



Conseils de vendanges et de vinification 2026

21 août 2026

Les contrôles maturation en cours montrent une évolution très rapide de la composition des raisins, conduisant à préconiser un début des vendanges à partir du **24 août**. Des départs plus précoces sont à organiser dans certaines situations, explicités ci-après, dès le 20 août, et tel qu'expliqué lors du Webinaire Vendanges 2026 ayant eu lieu le 19 août 2026.

La composition des raisins, analysée chaque semaine sur les parcelles du réseau MATU, met en évidence des acidités totales déjà très faibles et des teneurs en azote assimilable faibles dans les jus. Les faibles rendements associés à des températures douces vont favoriser une maturation continue et rapide des grappes. De plus, les repères habituels de suivi de la maturité, notamment les stades et l'avancement de la véraison, sont peu représentatifs cette année. Nous observons des TAVp supérieurs aux valeurs habituellement rencontrées à stade comparable.

Différentes situations ont été observées dans le vignoble :

- **Situation 1 :** Parcelles de **jeunes vignes** ou parcelles avec une **proportion importante d'entreplants**. Ces parcelles sont souvent associées à des faibles charges impliquant un avancement de maturité encore plus rapide que sur les autres parcelles.
- **Situation 2 :** Parcelles ayant subi un **incident climatique** (grêle par exemple) ou présentant une **situation sanitaire à risque**. Les raisins de ces parcelles peuvent rapidement se dégrader. Un compromis devra être trouvé entre le TAV potentiel optimal et la dégradation des raisins.
- **Situation 3 :** Parcelles **moyennement séchantes à très séchantes** avec des disparités de maturation. Une hétérogénéité intra-parcellaire a été observée dans ce type de parcelles avec, au sein d'une même parcelle, des zones à maturité classique voire avancée et d'autres zones en retard de maturation. Des difficultés de décrochement des baies peuvent être rencontrées dans les zones en sous-maturité. Cela peut engendrer de la trituration et à termes des marqueurs analytiques négatifs dans les eaux-de-vie (ex : TDN).
- **Situation 4 :** Parcelles avec un **beau feuillage et une maturation homogène**. Bien que ces parcelles ne présentent pas de risque spécifique, l'évolution très rapide du TAV potentiel touche tout le vignoble et donc également ces parcelles.

Ces différentes situations et les risques qui y sont associés nécessitent des conseils de vendange et de vinification spécifiques.

1. Déclenchement rapide des vendanges

Les vendanges nécessitent un démarrage très précoce prenant en compte **l'avancement rapide de la maturation**. Déclencher les vendanges rapidement pour assurer un TAV potentiel à l'optimum et éviter le dépassement des 12% vol. des vins à l'entrée en chaudière (Cahier des charges Cognac). Traiter l'ensemble des parcelles de l'exploitation dans de bonnes conditions.



Le **contrôle maturité** est l'outil permettant de déterminer et d'anticiper la date de récolte. Il permet également d'avoir une meilleure connaissance de son parcellaire et donc d'optimiser son chantier de vendanges. Il est recommandé de réaliser au minimum un contrôle (TAVp, acidité totale, pH et azote assimilable) avant les vendanges, sur des parcelles représentatives de l'exploitation. Ce suivi est d'autant plus important que les caractéristiques du millésime montrent des teneurs en azote faibles et d'acidité totale faibles, pouvant compliquer la vinification et la conservation.

2. Organisation du chantier de vendanges et adaptation des pratiques

L'**hétérogénéité des situations** relevée sur le vignoble nécessite des traitements particuliers et une organisation de chantier de vendanges spécifique.

Les critères de priorisation sont les suivants :

- **Etat sanitaire** : Un état sanitaire qui se dégrade est le premier critère de priorisation (situation 2). Ces parcelles doivent être traitées séparément, les lots doivent être vinifiés, conservés et distillés à part. Si des foyers de botrytis se développent avec des pluies, il faudra également isoler ces lots.
- **Evolution rapide du TAV potentiel** (situation 1 à 4) : limiter les TAVp trop élevés par un suivi de la maturité et un déclenchement adapté des vendanges.

Des adaptations opérationnelles sont nécessaires, pour répondre à l'hétérogénéité sur le vignoble et intra-parcellaire. Des réglages spécifiques de la machine à vendanger sont nécessaires pour éviter la trituration. La fréquence et l'amplitude du secouage doit être ajustée progressivement.

De plus, les **rendements faibles** du millésime doivent être pris en compte. Démarrer les pressoirs même si la charge est partielle pour limiter le temps d'attente (max 4h entre le début de récolte et l'encuvage).

Certaines parcelles ont des grappes avec des **petites baies**. Des difficultés peuvent être rencontrées pour sortir les jus. Des ajustements au niveau du pressurage doivent être faits : limiter les montées en pression trop importantes pour éviter la trituration.

2. Gérer le risque associé à une vendange et une vinification en conditions chaudes

Risques

Vendanger dans des conditions de température extérieure supérieure à 25°C peut engendrer différents risques microbiologiques pour la vendange.

- Développement d'une flore indigène indésirable
- Difficultés d'implantation des souches de levures sèches actives (LSA) sélectionnées
- Fermentation languissante ou arrêt fermentaire en cas d'augmentation trop importante de la température au cours de la fermentation alcoolique (> 30°C)
- Difficultés rencontrées lors de la conservation des vins

Ces risques peuvent ensuite avoir un impact négatif sur la qualité organoleptique des vins de distillation.



Au cours de la fermentation alcoolique, on observe une augmentation de 1,5 °C à chaque pourcent d'alcool formé.

Préconisations

Si la température extérieure est élevée en journée, il est recommandé de vendanger très tôt le matin.

La mise à température des moûts avant le levurage doit également être réalisée pour ne pas dépasser les 20 °C (et 16 °C minimum). D'un point de vue pratique, en l'absence d'équipement adapté (échangeur), les moûts froids du matin peuvent être utilisés pour réguler thermiquement les moûts levurés la veille. Attention, il faut éviter les chocs thermiques entre le levain et le moût (moins de 10 °C d'écart).

Pour limiter les risques de déviation, la durée des opérations pré-fermentaires doit être la plus courte possible.



La **maitrise thermique** est un outil essentiel dans la gestion de la fermentation alcoolique, qu'elle soit appliquée à l'aide d'un équipement spécifique ou par une adaptation de la logistique aux températures extérieures.

3. Assurer des fermentations alcooliques rapides et complètes

○ Limiter les TAV potentiels élevés

Risques

Une maturité trop avancée des moûts (TAV_p > 10,5 % vol.) peut entraîner des fins de fermentation difficiles.

Préconisations

Réaliser des contrôles maturité pour maîtriser le TAV_p des moûts en décidant sa date de récolte. Si celui-ci est néanmoins élevé (> 10,5 %vol), la situation est plus à risque et il est particulièrement recommandé d'ajuster les teneurs en azote de ces moûts.



Rappel du cahier des charges de l'AOC : 7 % vol. < TAV du vin mis en chaudière < 12 % vol.

○ Utiliser des levures qualifiées par le BNIC

L'utilisation des souches qualifiées par le BNIC permet d'assurer la réalisation de fermentations alcooliques rapides, complètes, et limite les risques de déviations.

La liste des souches sélectionnées est la suivante : FC9.EDV, SM 102, Zymasil, Vitilevure B+C, D254, JB3, Fermol Spirit, SO Spirit, 7013* et la SafSpirit™ CO-16, F5 (qualifiée en 2025).

**Attention, la levure 7013 a de forts besoins en azote. Son utilisation est à éviter dans les moûts présentant un TAV_p élevé (> 10,5 % vol.) associé à des teneurs en azote très faibles (< à 60 mg/L).*

Les œnologues régionaux sont là pour vous accompagner dans le choix des souches.

Le levurage doit être réalisé le plus tôt possible pour éviter tout risque de déviation à la dose de 20 g/hL. Il est possible de réaliser un pied de cuve dès le début de remplissage.

Il est nécessaire de réaliser un suivi journalier des densités pour diagnostiquer au plus tôt un ralentissement ou arrêt fermentaire. Une fermentation alcoolique ne doit pas durer plus de 7 jours. Pour repère, à 21 °C la durée de la fermentation alcoolique est de 7 jours, contre 5 jours à 25 °C.

PÔLE TECHNIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE DU BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

69, Rue de Bellefonds • BP 90018 • 16101 Cognac Cedex France
T : +33 (0)5 45 35 61 00 • F : +33 (0)5 45 82 86 54 • contact@bnic.fr • cognac.fr

La fin de la fermentation alcoolique doit être confirmée par une analyse de sucre (< 2 g/L). Si la présence de sucres est détectée, prenez rapidement conseils auprès d'un œnologue pour mettre en place les mesures nécessaires.



La liste des levures qualifiées et une fiche de suivi des densités est disponible sur le site pro.cognac.fr : Documentation > Technique et Scientifique

○ Gérer le risque associé à des teneurs en azote assimilable faibles

Risques

L'azote assimilable est un facteur important des fermentations alcooliques (FA) car il permet de jouer sur leurs vitesses et leurs durées. Si les teneurs en azote sont trop faibles et combinées à des TAVp élevés, les fermentations peuvent être lentes ou languissantes et non complètes. Cela peut ensuite entraîner des piqures lactiques favorisées par la combinaison de sucres résiduels et de pH élevés dans les vins.

Préconisations

L'analyse de l'azote assimilable associé au TAV potentiel des moûts, au niveau de la parcelle, permettra d'évaluer les apports nécessaires au chai. Attention, fractionner les apports en cas de carence forte.



Reportez-vous à la fiche « **Rôle et maîtrise de l'azote en vinification** » pour connaître les quantités de sels d'ammonium à ajouter selon la teneur en azote mesurée lors d'une analyse de moût ou du dernier contrôle maturité.
Règlementation : apport maximum de 100 g/hL au total

4. Suivre la conservation des vins en conditions chaudes

Risques

Dans des conditions chaudes, le risque de dégradation des vins pendant la conservation est important. De plus, les vins les plus fragiles (vendanges altérées, présence de sucres résiduels, acidité volatile, pH élevés) sont particulièrement soumis au risque d'altération microbiologique et de piqure lactique.

Préconisations

Dans la mesure où les teneurs en éthanol des vins est correcte, il est recommandé de refroidir le vin à l'issue de la fermentation alcoolique ($T^{\circ}\text{C} < 15$ °C). Pour éviter les altérations, il est important de faire le plein des cuves, un suivi analytique mensuel (acidité volatile) et gustatif dès la fin de la fermentation alcoolique. Après la campagne de vinification, les vins doivent être distillés le plus tôt possible.



Pour limiter les risques de piqure lactique :

- Maîtriser la date de récolte (pH, TAVp)
- Assurer des FA complètes (sucres < 2 g/L) et rapides (azote et température)
- Réaliser un bilan analytique fin FA (acidité volatile et sucres) et contacter un œnologue en cas de détection d'une déviation (acidité volatile élevés ou dégustation qui se dégrade)
- En cas d'arrêt fermentaire, prendre très rapidement contact avec un œnologue conseil

L'ensemble de ces éléments pourront être complétés ou précisés, au cas par cas, par les œnologues conseils et les cahiers des charges des différentes Maisons de Cognac.

L'ensemble du BNIC vous souhaite d'excellentes vendanges 2026 !

Si vous avez des questions, vous pouvez nous contacter

Livia Bejina (lbejina@bnic.fr) ou Corinne Trarieux (ctrarieux@bnic.fr)

PÔLE TECHNIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE DU BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

69, Rue de Bellefonds • BP 90018 • 16101 Cognac Cedex France
T : +33 (0)5 45 35 61 00 • F : +33 (0)5 45 82 86 54 • contact@bnic.fr • cognac.fr