



Cuivre dans les moûts

Les bons gestes pour éviter les pépins

Vendredi 21 septembre 2018 par Michèle Trévoux

Lire plus tard

Commenter

Imprimer

Envoyer



Les pluies ont permis un bon lessivage du cuivre, ce qui a limité finalement le taux dans les moûts. - crédit photo : DR

Les traitements répétés au cuivre réalisés cette année pour contrer le mildiou ont fait craindre des vinifications compliquées... qui n'ont pas forcément eu lieu. Voici les conseils des œnologues pour limiter les effets néfastes de teneurs élevées en cuivre dans les moûts.

« On s'attendait à pire. La multiplication des traitements, notamment chez les viticulteurs bio, nous avait fait craindre des teneurs très élevées en cuivre dans les moûts. A quelques exceptions près, la situation est loin d'être dramatique. A partir de fin juillet, nous avons eu des orages qui ont lessivé les raisins », indique Sébastien Pardaillé, œnologue conseil Chez Natoli&Co. A la cave des Vignerons d'Héraclès, premier producteur français de vin bio fait le même constat. « Le cuivre a été un problème l'an dernier car nous avons pas eu de pluie de tout l'été. Cette année, bien que nos adhérents aient plus traité, les pluies ont bien lessivé les raisins. Nous n'avons pas pris de précaution particulière et nos blancs et rosés sont tout aussi aromatiques », témoigne Jean-Luc Andrieu, directeur de la cave des Vignerons d'Héraclès, numéro un français du bio.

Des teneurs en cuivre variables

La situation est cependant contrastée en Languedoc. Jean-Philippe Escorne, qui dirige le laboratoire ES 20 Œnologie à Béziers, a fait des analyses de cuivre sur toutes les premières cuves de ses clients. « En conventionnel, on tourne entre 0,5 et 4,5 mg/l; pour les bio, les teneurs se situent entre 4 et 9 mg/l. On s'attendait à des problèmes de fermentation et curieusement cette année, nous n'avons pas eu un seul arrêt de fermentation, mais les arômes sont plus timides », note-t-il

A LIRE AUSSI

VITICULTURE

Le cuivre impacte les populations microbiennes de la baie de raisin

DÉSASTRE ANNONCÉ

À 4 kg/ha annuel de cuivre, 50 % des vigneron devraient renoncer à la bio

En Provence, la fin d'été a également assez pluvieuse. « *Dans la très grande majorité des cas, nous avons des teneurs de 0,5 à 1,5 mg/l de cuivre dans les moûts. Il y a quelques situations avec des pics entre 2 et 4 mg/l. C'est généralement le résultat de traitements tardifs qui n'ont pas été lessivés* », indique Arnaud Morand, œnologue conseil à l'ICV.

Dans le Bordelais, les teneurs en moûts sont plus élevées car les pluies ont été insuffisantes pour laver le raisin. « *Nous avons fait un contrôle systématique du cuivre chez nos clients. Sur les blancs, les teneurs oscillent entre 2 et 9 mg/l. Les teneurs sont plus élevées sur les rouges. Dans les jus de benne, nous avons relevé de 10 à 19 mg/l* », indique Marie-Laurence Porte, œnologue conseil chez Enosens Cadillac.

Pas d'impact sur le démarrage des fermentations

Le cuivre dans les moûts est néfaste surtout quand il est sous forme libre, donc jusqu'au début de la fermentation alcoolique. En cours de fermentation, il est réduit sous forme de sulfures par les levures et éliminé avec les lies. Il est donc rare d'avoir des vins qui dépassent la dose maximale autorisée de 1 mg/l. C'est en amont de la fermentation alcoolique que des teneurs élevées en cuivre peuvent poser problème. Ce composé agit comme un catalyseur d'oxydation, qui peut affecter les précurseurs d'arômes comme les thiols, très sensibles à l'oxydation. Le cuivre étant un anti-fongique, il peut également ralentir le démarrage des fermentations. « *Nous n'avons pourtant eu aucun souci cette année. Les fermentations démarrent très vite et le potentiel aromatique ne semble pas trop affecté. Nous avons des moûts très riches en azote assimilable : de 200 à 300 mg/l. Les fermentations partent très vite et cet azote amène des précurseurs d'arômes qui compensent sans doute d'éventuelles pertes aromatiques liées au cuivre* », explique Arnaud Morand.


Six conseils pour s'éviter des problèmes

Pour anticiper d'éventuels problèmes liés au cuivre, voici les recommandations des œnologues

- 1 Analyser la teneur en cuivre des moûts, surtout ceux en provenance des parcelles qui ont reçu beaucoup de traitements pour décider des bons process.
- 2 Faire des débourbages précoces sur blanc et rosés pour éliminer au plus tôt le cuivre. « *Sur des moûts à 5 à 7 mg/l, on peut tomber jusqu'à 1 mg/l en faisant des débourbages serrés* », affirme Marie Laurence Porte qui préconise jusqu'à trois débourbages. Des collages à la bentonite aident également à baisser les doses de cuivre.
- 3 Recourir aux PVI/PVP (polyvinylimidazole polyvinylpyrrolidone). Ces produits, autorisés depuis peu, sont plus spécifiquement destinés à l'élimination des métaux lourds comme le cuivre. La gamme Diwine d'Oenofrance se décline en 6 produits à base de PVI/PVP, Diwine2+/3+ étant plus particulièrement recommandée pour diminuer la concentration de métaux lourds dans les vins. Julien Brochet de l'ICV Provence a mené des essais cette année. « *Nous l'avons testé en laboratoire et en cave. Les essais labo ont permis d'éliminer de 1,5 à 3,5 mg/l de Cu selon les doses initiales de cuivre. En cave, nous avons eu encore de meilleurs résultats. Sur un moût de rosé clarifié, analysé à 5,2 mg/l de Cu, nous sommes tombés à 1 mg/l après une double homogénéisation* ». Le coût du traitement est néanmoins élevé : 4 €/hl et ces produits ne sont pas autorisés en bio.
- 4 Redoubler de vigilance pour la protection des moûts contre l'oxydation : augmenter les doses de SO₂, utiliser l'acide ascorbique, inerte à l'azote...
- 5 S'assurer de levains bien actifs. « *Pour contrer l'effet fongicide du cuivre sur les levures, il faut s'assurer d'avoir une biomasse levurienne suffisante en montant des pieds de cuve bien actifs* », conseille Nicolas Dutour du laboratoire Dubernet. « *Des études*

récentes de l'ICV ont montré que le cuivre est un oxydant du glutathion. Je recommande donc d'utiliser des levures sèches inactivées (LSI) riches en glutathion », indique Arnaud Morand.

6 Eliminer les jus de bennes. « Ces jus, qui ne représentent que 2% du volume vendangé, peuvent atteindre des concentrations énormes en cuivre car ils ont lessivé tous les raisins récoltés. Ils présentent des goûts métalliques très prononcées et une amertume très désagréable. En les éliminant, on préserve le reste de la vendange. J'ai réussi à ramener à 1,85 mg/l la teneur en cuivre d'une cuve, en éliminant le jus de benne qui contenait 19 mg/l», **témoigne Marie-Laurence Porte**. Si les teneurs restent élevées après le retrait du jus de benne, l'œnologue bordelaise recommande de saigner la cuve et de débourber les jus.

 Tags : Cuivre Fermentation Millésime 2018

Allez plus loin avec **VINICONNECT**



MATÉRIELS &
PRODUITS

Vinolem

Verre à liqueur Botte
50 cl



SERVICES &
FORMATIONS

Laboratoire Exact

Analyse d'arômes et
caractérisation de
déviations sensorielles



MATÉRIELS &
PRODUITS

VERRES EN FÊTES

Verre à Whisky
GLENCAIRN 19 cl En
boîte individuelle



ÉLEVER LA TRADITION

INNOVATION & PERFORMANCE

BARRIQUES, CUVES
& Foudres Neufs
ET D'OCCASION

WWW.GROUPE-VICARD.COM

Vitijob.com

LES DERNIERES ANNONCES

- > Chef de culture viticole - regisseur d'un domaine viticole (h/f) - basé dans le 44
- > Directeur régional trad - paris (h/f)
- > Technicien support relation erp et utilisateurs (h/f)

Intervignes.com

VENDRE OU ACHETER SES VIGNES