



## FOIRE AUX QUESTIONS

*Webinaire vendanges 2026*

### ETAT DU VIGNOBLE

#### **1 | Si mes parcelles ont un TAV élevé mais que les baies ne se décrochent pas, comment faire ?**

Tout d'abord, appliquer les réglages habituels. Vérifier après un premier passage la quantité de récolte qu'il reste sur pied. Evaluer la qualité des raisins restants. Si les raisins sont mûrs et qualitatifs, ajuster le secouage par palier rapproché (10 coups) et de façon très progressive. Se rapprocher des conseillers techniques (maisons de négoce, œnologues conseils...).

#### **2 | J'ai une forte hétérogénéité dans ma parcelle, des grappes mûres et d'autres pas. Comment faire ?**

Avec la récolte par machine à vendanger (MAV), il est impossible de ne récolter qu'une partie de la parcelle. Le bilan global de la parcelle sera l'indicateur principal. Faire une analyse tenant compte des différentes parties de la parcelle (état sanitaire, TAVp, pH...), tout en surveillant les parties les plus avancées. Sur la base de ces éléments, définir jusqu'à quel point il est possible d'attendre. Dans l'idéal, 2 analyses, sinon une analyse moyenne et un suivi "à l'œil" pour la partie la plus avancée. En fonction, régler le secouage en fonction de la verdeur des grappes récoltées (à la hausse ou à la baisse). Privilégier une récolte qualitative (ratio mûr / vert), il s'agit d'un compromis.

#### **3 | Quels sont les dégâts d'échaudage ?**

Les dégâts répertoriés lors de la tournée du 27 juillet sur le réseau MATU ont été évalués à 2,5% en moyenne, avec certaines parcelles touchées à près de 20%. Cette intensité moyenne d'échaudage constatée reste bien inférieure à 2025 (plus de 9%).

#### **4 | Quels sont les risques oïdium / botrytis ?**

Aujourd'hui, l'état sanitaire du vignoble est très bon. 81% des parcelles présentaient un feuillage en bon état, voire très bon état à la véraison. Les attaques cryptogamiques sont restées très faibles, y compris sur les témoins non traités.

Aucun symptôme de botrytis n'a été constaté non plus, mais il convient de rester prudent. Des pluies importantes peuvent conduire à l'éclatement de baies (qui plus est cette année) et dégrader l'état de la vendange rapidement. Il vous faut rester attentif aux les informations générales disponibles (BNIC, Bulletin technique, autres...), et poursuivre les observations de terrain.

## **5 | Peut-on savoir quelles sont vos estimations sur les rendements minimum et maximum estimés sur le réseau MATU ?**

Les rendements potentiels des parcelles du réseau MATU sont dispersés. Nos prévisions sur ce millésime commencent autour de 15 hL/ha, et atteignent jusqu'à 145 hL/ha. Ces valeurs individuelles sont à prendre avec prudence, étant donné qu'elles sont basées sur le prélèvement de 20 grappes par parcelle. La moyenne observée reste autour de la prévision communiquée, à savoir 75 hL/ha.

## **6 | Des pluies sont annoncées la semaine prochaine. L'état sanitaire de mes parcelles est bon, est-ce qu'il n'est préférable d'attendre ?**

A l'échelle du vignoble, les pluies ne conduisent pas à un effet positif, notamment sur le rendement. Plusieurs éléments techniques ont été présentés dans le webinaire et vous pouvez vous y référer. A cette période de la campagne, le poids des grappes peut diminuer, rester stable ou augmenter, sans corrélation avec le cumul des pluies pendant les vendanges. En revanche, le TAVp continue d'augmenter durant les vendanges et la dilution occasionnée concernera également l'acidité et les précurseurs de composés aromatiques, conduisant à une dégradation qualitative. Les pluies peuvent également conduire à la dégradation de l'état sanitaire de la récolte, en étant favorable au Botrytis.

## **CONSEILS DE VINIFICATION**

## **7 | L'acidité étant tellement basse, que dois-je faire pour conserver mes vins ? Je n'ai pas de groupe froid.**

Ouiller les cuves avec un vin sain pour éviter la mise à l'air et donc les risques de déviation. Prévoir des analyses régulières au cours de la conservation pour évaluer le risque de déviation. Démarrer les distillations dès que possible et prioriser les cuves dont l'acidité est très basse ou dont le pH est supérieur à 3,2 (il existe un risque microbiologique au-delà).

## **8 | Que faire si j'ai de très grosses carences en azote assimilable dans les moûts**

Fractionner selon les besoins (jusqu'à 3 fois) sans dépasser 100 g/hL.

1. Encuvage
2. Un ou deux jours après (si besoins importants)
3. Mi fermentation alcoolique (FA)

Au-delà de mi FA, les apports ne sont plus nécessaires (densité 1030-1040).

## **9 | Quelles levures préconisez-vous pour cette campagne ?**

Il n'y a pas de levure à privilégier pour ce millésime. Toutes les levures qualifiées peuvent être utilisées (cf. documentation disponible sur l'extranet). Attention cependant à la 7013 qui ne doit pas être utilisée si vous n'avez pas de moyen de maîtrise des températures et des bourbes, cette dernière favorisant la production d'alcools supérieurs. Prenez conseil auprès d'un œnologue ou de votre acheteur pour affiner votre choix.

## **10 | Est-ce que l'utilisation de Trubex® ou le levurage anticipé sont recommandés ?**

Nous vous invitons à vous reporter à la fiche "Bonnes pratiques du levurage" pour avoir des précisions sur le levurage anticipé. Renseignez-vous également auprès de votre acheteur pour savoir si ces pratiques sont recommandées et dans quelles conditions.

### **11 | Recommandez-vous l'ajout d'écorces de levures ou d'autres formes d'azote que des sels d'ammonium dans des situations de carence en azote ?**

Le BNIC recommande l'ajout de sulfate d'ammonium ou de Phosphate Diammonique (Diammonium Phosphate : DAP) en cas de carence en azote. Les nutriments organiques ne sont pas recommandés. Reportez-vous à la fiche "Rôle et maîtrise de l'azote en vinification" pour avoir tous les éléments sur le sujet et aux conseils de votre acheteur sur les produits autorisés dans leur cahier des charges

### **12 | J'ai une parcelle qui a partiellement grêlé et qui a subi la sécheresse, comment dois-je la traiter ?**

Dans un premier temps, vérifier l'état sanitaire. En cas d'atteinte botrytis, l'isolement du lot sera primordial. Réaliser en parallèle un contrôle maturité spécifique. En fonction du TAVp mesuré et de l'état sanitaire, prioriser la récolte de la parcelle.

### **13 | L'acidification des vins est-elle une piste possible pour cette campagne ?**

La pratique n'est pas interdite mais l'acidité est surtout recherchée pour assurer une bonne conservation des vins de base de distillation. En cas de faible acidité, il faut privilégier tous les leviers d'une bonne conservation : ouillage des cuves, maîtrise de la température, analyses régulières...

Consulter la fiche technique "Conservation des vins de distillation" pour plus de précisions sur les bonnes pratiques de conservation.

## **APPELLATION COGNAC**

### **14 | Est-ce qu'il y a une date de démarrage de la distillation ou puis-je commencer dès que les premiers vins sont disponibles ?**

Il n'y a pas de contrainte réglementaire ou douanière pour le démarrage de la distillation. Vous pouvez donc débiter la distillation des vins de l'année dès que vous le souhaitez après avoir déposé votre déclaration d'avant travaux de distillation auprès des services douaniers (la déclaration de récolte viendra alors ultérieurement).

Au niveau technique, si les températures extérieures sont trop élevées et suivant votre installation (performance en froid notamment) il peut être judicieux d'attendre une baisse des températures pour assurer une distillation qualitative. Par ailleurs, les distillations très précoces après fermentation nécessitent une vigilance particulière concernant les risques de débordement de la chaudière à l'arrivée de la mise au courant ("poulinage") dus à une présence excessive de CO<sub>2</sub> dissous dans les vins.

