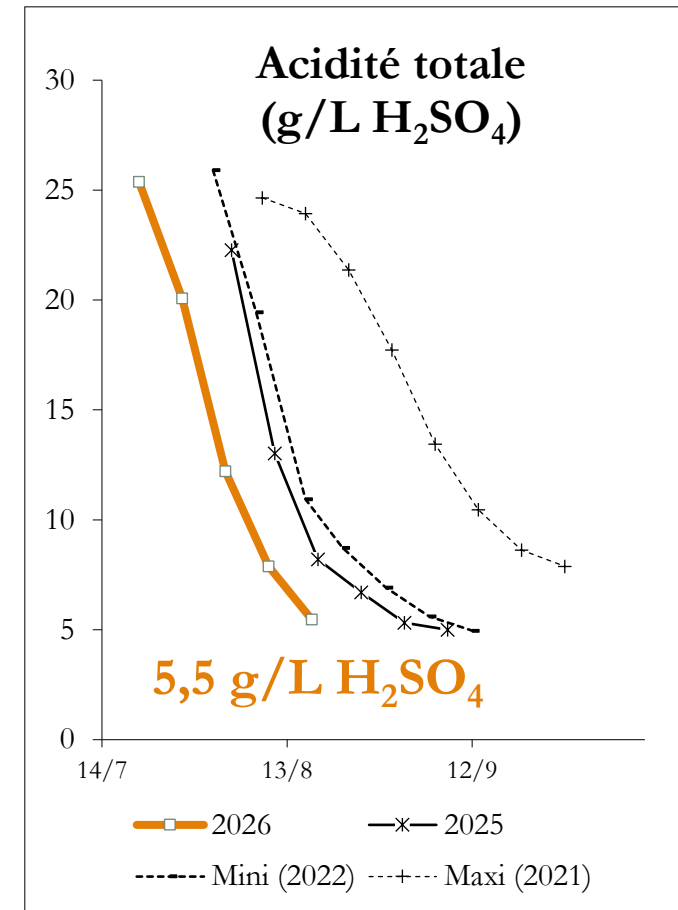
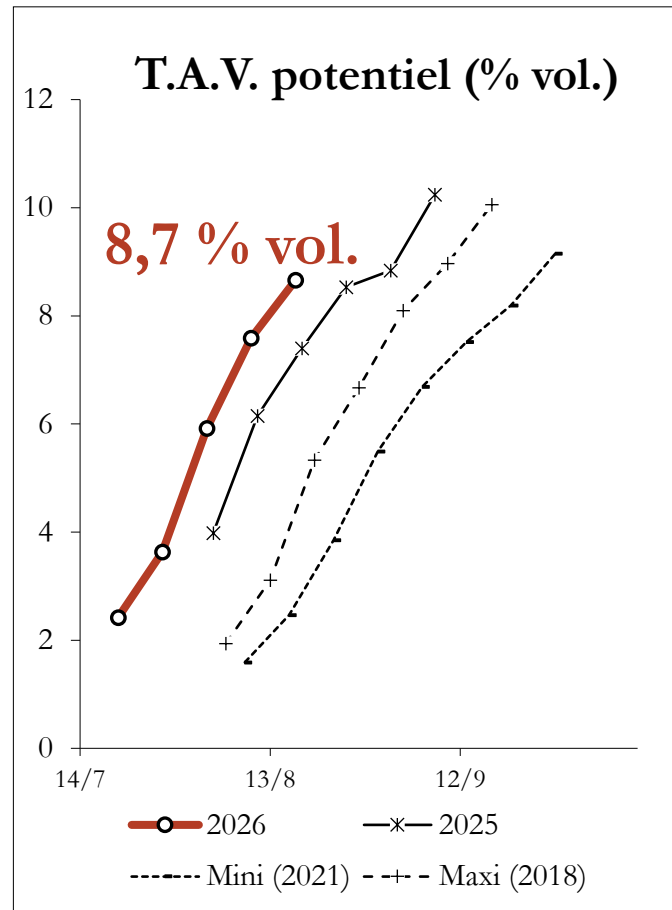
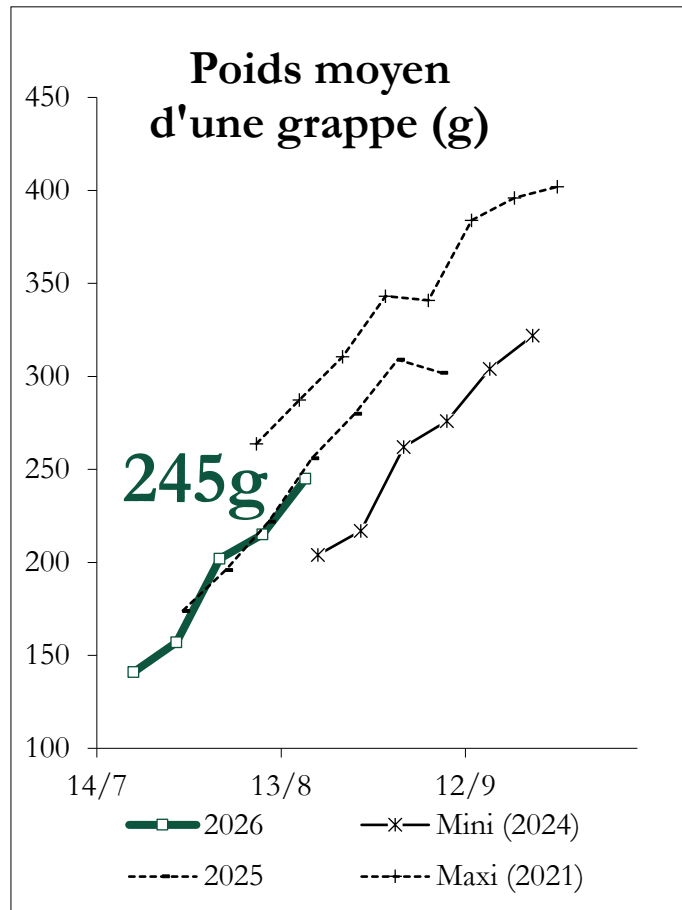
- un poids de grappes moyen de 245g ;
- -28 % vs moyenne décennale (339g).

Les résultats du réseau MATU sont confortés par un réseau élargi (90 points nombre de grappes ; 61 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

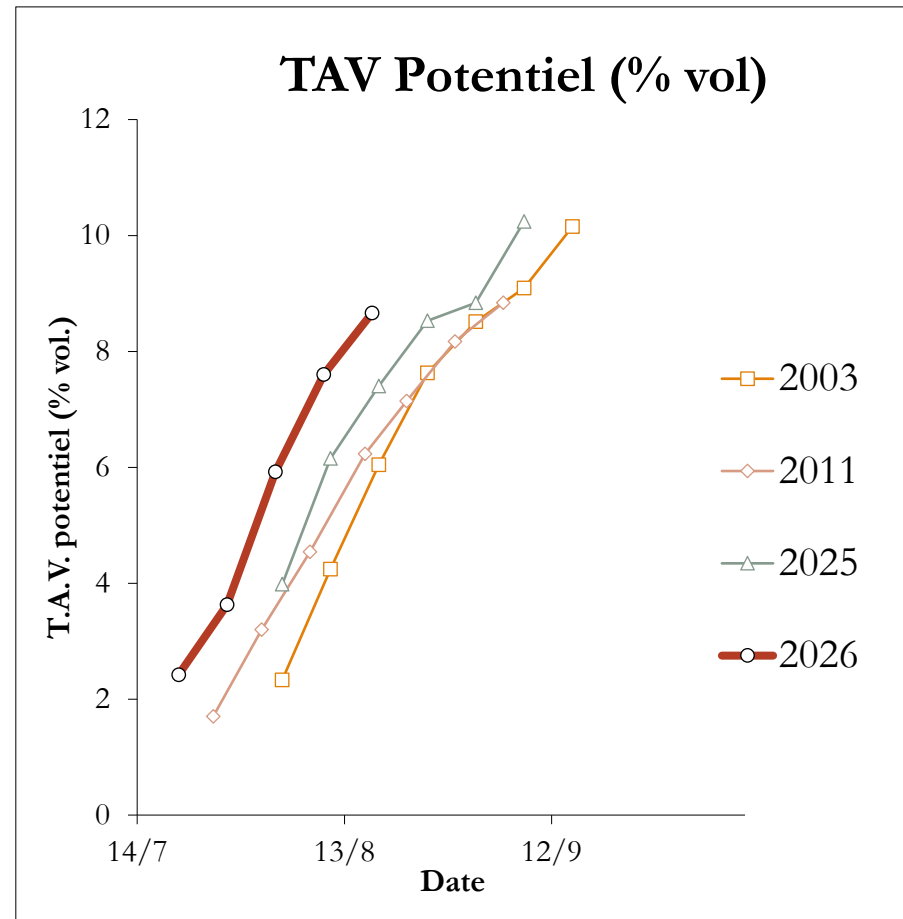


Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



COMPARAISON AVEC TROIS MILLÉSIMES PRÉCOCES

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



PRÉVISION DE RENDEMENT

Prévision de rendement moyen de la filière Cognac :

$$\text{Volume} = 75 \text{ hL} / \text{ha}$$

Hypothèse sur le TAV_p : supérieur à la moyenne décennale

$$\text{TAV}_p = 11 \%$$



Soit 8,25 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.



DÉBUT VENDANGES

Nous estimons un **début dès vendanges le 24 août**,
avec un départ plus précoce dans certaines situations
(très faible charge, chantiers de vendanges conséquents et étalés
du fait de fortes chaleurs) dès le **20 août**.

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.



CINQ TEMPS

PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	

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.

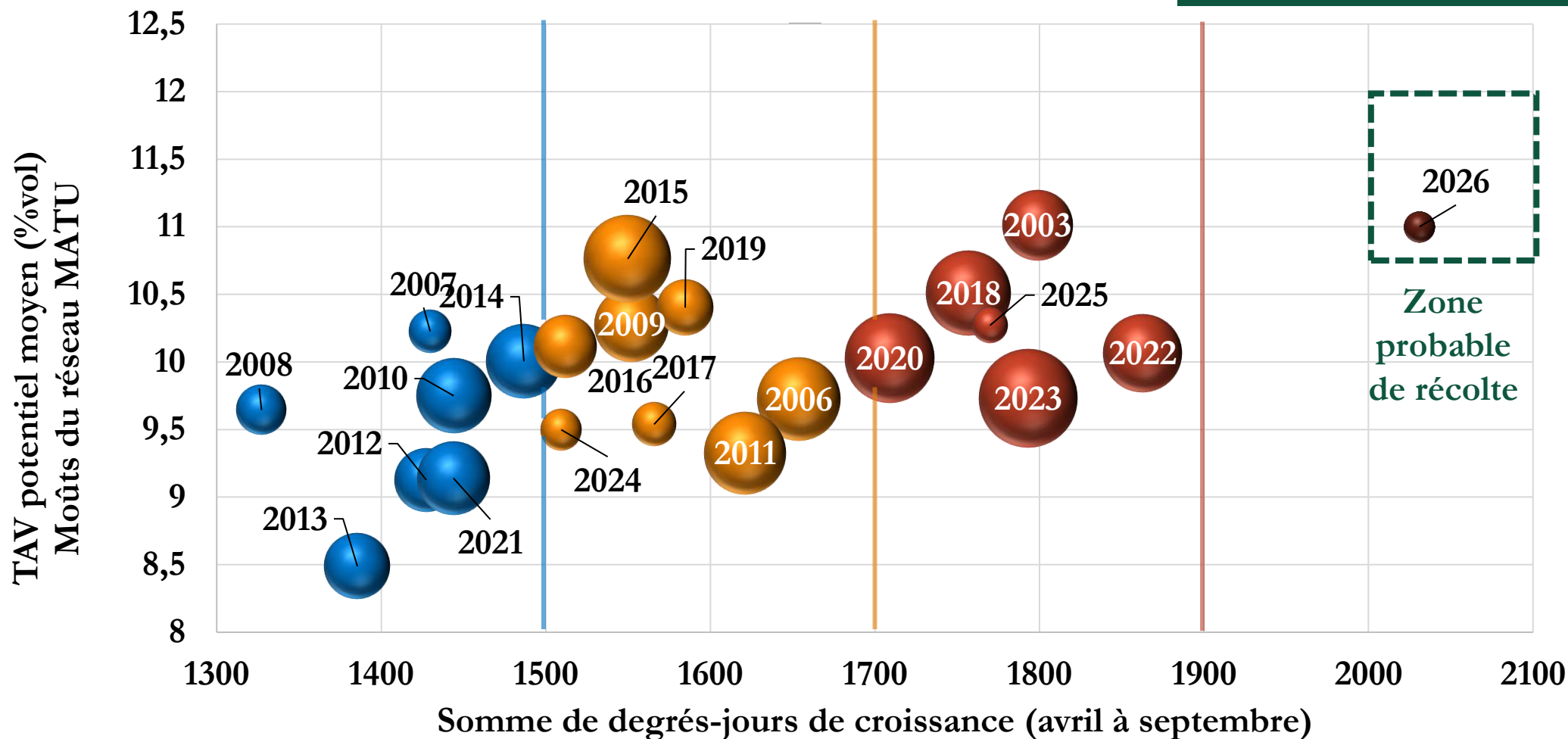


2026 : UN MILLESIME TRÈS CHAUD

Un TAV potentiel élevé

HYPOTHÈSES 2026

- Somme °C/j estimée : 2031 °C.j
- TAVp récolte estimé : 11 % vol
- Rendement estimé : 75 hL/ha

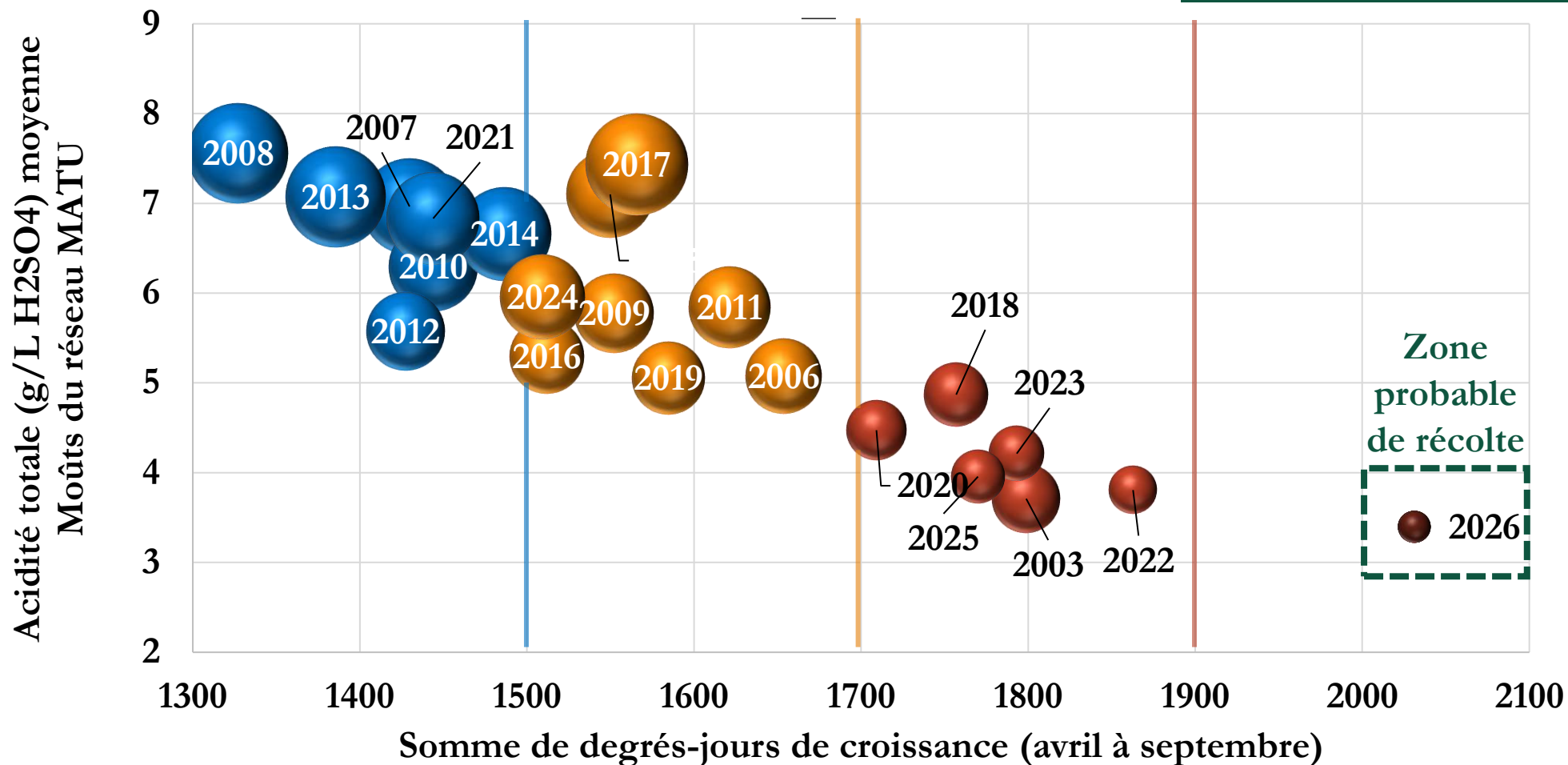


● Millésime froid ● Millésime moyen ● Millésime chaud ● Millésime très chaud

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

2026 : UN MILLESIME TRÈS CHAUD*Une acidité très faible***HYPOTHÈSES 2026**

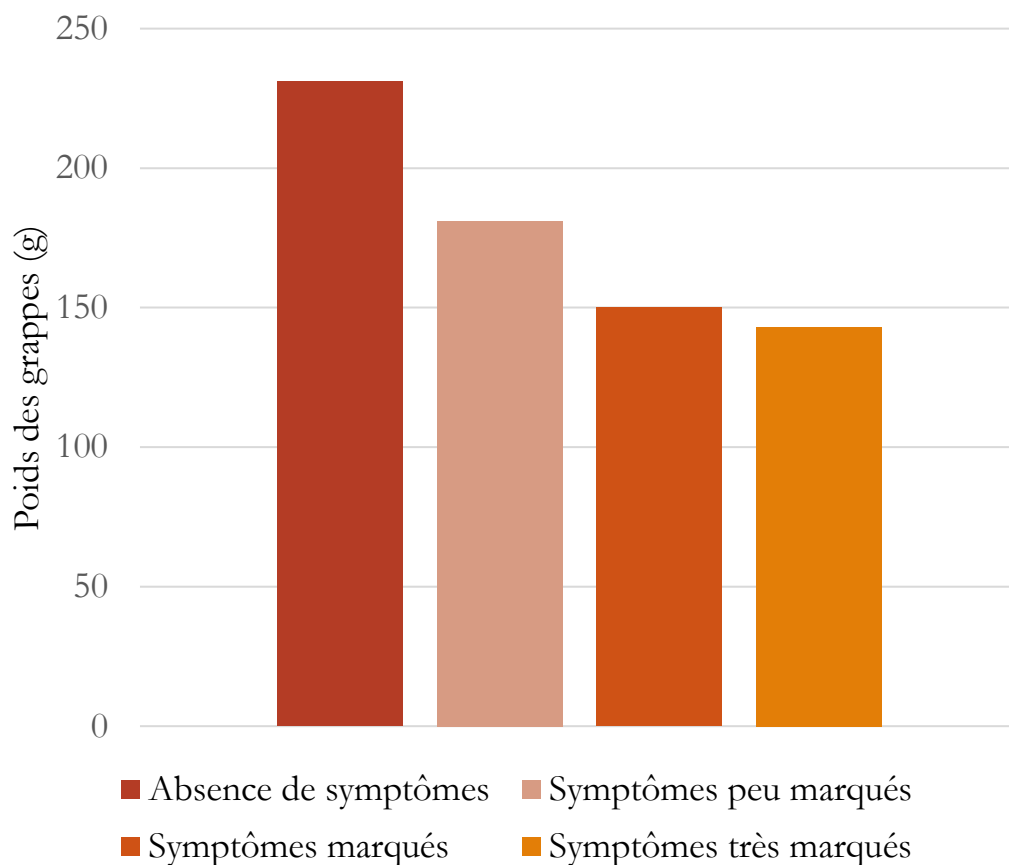
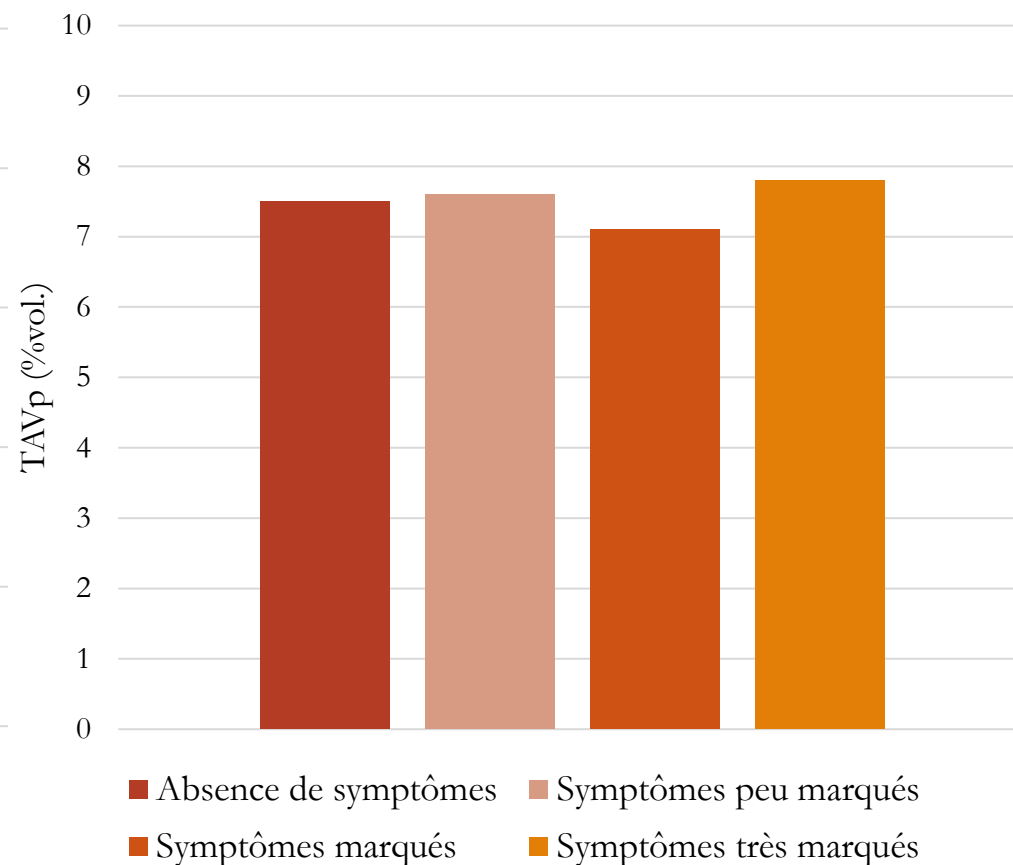
- Somme °C/j estimée : 2031 °C.j
- ATO estimée : 3,4 g/L H₂SO₄
- Acide malique estimé : 1,6 g/L



● Millésime froid ● Millésime moyen ● Millésime chaud ● Millésime très chaud

Taille des bulles proportionnelle aux teneurs en acide malique des parcelles du réseau MATU (g/L)

EFFET DE LA SÉCHERESSE SUR LE RENDEMENT ET LE TAV

POIDS DES GRAPPES SELON
SÉCHERESSE OBSERVÉE
(RÉSEAU MATU – 10 AOÛT 2026)TAV SELON SÉCHERESSE
OBSERVÉE
(RÉSEAU MATU – 10 AOÛT 2026)

EXISTE-T-IL UN EFFET DES PLUIES

Stress induit en fonction des périodes sans eau

2 groupes : régimes
humide / sec

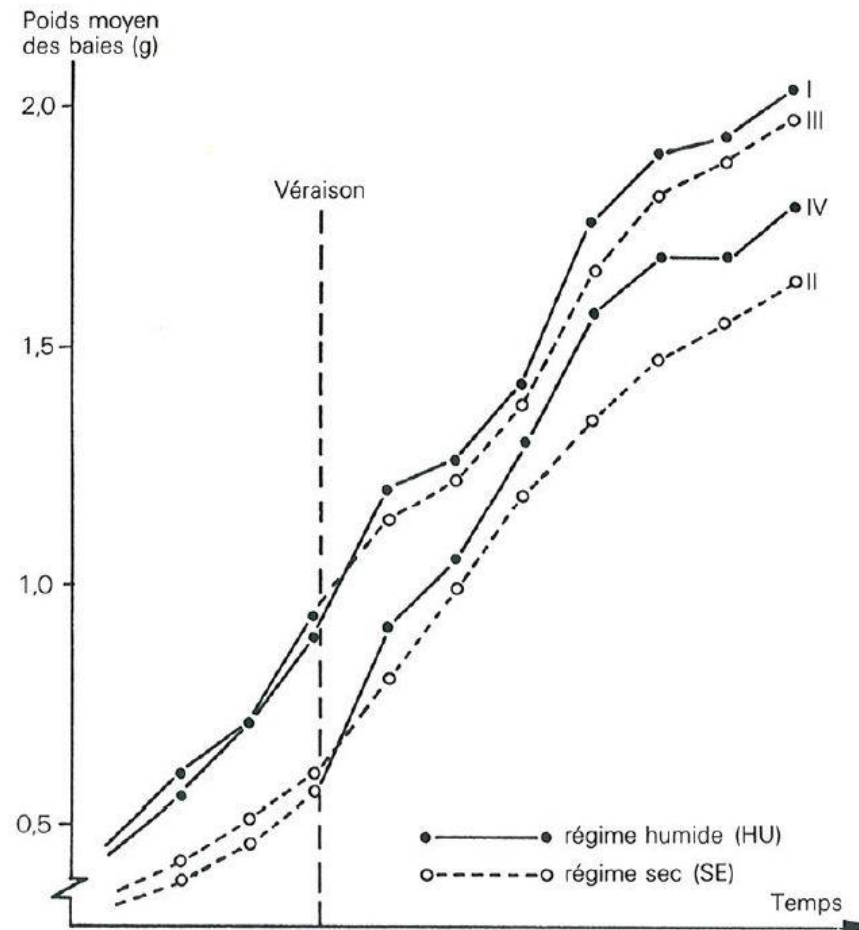
4 modalités :

Stress avant et après
véraison

Stress avant véraison

Stress après véraison

Absence de stress



Le stress induit avant
véraison n'est pas rattrapé
même en régime humide
après véraison

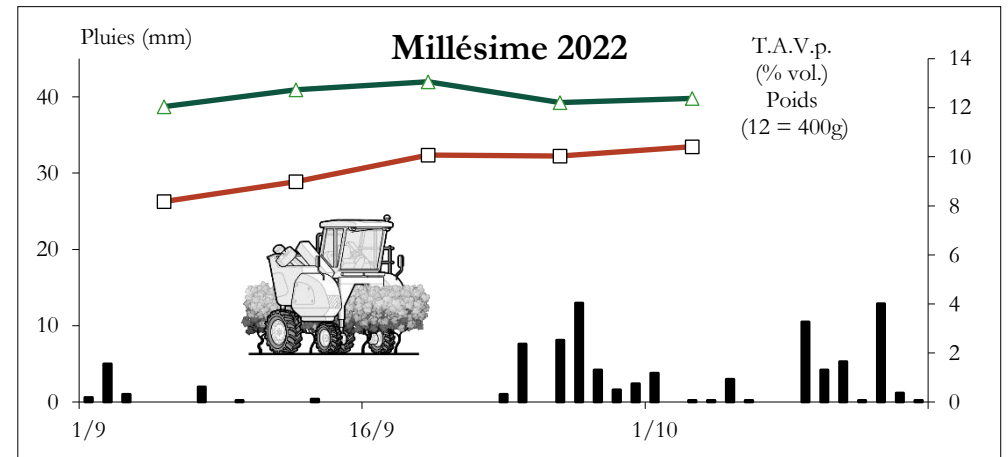
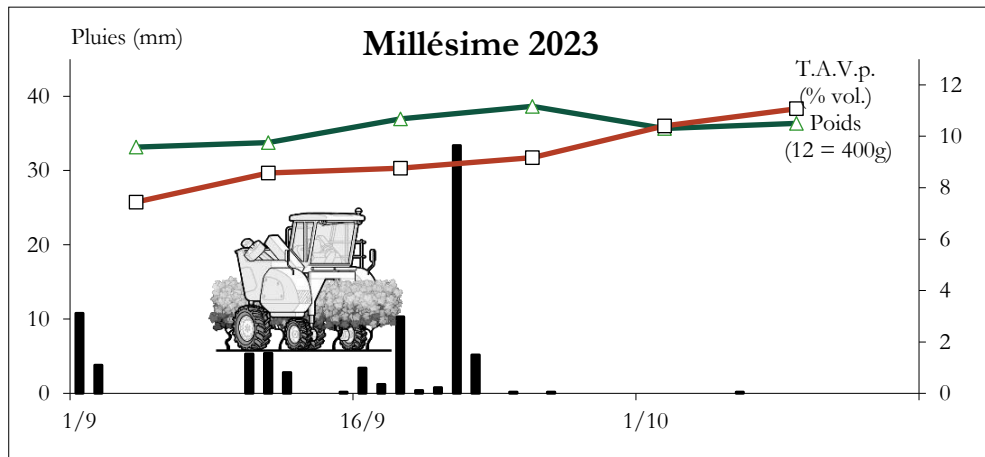
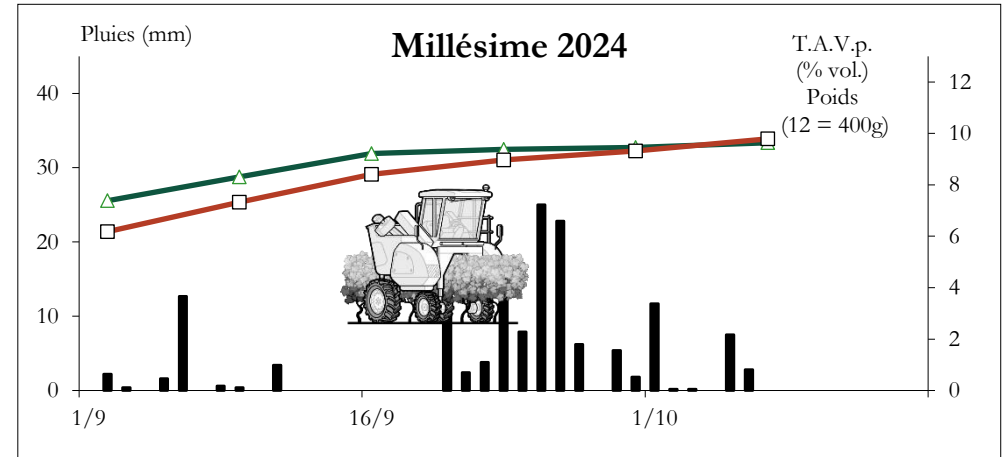
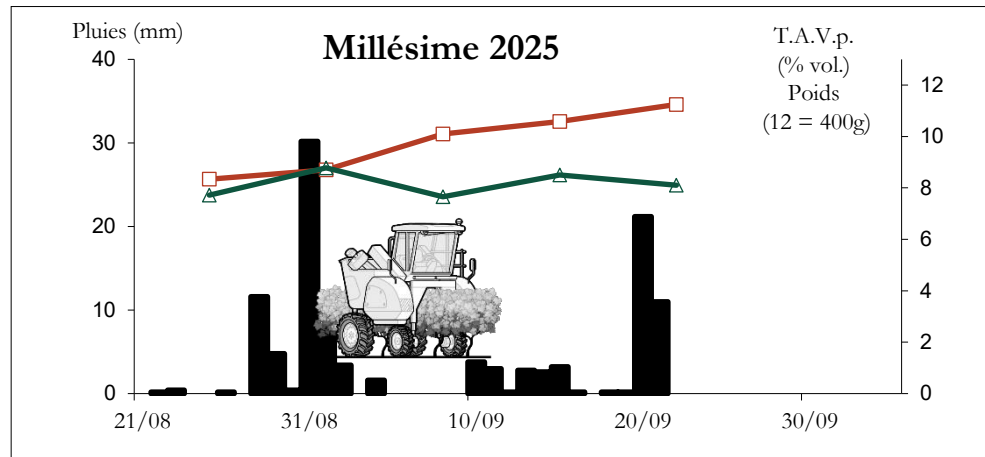
Fig. 6 / 16 Influence du régime hydrique sur le poids des baies du Muller-Thurgau (d'après BECKER et ZIMMERMANN, 1984).

I régime HU. II SE. III HU-SE. IV SE-HU.

Source : Biologie et écologie de la vigne (1998) Huglin Schneider

EXISTE-T-IL UN EFFET DES PLUIES

Retours sur les millésimes 2022 à 2025

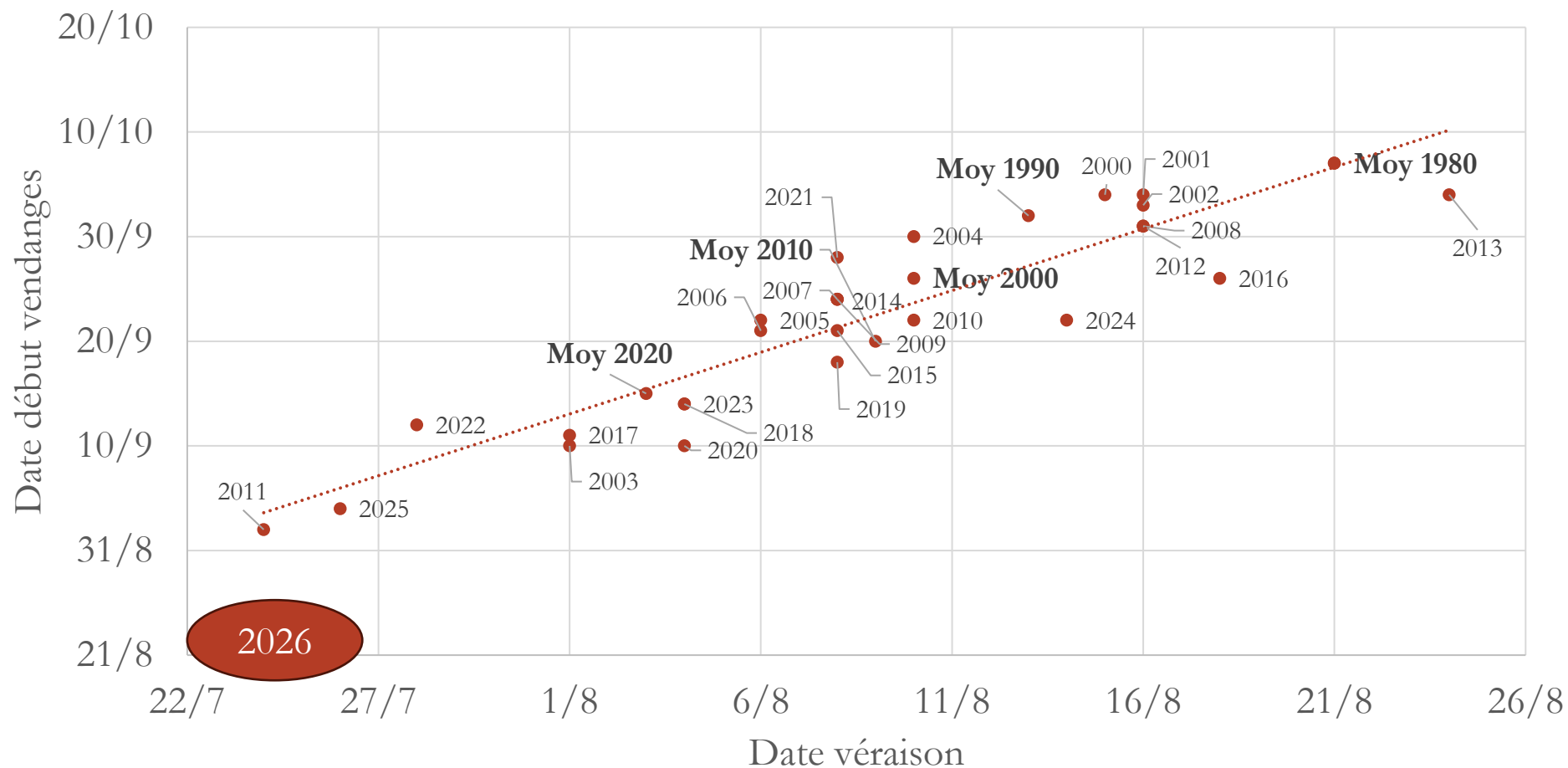


2025 : 50mm PG : -8% ; 2024 : 129 mm PG +4 % ; 2023 : 55mm PG +9 % ; 2022 : 42mm PG -3 %

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

DATES DE VÉRAISON ET DE DÉBUT VENDANGES

Comparaison avec la période 1980 – 2025 (valeurs moyennes puis individuelles à partir de 2000)

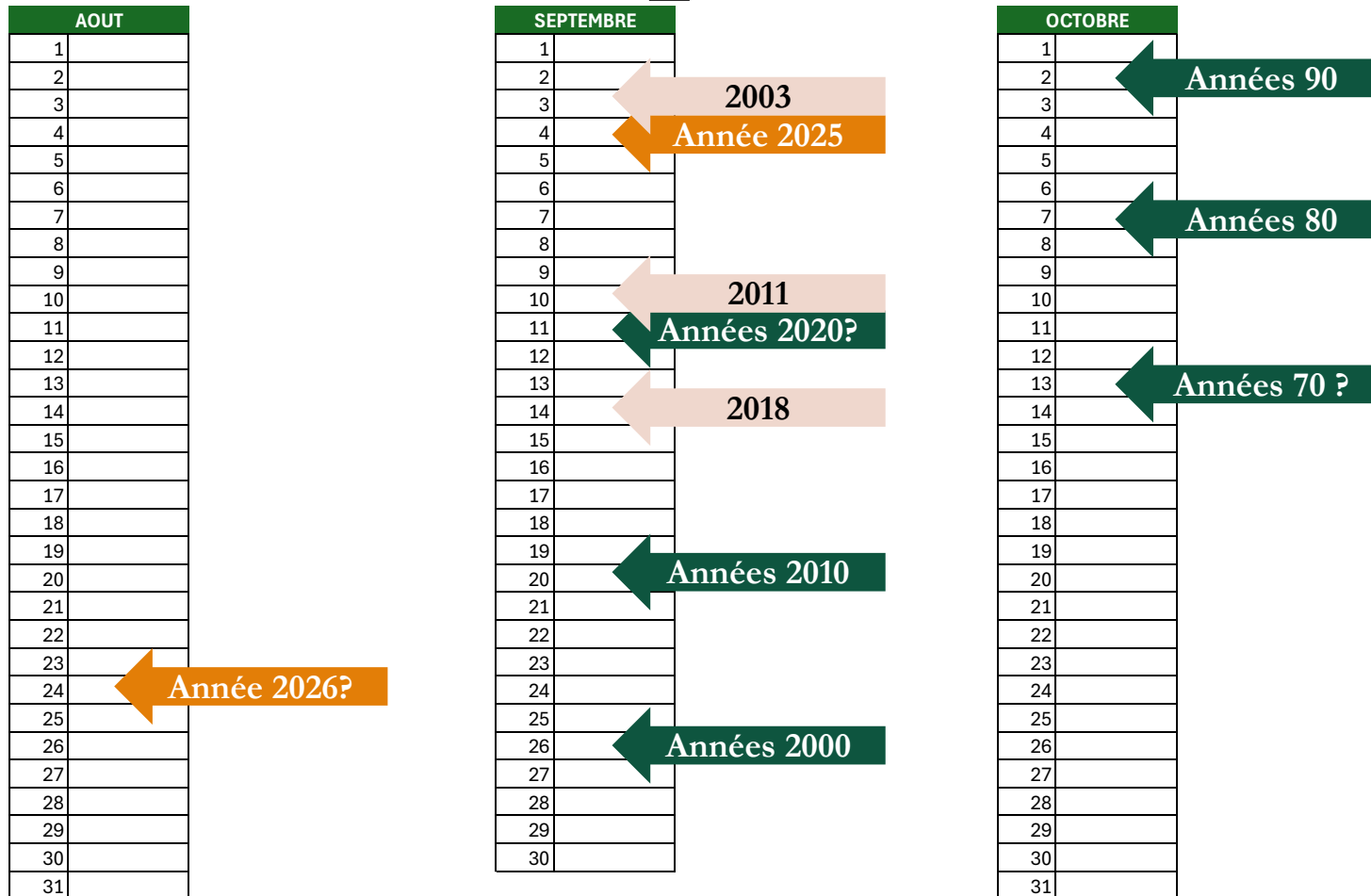


Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



DATE DE DÉBUT VENDANGES

La date moyenne remonte progressivement le temps



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.



CINQ TEMPS

PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	
<i>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.</i>		
 Q&R		

ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2026

• Conditions de l'année

Hétérogénéité du vignoble

SITUATION 1

Parcelles de **jeunes vignes** ou parcelles avec une proportion importante d'entreplants

SITUATION 2

Parcelles à **incident climatique** ou à **situation sanitaire à risque**

SITUATION 3

Parcelles présentant des **disparités** de maturation

SITUATION 4

Parcelles avec un beau feuillage et une maturation homogène

Risques associés

Rendement plus faible provoquant un avancement de la maturité potentiellement plus rapide que sur les autres parcelles du vignoble

Dégradation rapide de l'état sanitaire

Hétérogénéité intra-parcellaire

Difficulté de décrochement des baies

Trituration → marqueurs analytiques négatifs

Avancement rapide de la maturité

ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2026

- Conditions de l'année

Vendanges très précoces

Risques associés :

- possibles conditions climatiques plus chaudes (de la récolte à la distillation) ;
- vendange précoce, chantier à accélérer et étaler.



Rendements attendus « faibles »

Risques associés :

- bennes et pressoirs qui se remplissent plus lentement ;
- organisation complexe des chantiers de vendanges ;
- cas particulier « Petites baies » : risque de trituration si pressurage non ajusté.

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 2026

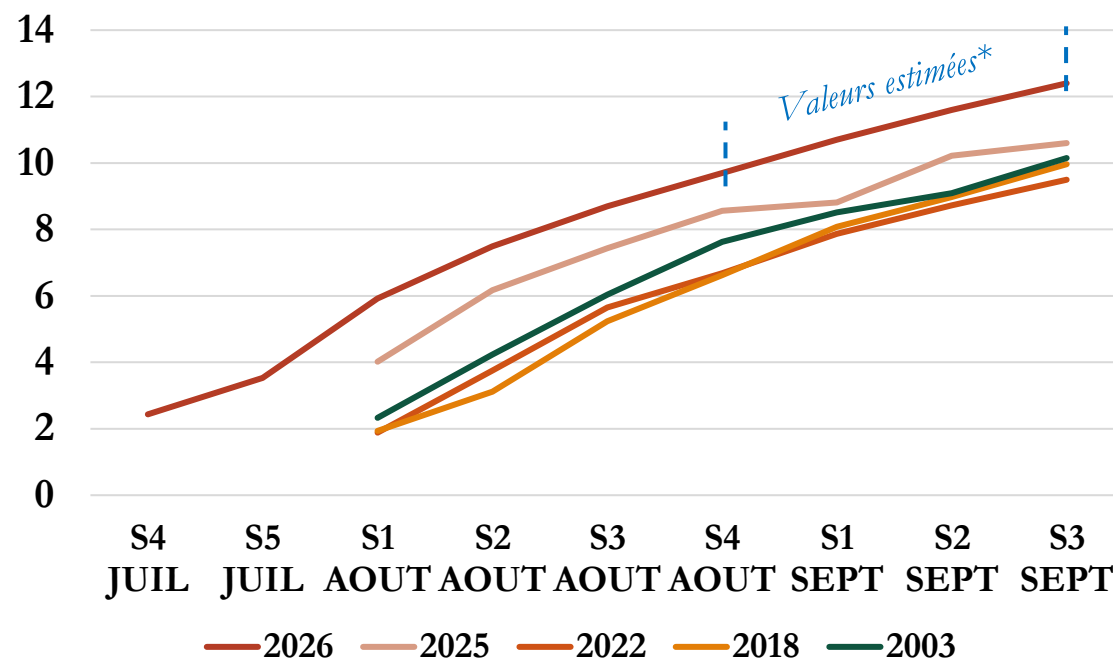
• Composition des produits

TAV potentiel élevé

Risques associés :

- dépassement du cahier des charges Cognac (TAV du vin en entrée en chaudière : 12 % vol) ;
- situations de fermentation languissante voire d'arrêt fermentaire associé à une carence en azote

TAV POTENTIEL (% VOL)



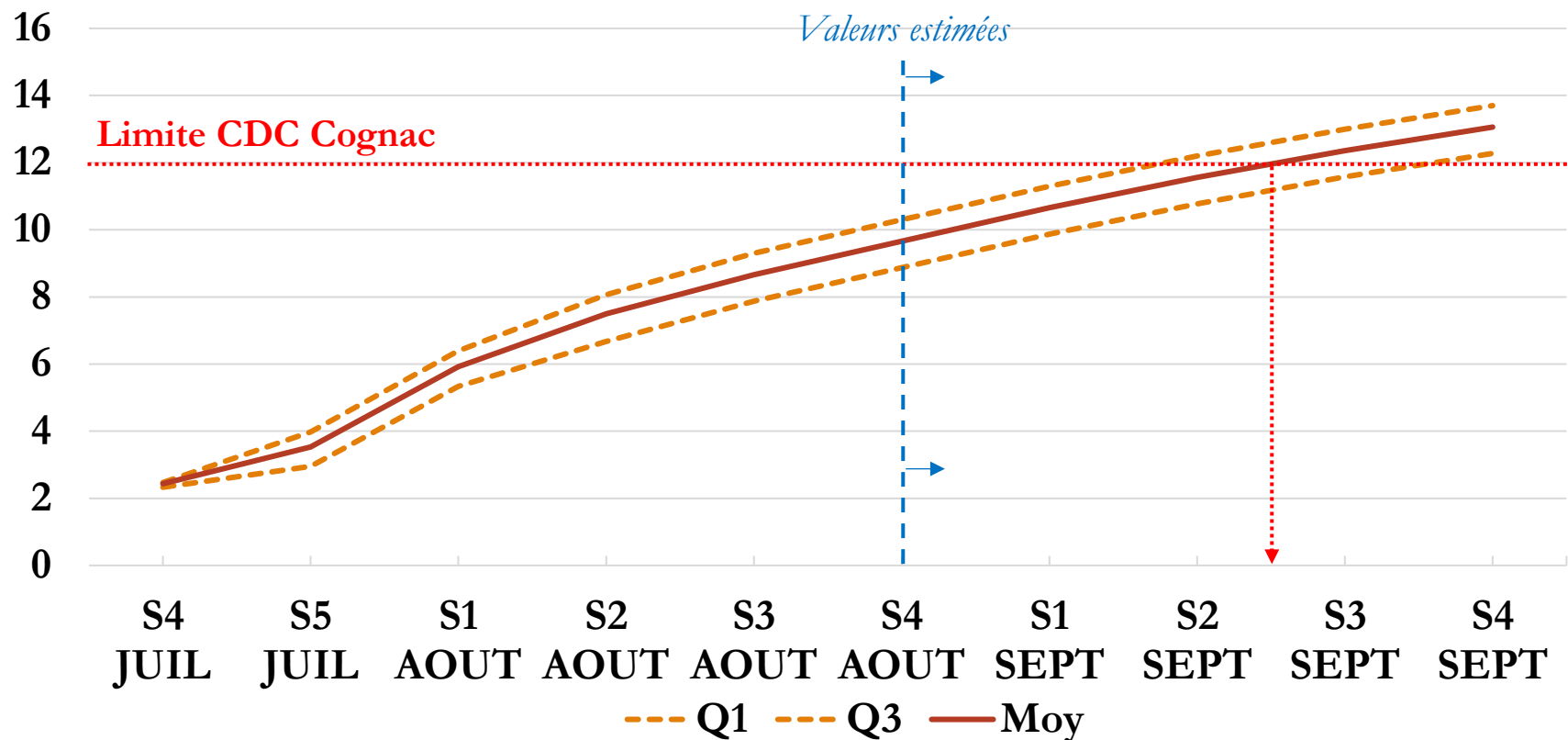
**A partir de S4 AOUT, simulation avec le TAV_p qui augmente chaque semaine*

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 2026

TAV POTENTIEL (% vol)
ZOOM SUR L'EVOLUTION 2026

50% des valeurs se trouvent entre les deux bornes de couleur orange

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.

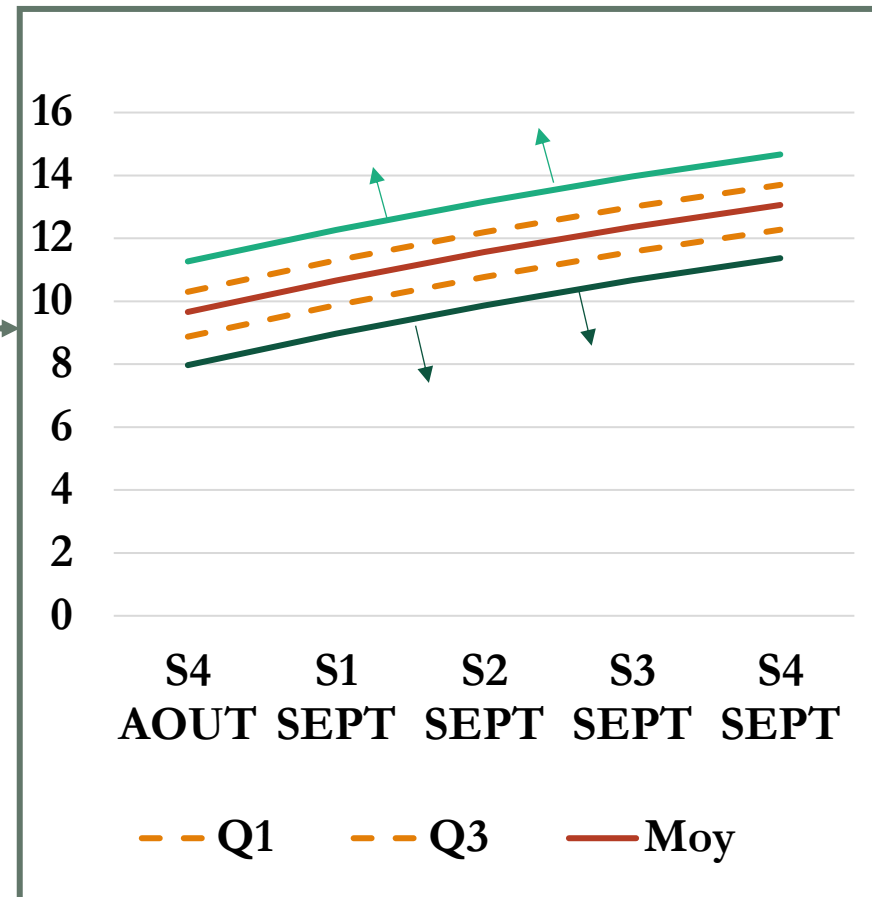
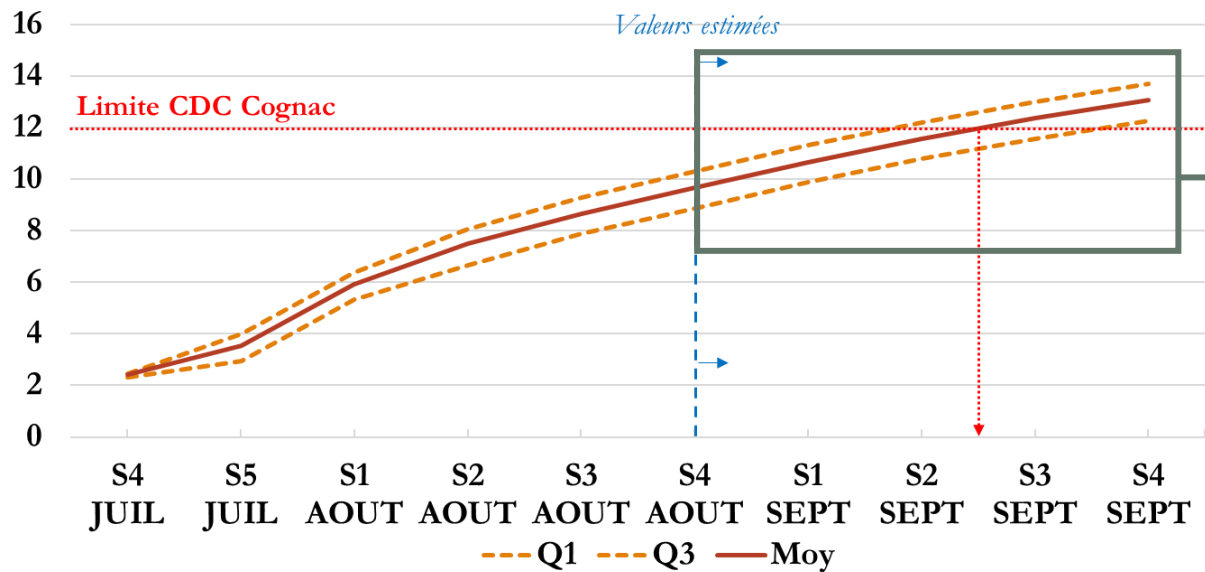


ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2026

Estimation des parcelles > 12 % vol :

- S2 septembre : ~ 36 %
- S3 septembre : ~ 73 %

TAV POTENTIEL (% vol)
ZOOM SUR L'EVOLUTION 2026

5 % des valeurs se trouvent au-dessus de la courbe vert clair
 5 % des valeurs se trouvent en-dessous de la courbe vert foncé

ANALYSE DE RISQUE

Récolte 2026

- Composition des produits

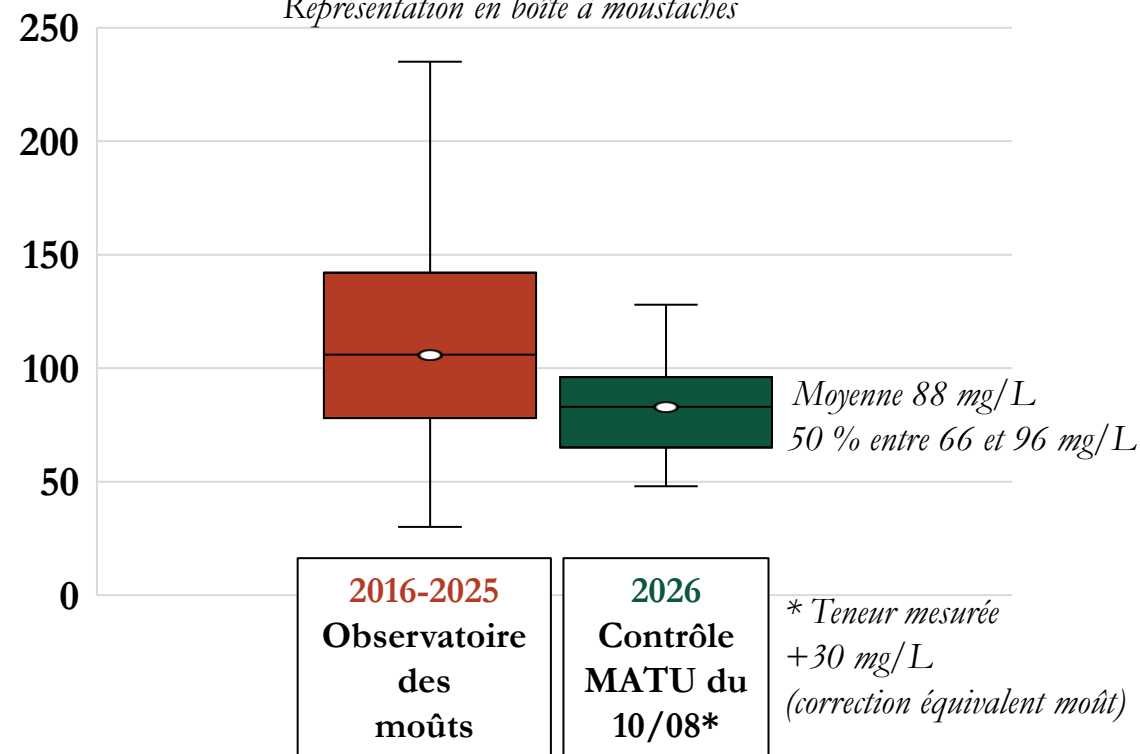
Azote assimilable faible

Risques associés :

- carence en azote plus fréquente dans des situations à TAVp élevé ;
- situations de fermentation languissante voire d'arrêt fermentaire associé à des TAV potentiels élevés.

AZOTE ASSIMILABLE (MG/L)

Représentation en boîte à moustaches



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 2026

• Composition des produits

Acidité totale faible, pH élevé*Risques associés :*

- conditions de conservation plus compliquées ;
- développement de flores d'altération plus facile.

ANNÉES COMPARÉES	ACIDITÉ TOTALE À RÉCOLTE (g/L H ₂ SO ₄)
2018	6,0
2022	5,0
2025	4,0
2026	3,4 ?

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 2026



Vendanges très précoces

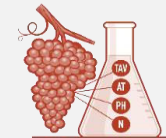
Déclenchement rapide des vendanges

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) ;
- limiter l'impact sur la composition des produits (acidité totale, azote, état sanitaire)
- traiter l'intégralité des parcelles dans de bonnes conditions.



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.



MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2026



Organisation complexe du chantier

SITUATION 1
Jeunes vignes
Entreplants

SITUATION 2
Incident climatique
Situation sanitaire à risque

SITUATION 3
Disparités de maturation

SITUATION 4
Maturation homogène



Contrôles maturité

Organiser la séquence de vendanges

Tenir compte des différents cas sur le parcellaire pour organiser le chantier :

- parcelles très mûres à prioriser ;
- compromis à trouver entre l'évolution de l'état sanitaire et le degré ;
- déclencher si dégradation de l'état sanitaire constatée ;
- isolement des lots (de la récolte à la conservation) ;
- réglages de la MAV à réajuster selon l'hétérogénéité intra-parcellaire (ajustement de la fréquence de secouage progressive) ;
- surveiller l'évolution de la maturité.

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 2026



Pressoirs et bennes qui se remplissent plus lentement

Petites baies, trituration

Possibles conditions climatiques plus chaudes à la récolte

Adapter sa gestion opérationnelle du chantier de vendanges

- 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) ;
- Ajustement du pressurage : difficultés à sortir des jus → ne pas pousser trop les pressions pour éviter la trituration ;

En cas d'interrogation, contactez un œnologue conseil

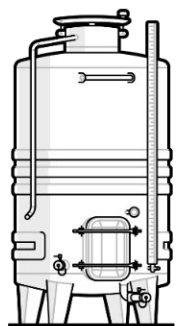
- limiter la durée des opérations pré-fermentaires (temps d'attente de la benne au moût avant levurage).

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 2026



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 (au-delà de 20°C : dégradation de la qualité)
- mise en température des moûts < 20 °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 °C) après vérification des teneurs en éthanal.



Maitrise thermique

Equipement et/ou adaptation de la logistique aux températures extérieures

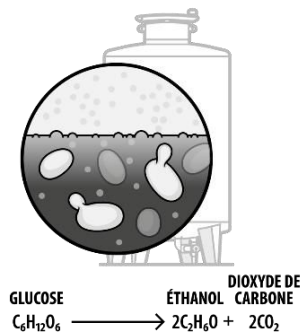
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



Q&R

MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2026



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** »



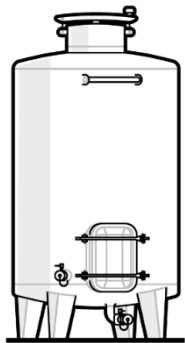
Ce webinaire est enregistré afin d'être visionnable par l'ensemble des ressortissants. Vos caméras et vos micros sont désactivés et le resteront pendant l'intégralité du webinaire. Pour poser des questions, merci d'utiliser l'outil Q&R.



Q&R

MOYENS DE MAÎTRISE

Récolte 2026



**Conditions de
conservation plus
compliquées**

**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

Hétérogénéité du vignoble

Précocité du millésime

Rendement faible

Complications en vinification

Complications en conservation

- Différentes situations à prendre en compte
- Maturité évolue très vite
- TAV potentiels élevés
- Azote assimilable faible
- Conditions climatiques chaudes
- Acidités totales faibles et pH élevés
- Conditions climatiques chaudes

MOYENS DE MAITRISE

Organisation du chantier

Ajustement opérationnel

Déclencher les vendanges

Vendanger tôt

Ajustement opérationnel

Vendanger tôt

Maitriser les températures

Distiller tôt

Tous ces conseils seront à retrouver dans les conseils vendanges 2026 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.



CINQ TEMPS

PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	
<i>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.</i>		



SESSION QUESTIONS & RÉPONSES



CINQ TEMPS

PARTIE 1 Campagne 2026	Météo Accidents climatiques Nombre et poids des grappes Maturation Estimation du rendement Date de début vendanges	
PARTIE 2 En quoi 2026 est-il exceptionnel ?	Degré jours Stress hydrique et thermique Rapidité de maturation Effondrement des acidités Date de début vendanges	
PARTIE 3 Vendanges et vinifications	Quels risques s'annoncent et comment les gérer ?	
PARTIE 4	Questions & Réponses	
PARTIE 5	Conclusions & Disponibilités des documents	

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.



CONCLUSIONS

- **Des vendanges historiquement précoces.**
- **Un millésime marqué par**
 - la sécheresse et les fortes chaleurs
 - un faible rendement (prévision rendement moyen 75 hL/ha),
 - une maturité forte (TAVp moyen estimé 11,0 % vol)
 - une acidité très basse et un pH très élevé

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 21 août (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 2026 ;
- 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 conservation des vins de distillation ;
- la liste des levures qualifiées ;
- un document de Questions & Réponses.

Documents disponibles sur pro.cognac.fr





Bonnes
vendanges à
tous!



Lien pour accéder au replay

<https://youtu.be/u9IkyPb8DnE>





BNIC

COGNAC

FRANCE