

Maîtriser sa vinification naturelle

Public cible

Vignerons et porteurs de projet en agriculture biologique qui cherchent à adapter leurs itinéraires techniques de vinification face au changement climatique. Zone géographique: Aude et départements limitrophes

Objectifs

L'objectif de cette formation est de comprendre l'impact du réchauffement climatique sur les productions viticoles, et de construire une stratégie sur le long terme permettant de changer ses pratiques et de sécuriser son itinéraire de vinification, tout en gardant une vinification la plus naturelle possible, afin d'être capable d'élaborer des vins équilibrés. La formation va permettre : de revoir les bases du processus de fermentation et des micro-organismes impliqués; d'interroger les pratiques de chacun sur ces dernières années; d'acquérir différentes techniques de vinification (fermentations, micro-organismes, élevage etc) pour sécuriser son itinéraire technique et pallier aux effets du réchauffement climatique (manque d'eau, d'azote, échaudage...); d'identifier les impacts de ces nouvelles pratiques dans l'itinéraire de production et la gestion économique du domaine.

Enjeux

La culture de la vigne a une importance capitale dans le paysage agricole de l'Aude, elle représente la majorité de la SAU du département et est très ancrée culturellement. Cependant, le climat sec et difficile, de plus en plus accentué par le changement climatique, contraint les agriculteurs à adapter leur mode de production et modifier leurs itinéraires de vinification. Cette évolution des variables climatiques (pluviométrie réduite depuis une vingtaine d'années, augmentation des températures...) donne des vins de plus en plus alcoolisés avec des acidités et taux d'azote faibles, ce qui rend les fermentations compliquées et complique leur commercialisation. Les vignerons bio s'adaptent en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement comme l'implantation de couverts végétaux qui, grâce à l'azote apporté dans le sol, rendent les vins plus souples et plus légers. Cela n'est toutefois pas suffisant et il est nécessaire de développer des techniques de vinifications naturelles qui permettront de s'adapter à ce contexte climatique évolutif tout en conservant la typicité des territoires et de leurs vins ainsi que la dynamique de réduction d'intrants insufflée ces dernières années.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

JOUR 1 :

1. Connaître toutes les levures qui peuvent apparaître dans le moût et le vins pour mieux contrôler leur développement et sécuriser son itinéraire de production (Levures non saccharomyces, levures saccharomyces et Brettanomyces Bruxellensis)

2. Connaître toutes les bactéries qui peuvent apparaître dans le moût et le vins pour mieux contrôler leur développement et sécuriser son itinéraire de production (Bactéries lactiques : oenococcus oeni, lactobacillus, Focus sur les goûts de souris...)

3. Approfondissement des techniques de vinification :

- Comment obtenir un vin bio naturel spécifique de son territoire et de ses conditions de culture
- Adapter sa culture du raisin pour une vinification équilibrée : identifier les étapes clés : gestion de l'oxygène et de la microbiologie
- Adapter ses pratiques à son outil de production

JOUR 2 :

1. Comment obtenir un vin bio naturel malgré les effets du réchauffement climatique. Adapter ses itinéraires de vinification pour les sécuriser et/ou en réduire les doses d'intrants :

- Contrôle de la maturité et des paramètres essentiels à une bonne fermentation
- Itinéraire de production en fonction du produit souhaité
- Sécuriser son élevage et sa mise en bouteille

2. Apprentissage de l'utilisation du microscope en cave:

- Présentation d'un microscope à contraste de phase et des différentes parties qui le compose.
- Réglage et mise au point du microscope pour l'observation d'un état frais de moût de raisin en fermentation

3. Être capable de reconnaître les micro-organismes présent dans les moûts et les vins à partir d'échantillons de moûts en fermentation. Être capable d'évaluer la cinétique

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 18/06/2025

Tarifs

Prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*. Non éligible : nous contacter. Frais pédagogiques : 672€.

Plus de renseignements

Laure NAEGELEN
laure.naegelen@bio-aude.com
Biocivam 11
Organisme de formation =
Maison Paysanne de l'Aude
1, av. Salvador Allende
11300
Limoux
Tel. 0468780638
N° d'organisme de formation :
76110169011

Taux de satisfaction : Taux général
2024 : 94.7%%

Repas tiré du sac pour la journée en
présentiel.



Modalités d'accès : En situation
de handicap ? Contactez notre
responsable de stage pour préparer
votre venue.

[Conditions générales de formation](#)

de fermentation et les déviations organoleptiques potentielles à partir d'une observation microscopique de moût en fermentation :

- Travaux pratiques sur l'observation de plusieurs échantillons de moûts en fermentation ayant des caractéristiques différentes

4. Faisabilité de ces pratiques sur l'exploitation : atouts et inconvénients, coûts. Conséquences sur l'activité du domaine et sur l'itinéraire de production.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

23 juin 2025

09:30 - 17:30 (7hrs)

Château Beauregard Mirouze - D613

11200 Bizanet

Jérémy Cébron : Oenologue conseil au CAB de la vallée de la Loire, spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.

24 juin 2025

09:30 - 17:30 (7hrs)

Domaine Loupia, 291-1 As Albarels

11610 Pennautier

Jérémy Cébron : Oenologue conseil au CAB de la vallée de la Loire, spécialisé dans les vinifications en biodynamie et nature.

Financier(s)



Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur <https://bit.ly/bio-aude>

Nom : Prénom :
Courriel : Téléphone :

*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur·ices, conjoint·es collaborateur·ices, porteur·euses de projet éligible et cotisant·e solidaires sous condition.

Salarié·es et demandeur·euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.