



PROJECTION VENDANGES 2026

Le millésime 2026 : un potentiel à confirmer jusqu'aux vendanges !

À quelques semaines des premières récoltes, le millésime 2026 présente un potentiel qualitatif intéressant sur l'ensemble des vignobles du Sud-Ouest. Les conditions climatiques observées depuis le début du cycle végétatif ont permis une croissance régulière de la vigne, avec une floraison généralement homogène et une nouaison satisfaisante. Les réserves hydriques acquises durant l'hiver ont favorisé un bon développement végétatif avant que **les températures élevées de la fin du printemps et en début d'été n'accélèrent rapidement les stades phénologiques.**

➡ Sur le vignoble bordelais et bergeracois :

Les cépages blancs (Sauvignon Blanc, Sémillon et Sauvignon Gris) présentent un bon potentiel aromatique. La précocité du millésime laisse envisager des profils expressifs, avec un enjeu majeur : préserver la fraîcheur et l'équilibre acide jusqu'à la récolte. Une surveillance attentive de la maturité technologique sera indispensable afin de déterminer la fenêtre optimale de vendange. Risque d'évolution rapide (baisse d'acidité, thiols...).

Les cépages rouges affichent également des perspectives encourageantes. Le Merlot, plus précoce, entre progressivement dans une phase déterminante de maturation, tandis que les Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc disposent encore de plusieurs semaines pour construire leur potentiel phénologique. Risque d'évolution rapide, vers des pH élevés et de forts degrés

➡ À ce stade, l'état sanitaire est globalement satisfaisant dans la majorité des secteurs, même si la vigilance reste de mise face aux risques liés aux épisodes orageux estivaux, susceptibles de favoriser le développement du Botrytis ou des pourritures secondaires.

Pour les vins moelleux (notamment Monbazillac), les prochaines semaines seront déterminantes : la succession de journées chaudes et de nuits plus fraîches, ainsi que les conditions de l'arrière-saison, conditionneront la concentration des raisins et, le cas échéant, le développement de la pourriture noble.

➡ Dans le Sud-Ouest, les situations demeurent relativement homogènes. À Madiran, le Tannat bénéficie de bonnes conditions de développement et laisse entrevoir un potentiel de concentration intéressant, sous réserve d'une fin de cycle favorable. En Jurançon, les Gros Manseng et Petit Manseng présentent un bon état végétatif et un potentiel aromatique prometteur. Les vins secs devraient conserver une belle tension, tandis que les vins moelleux dépendront de l'évolution climatique pour atteindre leur plein potentiel.

➡ Avec ces fortes chaleurs, le cycle végétatif s'accélère, avec une véraison et des vendanges attendues précocement, avec son lot d'enjeux agronomiques : stress hydrique sur les jeunes plantations, si peu de pluie en juillet/août, blocage de maturation, baisse de poids des baies, augmentation du rapport pellicule/jus, hétérogénéité probable entre les différents terroirs comme souvent sur les millésimes chauds.

Les conséquences au chai : tri selon niveaux de maturité, vigilance des températures de fermentation alcoolique pour préserver la fraîcheur aromatique, suivi attentif des pH, gestion rigoureuse de l'oxygène.



LES POINTS DE VIGILANCE AVANT LES VENDANGES

Les dernières semaines précédant la récolte sont déterminantes pour exprimer pleinement le potentiel du millésime. Une même parcelle peut évoluer très rapidement en fonction des conditions météorologiques. Les décisions de récolte ne doivent donc pas reposer uniquement sur la teneur en sucres, mais prendre en compte l'ensemble des paramètres de maturité.



Suivre la maturité de façon globale

La richesse en sucres constitue un indicateur essentiel mais ne reflète pas, à elle seule, la qualité potentielle du raisin. L'équilibre entre les sucres, l'acidité totale, le pH et la maturité des composés phénoliques doit être évalué conjointement afin de définir la date optimale de récolte.

Pour les cépages rouges, une attention particulière sera portée à la maturité des pellicules et des pépins afin d'optimiser l'extraction de la couleur et des tanins. Pour les cépages blancs, l'objectif sera de préserver l'équilibre entre fraîcheur, intensité aromatique et richesse.



Maîtriser l'état sanitaire

L'état sanitaire des raisins conditionne directement la qualité des moûts et des vins. Même lorsque la pression des maladies est faible, des épisodes orageux à l'approche des vendanges peuvent favoriser l'apparition de Botrytis cinerea ou de pourritures secondaires.

Une surveillance régulière des parcelles permettra d'adapter la stratégie de récolte, de limiter les contaminations et d'anticiper les éventuelles corrections œnologiques.



Anticiper les besoins en azote

Le potentiel fermentaire dépend en grande partie de la teneur en azote assimilable des moûts. Des concentrations insuffisantes peuvent entraîner des fermentations lentes ou des arrêts fermentaires, ainsi qu'une diminution du potentiel aromatique, notamment sur les cépages blancs.

La mesure de l'azote assimilable avant récolte ou dès l'encuvage permet d'adapter précisément les apports nutritionnels et de sécuriser la fermentation alcoolique.



Opter pour le suivi analytique

Le suivi analytique des raisins constitue un complément indispensable aux observations réalisées dans les parcelles. Associées aux dégustations de baies, les analyses permettent de sécuriser les choix techniques et de programmer les vendanges dans les meilleures conditions.

Les équipes EVV accompagnent les viticulteurs tout au long de cette phase stratégique grâce à des analyses rapides, des interprétations personnalisées et des conseils adaptés aux objectifs de chaque exploitation.

Le conseil de ... Nom de l'œnologue

Les vendanges sont une période où tout s'enchaîne très vite. Anticiper la préparation de la cave permet d'aborder cette période plus sereinement et de limiter les imprévus. Vérifier le matériel, les cuves, les circuits, les équipements de thermorégulation ou encore les produits œnologiques disponibles fait gagner un temps précieux. L'objectif est d'anticiper plutôt que de subir.

Mon conseil avant le premier coup de sécateur ? Ne pas attendre que les raisins arrivent au chai pour s'organiser. Une cave prête, des analyses programmées et des échanges en amont avec votre œnologue permettent d'aborder les vendanges dans les meilleures conditions.

Le conseil de ... Nom de l'œnologue

Réaliser des analyses maturité apporte des données objectives pour compléter les observations de terrain. La dégustation des baies est essentielle, mais les analyses permettent de confirmer le bon moment pour récolter en fonction de vos objectifs. Vous pouvez démarrer les suivis environ 3 semaines avant la date estimée des vendanges, puis renouveler les analyses à intervalles réguliers afin de suivre précisément l'évolution de chaque parcelle.

Mon conseil avant d'entamer cette période ? Chaque millésime est différent. Plus les informations sont précises avant la récolte, plus il est facile d'adapter les choix techniques et de valoriser le potentiel de chaque parcelle.



RÉGLEMENTATION SUR L'ORIGINE DU CHITOSANE

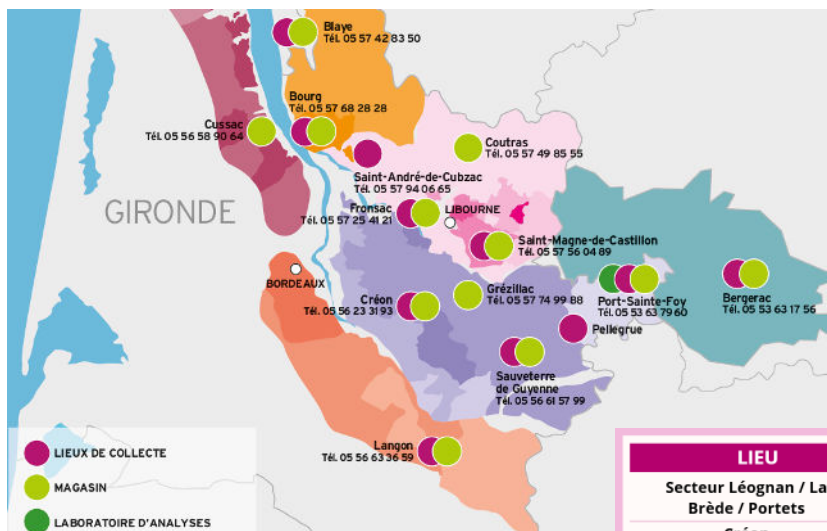
Le chitosane est un biopolymère utilisé en œnologie pour ses propriétés antimicrobiennes et son aptitude à éliminer certains contaminants, notamment des micro-organismes d'altération et certains métaux.

Seule l'origine fongique est autorisée (exclusivement à partir du champignon *Aspergillus niger*) en œnologie. Cette exigence garantit une origine non animale et une qualité adaptée aux usages œnologiques.

On peut désormais discriminer, grâce à la signature isotopique, de façon robuste l'origine du chitosane, ce qui peut amener des contrôles de conformité des produits.



VOS COLLECTES D'ÉCHANTILLONS PENDANT LES VENDANGES



LABORATOIRE

Dépôt au laboratoire de Port-Sainte-Foy du lundi au vendredi 8h-12h

05 53 63 79 55
laboratoire.psf@evv.fr

Fermeture estivale de votre laboratoire :
Du lundi 27 juillet au vendredi 31 juillet !

LIEU	DÉPÔT AVANT	JOUR
Secteur Léognan / La Brède / Portets	8h30	Lundi, Mercredi et vendredi
Créon	9h30	Lundi au vendredi
Langon	9h30	Lundi au vendredi
Sauveterre	10h	Lundi au vendredi
Pellegrue	10h	Lundi au vendredi
Castillon	10h	Lundi au vendredi
Bergerac	11h	Lundi au vendredi
Blaye	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Bourg	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Saint-André	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Fronsac	12h	du lundi au vendredi



NOUVEAUTÉS PRODUITS 2026 : RECOMMANDATIONS POUR RÉUSSIR CE MILLÉSIME

LEVURES



ZYMAFLORE® EDEN



Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour des vins rouges fruités, épicés et gourmands. Cette souche se prête à l'élaboration de vins rouges souples, complexes et équilibrés.



Levure pour vin rouge premium

Élaboration de vins rouges destinés à la garde. Cette souche assure une excellente cinétique de fermentation même en conditions exigeantes. Une faible production de SO₂ et une libération élevée de polysaccharides favorisent l'obtention de vins complexes, équilibrés et ronds avec un grand potentiel.



ZYMAFLORE® SPARK



Levure pour conditions difficiles et vin effervescent. Sélection terroir.

- ✓ Vin effervescent
- ✓ Conditions difficiles
- ✓ Reprise de FA



IOC FLAMINGO™

Conditionnement : 500g

Quand le rosé affirme son identité

- ✓ Une expression sincère des fruits rouges, résolument rosé
- ✓ Une proposition nouvelle, alternative et complémentaire aux approches thiolée ou amylique
- ✓ Une teinte vive, jeune, symbole de fraîcheur



ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VIN BLANC

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* pour l'élaboration de vins blancs fruités, frais et souples. A été sélectionnée pour sa capacité à valoriser les thiols dans les vins blancs, comme le Sauvignon blanc.

PRÉPARATEUR ET NUTRITION ORGANIQUE

NUTRI PERFECT NF

100% organique, permet aux levures de terminer la fermentation alcoolique

Poche 1 kg
Code 300128

Poche 10 kg
Code 183350



SUPERSTART

Protecteur de levures, associe facteurs de croissance et facteurs de survie

Poche 1 kg
Code 125455

Poche 5 kg
Code 125457



Réhydratation à température ambiante

ENZYMES



LAFASE® XL CLARIF



Préparation d'enzymes liquide pour la clarification des moûts blancs, rosés et rouges thermovinifiés.

LAFASE® XL REDY



Préparation d'enzymes liquide pour la macération de la vendange rouges.

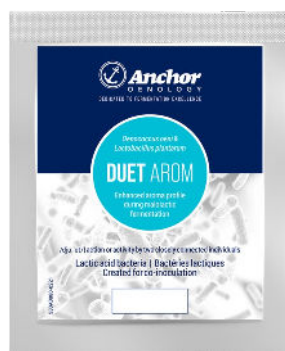


Trenolin® FastFlow

Dégradation intense de la pectine pour optimiser le pressurage et la filtration

Trenolin® FastFlow est capable de dégrader les fractions ramifiées de la pectine difficiles à dégrader grâce à son activité arabinogalactane-II-hydrolase (AG-II-hydrolase)

BACTÉRIES



DUET AROM

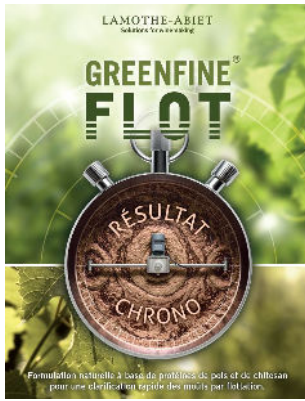
- *O. Oeni* : production d'esters aux notes fruitées
- *L. plantarum* : libération de composés aromatiques du raisin aux notes fruitées et florales
- Fiable et efficace : achèvement de la FML
- Co-inoculation : inoculation des levures et des bactéries le même jour ; gain de temps
- Compatible avec la micro-oxygénation : plus d'arômes fruités, plus d'intensité aromatique et de volume en bouche

LACTOENOS® B7 DIRECT

- Permet un déclenchement rapide de la FML
- Produit peu de diacétyle ce qui permet de conserver le caractère fruité des vins et de réduire le taux de combinaison du SO_2 des vins
- Ne produit pas d'amines biogènes
- Produit peu d'acidité volatile



CLARIFICATION



GREENFINE® FLOT

Formulation naturelle à base de protéines de pois (*Pisum sativum*) et chitosan d'origine fongique (*Aspergillus niger*).

BIO UE

VEGAN

GreenFine® Flot repose sur la synergie entre protéines de pois et chitosan, favorisant une floculation rapide, un tassement compact des lies et une clarification performante, comparable aux gélatines utilisées en flottaison. Les moûts clarifiés sont rapidement prêts à l'ensemencement tout en préservant leur potentiel aromatique.

LittoFresh® ChitoFlot

Produit combiné végétane spécialement pour la flottaison

LittoFresh® ChitoFlot est un produit combiné liquide, stabilisé au SO₂, composé de phytoprotéines et de chitine-glucane, destiné au collage et à la flottaison.



*Pour la flottaison des moûts blancs, rosés et rouges
Adjuvant de flottaison réellement innovant : naturel, biodégradable, non-allergène
et ne contenant aucun produit d'origine animale.*



OENOFINE® XL RedY



Préparation à base de levures inactivées et de protéine végétale (patatine) dédiée à la préparation précoce des vins rouges.



LittoFresh® Rosé

Traitement des moûts et des vins rosés à base de protéines végétales



POLYMUST® BLANC



Préparation à base de protéine végétale (pois) et de PVPP pour le traitement préventif de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés.



POLYMUST® NATURE



Préparation à base de protéine végétale, de bentonite sodique et de bentonite calcique, destinée au collage rapide et efficace des moûts et des vins.



PRODUITS SPÉCIFIQUES



ALLIANCE™

Conditionnement : 2,5 kg

Réduire le risque lié aux micro-organismes d'altération dès les premières phases de vinification

- ✓ Nettoyer et assainir précocement le milieu de fermentation : meilleure implantation et efficacité de la levure sélectionnée
- ✓ Maîtrise des altérations microbiennes et gestion de la FML
- ✓ Diminution précoce de la charge microbienne: élevage ultérieure lieux sécurisé



CAUDALYST™

Conditionnement : 1 kg

Persistance aromatique, tension, salinité et notes minérales

- ✓ Première levure inactivée non-Saccharomyces pour l'œnologie
- ✓ Composition originale et unique d'une souche *Torulaspora delbrueckii* spécifique
- ✓ Une action inédite sur la tension et la minéralité en bouche



FLORACONTROL®

FLORACONTROL® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane, et d'une levure inactivée sélectionnée permettant le traitement des vins contre les microorganismes d'altération et la protection des vins contre l'oxydation.

- Réduction de la charge globale en micro-organismes (levures & bactéries).



FENOSORB™

Charbon œnologique activé d'origine végétale, doté d'une porosité spécifique lui conférant une forte capacité d'adsorption sélective de composés responsables de défauts aromatiques tels que la géosmine, l'octénone et les phénols volatils tout en préservant la couleur.



OAK PROTECT® By EXCELL

Une alternative au méchage pour la protection des contenants en bois. Brevet en cours (FR 2601972).

Sa formulation à base de tanins œnologiques crée une protection en surface, qui rend le bois plus hydrophobe et limite le développement microbien.



NOBILE® STAVES 18 mm

Transition des staves 12 mm en 18 mm.

Dans le cadre de l'évolution de la gamme de staves œnologiques, les profils STAVES ELITE et STAVES DULCE sont désormais exclusivement proposés en 18 mm.

Elaborées via le procédé "Soft Oak", un programme de préchauffe innovant développé dans nos ateliers, NOBILE® optimise la cuisson et la qualité des profils des staves de la gamme 18 avec plus de souplesse dans l'apport tannique mais également un gain significatif de volume et d'amplitude en milieu de bouche.