

L'Actu du Millésime

**Un millésime maîtrisé,
2011 aura été hors
normes :**

un printemps estival, un été printanier et un automne très clément. Les professionnels de la Vallée du Rhône ont accepté une prise de risque en privilégiant une maturité optimale des raisins.

Les premières dégustations ont révélé des vins rouges fruités, amples et ronds, riches en couleur avec des tanins soyeux. L'équilibre alcool/acide est bien respecté même pour les quelques cuvées où les degrés alcooliques sont un peu élevés. Les blancs et rosés sont frais et procurent déjà un réel plaisir à la dégustation. Vignerons et maîtres de chais veillent désormais à l'élevage de ces vins, afin d'exprimer au mieux le millésime.

Le Service Technique

ViSiON  **de ViGNES**

Consulter toute
l'actualité technique sur
www.institut-rhodanien.com

ÉVÈNEMENT

SITEVI 2011 29/30/01
NOVEMBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE
SALON INTERNATIONAL POUR LES FILIÈRES
VIGNE - VIN & FRUITS - LÉGUMES
PARC DES EXPOSITIONS MONTPELLIER / FRANCE

Inter Rhône vous donne rendez-vous au Sitevi

avec un vaste programme de thématiques brochant à la fois la technique, le marketing, l'économie et l'oenotourisme...

Concrètement, l'objectif est de diffuser les résultats de nos travaux comme dans l'atelier BIB organisé en collaboration avec l'IFV, avec la participation de Performance BIB.

Inter Rhône proposera des conférences : "Elaboration des vins : l'oxygène ne se raisonne pas seul !", organisée avec l'INRA, le Centre du Rosé, l'IFV et l'Université de Bordeaux ; "Enjeux et perspectives de la viticulture biologique" organisée par l'AIVB-LR avec Inter Rhône, l'IFV et l'ICV. Inter Rhône prévoit également des Ateliers thématiques : "L'oenotourisme, un levier pour l'exportation?" – "Le Grand export : un levier de croissance et un défi".

Pour plus d'informations, reportez-vous à l'Agenda. ■

INNOVATION

L'hygiène des barriques à la loupe

L'époque des entonnages commence. Mais vos barriques sont-elles suffisamment saines ? Inter Rhône vient de démontrer que le bois peut être un réservoir à microorganismes, notamment pour les Brettanomyces. Pour cela, l'équipe R&D a mis au point la première méthode d'analyse des couches profondes du bois. L'objectif est maintenant de comparer les différentes techniques de désinfection des barriques, pour aider les vignerons à choisir la plus efficace. Le Service Technique s'appuie sur un réseau de caves locales qui collaborent à cette étude. ■



AU LABO

Virologie : l'échéance approche !

Pour les pépiniéristes, l'échéance pour l'autocontrôle des vignes mères est fixée au 31 décembre 2011.

Le laboratoire d'Inter Rhône mettra tout en œuvre pour permettre aux pépiniéristes de répondre aux exigences réglementaires.

Les prix et délais sont étudiés au plus juste.

N'attendez pas la dernière minute ! ■



? LE SAVIEZ-VOUS ?

Gommes de cellulose et export

Le traitement par les CMC (carboxyméthylcellulose ou gommes de cellulose) a été ajouté en 2009 à la liste de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation européenne (Règlement CE 606/2009) qui permet "l'addition de CMC pour assurer la stabilisation tartrique...seulement sur le vin... et dans la limite d'utilisation de 100 mg/l". Ce colloïde issu des fibres de bois, utilisé dans l'industrie alimentaire (agent E466 épaississant, stabilisant ou émulsifiant) s'emploie pour les vins blancs et rosés (effervescents compris), stables vis à vis des protéines et n'ayant pas été traités au lysozyme. Il ne sera probablement pas retenu dans la liste des intrants autorisés en bio. Pas d'interdiction dans les pays tiers mais obligation de mentionner le traitement sur l'étiquetage pour les vins exportés vers le Japon. ■

AGENDA

SITEVI 2011 29/30/01
PARC DES EXPOSITIONS MONTPELLIER / FRANCE

Du mardi 29 novembre au jeudi 1^{er} décembre de 8 h 30 à 18 h 00

Parc des Expositions de Montpellier

Conférences :

- Le B-I-B

Mardi 29 Novembre de 9h à 12h30 - Salle G

- Elaboration des vins ; l'oxygène ne se raisonne pas seul !

Mardi 29 Novembre de 14h à 16h00 - Salle A

- Enjeux et perspectives de la viticulture biologique

Mercredi 30 Novembre de 10h à 12h - Salle F

- L'œnotourisme, un levier pour l'exportation ?

Mercredi 30 Novembre de 11h à 12h00

- Le grand export : un levier de croissance et un défi

Jeudi 1^{er} Décembre de 14h à 15h00

Colloque National sur les maladies du bois de la vigne

Vendredi 9 décembre 2011 de 10h à 16h30

Ministère de l'Agriculture à Paris

Concours des vins à Orange

Date limite des inscriptions au concours des vins à orange : jeudi 15 décembre.

Renseignements au 04.90.11.46.07 ou concoursvins@orange.fr

LE CHIFFRE : L43

C'est la levure reine de la Vallée du Rhône ! Cette année encore, elle s'est révélée indispensable pour "finir les sucres". Cette levure de terroir, sélectionnée spécialement pour la reprise de fermentation par Inter Rhône, est également adaptée aux vinifications de vins riches en sucres. ■

DANS LES CHAIS

Hivernage et hygiène

Pour préparer les chais à l'hivernage, les œnologues conseillent de nettoyer tout le matériel vinaire après les vendanges. La procédure à respecter est 1°) de détartrer, 2°) de désinfecter. Le but est d'éliminer tout "nid à microbes". Sans oublier ce qui est moins visible, comme les joints d'étanchéité et les recoins, qui sont des foyers de contamination en puissance. Plus que le type de produit, c'est la façon de l'utiliser qui importe. Il faut ne laisser aucune trace de tartre. En général on nettoie à la soude, puis on rince abondamment (vérifier que l'eau de rinçage revient à pH 7) et on désinfecte au peroxyde. Le mieux est d'élaborer un plan d'hygiène pour détartrer et dérougir avant de désinfecter le matériel. ■



AVEC NOS PARTENAIRES

Dépérissement et maladies du bois

Le dépérissement, apparu au cours des années 1990, touche aujourd'hui l'ensemble de l'aire d'implantation de la Syrah (4^{ème} cépage rouge planté en France). Un groupe national dépérissement a été créé en 2000. L'IFV a organisé une journée de restitution le 8 novembre à Nîmes. Les travaux menés sont nombreux (études sur le greffage, recherche d'un marqueur précoce...) et des résultats importants ont été acquis. La recherche de gènes potentiellement impliqués dans le dépérissement permettra d'avancer encore dans la connaissance de la cause. Les maladies du bois constituent également une préoccupation importante des professionnels. Les partenaires de l'Institut Rhodanien sont fortement engagés dans ces thématiques. ■

ZOOM SUR...

La Maison des Vins



par **Joël Durand**,
Président
de la commission
technique

"La Maison des Vins de Tain l'Hermitage est née de la volonté d'Inter Rhône d'avoir un outil au service des professionnels plus efficace, par une proximité des services apportés aux vigneron et aux négociants. Aujourd'hui, nous proposons un pôle technique important pour les opérateurs septentrionaux. Différentes activités de la filière viticole y sont regroupées : le syndicat, l'interprofession, avec des œnologues et le laboratoire, des techniciens viticoles, l'organisme d'inspection et les douanes. La communauté de communes des pays de l'Hermitage a investi dans un site en lien avec l'œnotourisme. De fait, la Maison des Vins est aussi une vitrine pour l'ensemble des vins de la Vallée du Rhône. Elle est de plus très facile d'accès, juste en sortie d'autoroute." ■

CONNAÎTRE NOS ÉQUIPES



La Maison des Vins de Tain l'Hermitage

La Maison des Vins de Tain l'Hermitage regroupe :

- Inter Rhône : Jean Gabert responsable et coordinateur des sections
 - Laboratoire Inter Rhône : Fabien Ozanne œnologue conseil, Anne-Gaëlle Brun œnologue, Nicole Leynier et Nadine Champ, techniciennes
 - Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône : Marc Ouvrié responsable des Crus et Isabelle Lallemand assistante administrative
 - Chambres d'Agriculture : Conseillers viticole Nicolas Fermond (26) et Amandine Fauriat (07)
 - Organisme d'Inspection Viticole de la Vallée du Rhône : Sonia Chenevier, agent de prélèvement
- Le service des douanes (6 personnes) est sur le même site avec un accès indépendant. ■

MAISON DES VINS

485 avenue des Lots - 26600 TAIN L'HERMITAGE

Tél : 04 75 07 88 81 - Fax : 04 75 08 01 52