



MILLÉSIME 2025 TOUT EN CONTRASTES : *précision et justesse à chaque étape*

L'hiver pluvieux a permis de recharger les sols. La chaleur s'installe au mois d'avril et laisse place au débourrement. Des alternances de températures chaudes et froides avec quelques pluies favorisent la croissance végétative de la vigne. La floraison/nouaison se déroulent dans de bonnes conditions mais ne compensent pas suffisamment la fertilité de certains rameaux.

Mais ce qui caractérise ce millésime 2025, c'est un déficit hydrique très précoce. La sécheresse s'installe durablement dans les vignobles à partir du mois de mai et de fortes vagues de chaleur sont enregistrées en juillet et août avec une moyenne estivale des températures à 26,5° (un pic de chaleur de 41,6° à Bordeaux Mérignac entre le 18 au 23 août et des nuits tropicales >20°).

Tous ces éléments réunis (chaleur et stress hydrique) participent à l'accélération de la maturité mais réduisent aussi le poids des baies et indiquent une date de récolte très avancée.

Néanmoins, l'hétérogénéité de cette avance de maturité reste variable selon la dynamique hydrique des vignes, la nature des sols (plus drainants pour les sables/limoneux donc plus captifs aux faibles précipitations et donc peut être mieux résistants à la sécheresse).

Dans le détail...

Malgré le stress hydrique, un millésime 2025 très prometteur mais aussi le plus précoce depuis 1989.

Blancs secs :

Les premiers sauvignons pour l'élaboration des blancs secs ont été vendangés à partir du 25 août, plus tôt pour des profils végétal/pyraziques, les sémillons 10 jours après. Les acidités sont équilibrées malgré la chaleur mais pour des récoltes trop tardives. La qualité des raisins très satisfaisante nous a permis d'obtenir de belles aromatiques qui varient du profil agrumes aux thiols mûrs, parfois plus neutres selon la contrainte hydrique et la date de récolte. Un travail de rééquilibrage en élevage peut être essentiel pour les matrices aux profils aromatiques plus « lourds ».

Vins rouges :

Malgré des avances de maturité, très hétérogènes selon la contrainte hydrique et la typologie des sols, les vins rouges rassemblent une belle intensité colorante, concentration et richesse tannique avec de jolies signatures aromatiques. On note une belle fraîcheur pour les terroirs les plus frais mais aussi des arômes plus mûrs jusqu'aux arômes de fruits noirs pour les vignes moins « souffrantes » de la sécheresse. Les concentrations en alcool ne dépassent pas les 14-14,5°, en moyenne.

- **Merlots:** sensibles à la sécheresse, donnent des vins mûrs, colorés et concentrés, mais parfois avec des tanins réactifs dû au blocage de maturité phénolique et/ou d'extraction excessive. Des arômes déjà de fruits cuits pour des raisins flétris, confits par le soleil.
- **Cabernets Franc et Sauvignon** affichent aussi de belles concentrations, de jolis profils aromatiques, peu de pyrazines avec des tanins soyeux et harmonieux.

BILAN DES VENDANGES : DES MATRICES HÉTÉROGÈNES

C'est le début de la période d'élevage et le moment d'ajuster le profil sensoriel des vins en tenant compte de l'évolution des tendances de consommation sur les différents marchés :

Modernité, fruité et sucrosité en bouche deviennent « les maîtres mots ».

Nos outils œnologiques comme les alternatifs bois (copeaux, blocks ou staves) nous permettent de reconstruire les bouches en apportant davantage de structure mais tout en préservant le fruit, d'intensifier le curseur sur le volume et la sucrosité et gagner en complexité ou de travailler un boisé expressif pour créer un univers aromatique toasté, grillé empyreumatique ou parfois rechercher un effet couvrant sur des vins fanés où à défauts.

Consultez notre Essentiel « Réussir l'élevage de ses vins » pour découvrir notre gamme de produits !

Nos œnologues sont là pour vous conseiller sur des recettes !

Pensez d'ores et déjà à ces quelques éléments clefs pour un boisage réussi :



Température des vins (boisage à proscrire en période hivernale sauf si chauffage des vins à 16-18° C pour une extraction optimale des composantes aromatiques)



Dosage et temps de contact



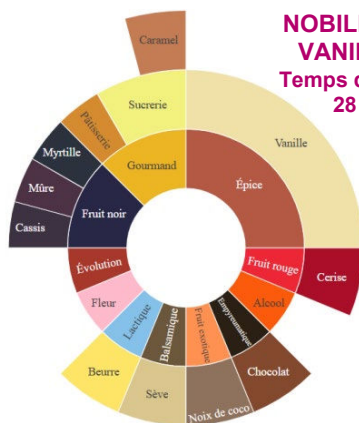
Turbidité des vins (une meilleure prise de bois sur un vin pré-clarifié par soutirage ou filtration lâche)

Quelques exemples de boisage selon l'objectif du profil sensoriel et gustatif souhaité :

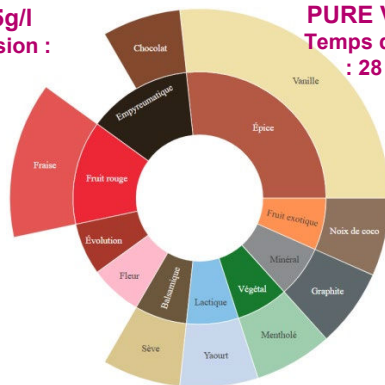
Vin rouge – Témoin*



**NOBILE SWEET
VANILLA 5g/l
Temps d'infusion :
28 jours**



**NEKTAR
PURE VAN 5g/l
Temps d'infusion
: 28 jours**



Nos recommandations :

- **NOBILE BASE** pour reconstruire la bouche
- **SC100** ou **NOBILE SOFT** pour préserver la fraîcheur et le fruit du vin et développer volume et sucrosité
- **NOBILE SWEET VANILLA** ou **NEKTAR PURE VAN** pour créer un univers aromatique vanillé et gagner en longueur de bouche

*Vin Témoin : Bordeaux 2024 (assemblage thermovinification et vinification traditionnelle – 4 semaines de temps de contact – dosage 5 g/L)

Nous devons rester vigilants tout au long de cette période d'élevage, car mal maîtrisée, elle est favorable à la prolifération de la flore microbienne d'altération (bactéries acétiques, levures totales dont **Brettanomyces**) et conduit à la formation de troubles et de dérives organoleptiques et/ou gustatives.

Nous vous conseillons une exploration microbienne précoce afin de déceler et quantifier les différents types de microorganismes présents et d'identifier très tôt, un éventuel risque de contamination.

Des fins de fermentation languissantes peuvent induire des déviations organoleptiques vers les Ethyl4 Gaïcol (odeur de gouache, encre, pharmaceutique) et/ou les Ethyl4 Phénols (odeur de sueur de cheval, écurie, cuir, fenaïson), avec présence de levures **Brettanomyces** dans le vin où encore l'apparition de goûts de souris aux expressions aromatiques multiples (popcorn, vomi, urine de souris).

Gardons le fruité, la fraîcheur et la promesse de garde que ce millésime 2025 nous exprime déjà en fin de fermentation.

Pour cela quelques conseils simples et pratiques :

- La gestion du SO₂ est primordiale. Importance de maintenir des valeurs de SO₂ actif minimales pour contrer le développement de certaines souches de levures. Attention, si la majorité des souches de levures **Brettanomyces** sont sensibles au SO₂, certaines espèces sont plus résistantes.
- La pratique des soutirages (1 à 2) est indispensable pour la « mise au propre » des vins et permet la diminution de la charge microbienne. Cette pratique est recommandée lorsque les vins présentent des températures minimales de 15°C pour éviter la production d'oxygène dissous.
- Des spécialités commerciales, riches en chitosane permettent de diminuer efficacement les populations de levures **Brettanomyces** et d'éviter le développement de phénols volatils, de bactéries lactiques ou de bactéries acétiques.

Nos recommandations :

- **KILLBRETT, OENOBRETT ORG** (autorisé en agriculture Biologique),
- **OENOBRETT**
- **MICROControl ou BACTIControl**
- **KTS CONTROL**

- La filtration ou microfiltration tangentielle permet d'éliminer les **Brettanomyces** mais ne protège pas d'une nouvelle contamination croisée. Le vin filtré, dépourvu des micro-organismes, reste plus sensible à une recontamination.

Les analyses microbiologiques et l'expertise de l'œnologue sont les premières armes de la lutte anti-Brett et sont indispensables pour détecter leur présence avant l'apparition des phénols volatils.

Comment ça marche ?

- Grâce à l'accompagnement de l'œnologue expert pour suivre de manière préventive la population **Brettanomyces** afin de réagir à temps pour limiter la prolifération et l'altération du bouquet aromatique du vin.

- Grâce à la personnalisation du suivi analytique et l'interprétation des résultats pour mettre en place un plan d'action approprié.

👉 N'hésitez pas à contacter votre œnologue EVV pour un suivi personnalisé.

OFFRE
PREVENT'
BRETT

LA STABILISATION COLLOÏDALE

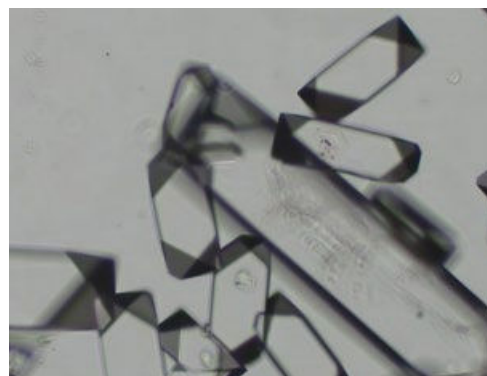
De nombreux composants du vin, polysaccharides, polyphénols, protéines, acide tartrique, calcium et potassium participent et se retrouvent dans un état d'équilibre colloïdal dans les vins. L'enjeu est de contrôler cette stabilité dans son ensemble pour les premières mises en bouteilles des vins blancs et rosés 2025, pour prévenir d'éventuels défauts visuels et rejet du produit par les consommateurs.

Cette recherche de stabilité s'accompagne du respect des qualités intrinsèques du vin, qu'elles soient visuelles, olfactives ou gustatives.

Ces phénomènes anciens et connus en œnologie depuis plusieurs années interrogent quotidiennement notre service de recherche et développement. Nous constatons une multiplication importante des dépôts tartrique et calciques, étroitement liée à l'évolution du changement climatique et donc du fonctionnement de la plante. L'accumulation du potassium et calcium dans le végétal sont des mécanismes de réponse aux contraintes de stress hydrique et thermiques (Venios et al., 2020) qui favorisent leur assimilation et donc leur accumulation dans les moûts.

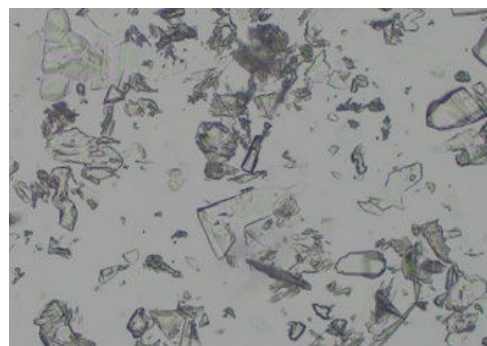
LA STABILITÉ CALCIQUE

L'acide tartrique précipite sous forme de sels en association avec les cations de calcium (Ca) pour former le tartrate neutre de calcium **CaT cryts**. La phase de formation des cristaux CaT est plus longue dans le temps que celles des cristaux de potassium. Peu sensible au froid, les tests prédictifs en laboratoire restent difficilement exploitables mais on sait que les vins présentant des concentrations supérieures à 70 mg/L de Ca présentent un risque de précipitations dans le temps. Des traitements soustractifs existent pour palier ces problèmes d'instabilité.



LA STABILITÉ TARTRIQUE

L'acide tartrique précipite sous forme de sels en association avec les cations de potassium (K+) pour former le bitartrate de potassium **KHT cryts**. Le KHT précipite de manière rapide et désorganisé. La température de conservation des vins influe sur la solubilité des sels de potassium (insoluble à basse température), la teneur en alcool et le pH sont des facteurs très influents sur ces phénomènes de précipitation.



👉 **N'hésitez pas à contacter votre œnologue EVV pour un conseil personnalisé.**



Le saviez-vous ?

Notre laboratoire vous propose l'analyse de la stabilité tartrique de vos vins (7 jours à 4° C, avec ou sans inhibiteur de cristallisation) mais aussi le test de stabilité de matière colorante.

Face aux cas récurrents d'instabilité calcique dans les vins, nous réalisons également le dosage du calcium pour appréhender le risque de précipitation. Contactez-nous au 05 53 63 79 55.