

Approche transversale d'une typologie fruit appliquée à la production viti-vinicole

Stéphane Yerle - Consultant Société Vivérys

Oenodev et Sféris ont créé la solution Vivérys qui unit un réseau international de consultants renommés et des technologies de pointe. Associant outils technologiques innovants et expertise de très haut niveau, Vivérys utilise la plus grande banque mondiale de données œnologiques grâce à son réseau de parcelles et caves pilotes présentes sur tous les continents.

Nous insisterons donc dans cette présentation sur la double validation de nos outils et modèles par la mise en œuvre à chaque étape du processus d'élaboration, d'analyses physico-chimiques, de capteurs mais aussi d'évaluation sensorielle par des jurys entraînés.

Le fruit, interdépendant des autres constituants du vin

L'acidité volatile et l'alcool, jouent chacun le rôle d'ex-hausteur de l'intensité aromatique mais toujours dans le sens d'une plus grande maturité du fruit. Le bois peut lorsqu'il est frais, à la fois rafraîchir le fruit d'un vin rouge tout comme mûrir celui d'un vin blanc. Par contre, le bois chauffé renforce toujours la sensation de maturité du fruit même s'il peut participer à la fraîcheur globale de certains vins (caractère camphré des chauffes fortes : gaïacol). Les tanins sont toujours inhibiteurs du fruit, la simple addition de tanins œnologiques fait baisser la perception d'intensité du fruit quel qu'en soit son style.

La typologie produit définie par Vivérys

La première mission du consultant Vivérys est de définir le type

de produit recherché à chaque mission. Un comité de pilotage est donc créé dans la cave qui doit aboutir à la classification du produit idéal recherché : 5 types aromatiques pour les vins blancs et 9 styles pour les vins rouges. Les notions de fraîcheur du fruit, de concentration sont croisées au type d'élaboration : réducteur ou non.

Caractérisation de la matière première

L'évolution du rapport acide malique et tartrique est primordial dans la caractérisation chimique de maturité des raisins noirs et blancs. Les méthodes d'évaluation de l'extractibilité des polyphénols sont nombreuses et trop souvent définies par matrice (cépage et région) : Glories, CA33, ITV, anthocyanes par IRTF... L'évaluation sensorielle des baies n'est pas applicable à grande échelle et la macération de pellicules est préférable pour son homogénéité d'échantillonnage et sa plus grande convivialité (hormis le temps de préparation : 30 parcelles par demi-journée à deux).

En se basant sur la mise en œuvre d'un marqueur de maturité, on distinguera globalement deux phases: la maturation (vitesse de chargement en sucres de la baie élevée pour un degré donné) et la maturité (vitesse de chargement faible à nulle pour un degré donné). Trois types de comportements sont observés dès le deuxième point de mesure, une semaine après la fin de véraison.

Les parcelles en blocage de maturation présentent la particularité de pouvoir redémarrer même si le

retard pris n'est plus rattrapable. Ce type de marqueur global et intégratif permet de traiter un grand nombre de parcelles et de créer des classes en fonction du modèle de maturation.

Cohérence du schéma de vinification en fonction du type de fruit recherché

Sur vendange rouge issue de vigne bloquée, la thermomacération ou MPC présente l'intérêt d'une extraction rapide des tanins en phase aqueuse avec la possibilité de régler le fruit en fonction de plusieurs paramètres de vinification. Sur vin blanc, l'oxygénation contrôlée des moûts permet d'éliminer les polyphénols responsables de l'amertume et de l'agressivité des vins issus de vigne stressée.

Sur raisin noir récolté au pic « fruit frais », on privilégie les phases de macération préfermentaire pour leur aptitude à extraire les précurseurs aromatiques ainsi que les anthocyanes sans extraire trop de tanins.

En effet, à ces maturités les anthocyanes sont difficilement extractibles alors que les tanins verts le sont plus aisément. On extrait peu de tanins pour ne pas oxyder les thiols et pour ne pas avoir à élever les vins sur une trop longue période ni trop apporter d'oxygène. Les bois utilisés sont à l'image d'une barrique de 2 à 3 ans, c'est-à-dire faiblement aromatiques mais plutôt fruités et sucrants (lactone). L'élevage est au service de la stabilisation de la structure et l'apport d'oxygène doit se faire sans jamais accumuler d'oxygène dissous.

Seules les parcelles ayant arrêté précocement de charger en sucres peuvent espérer rentrer dans la catégorie fruit mûr ou confituré, ce qui suppose qu'il y ait eu peu de stress hydrique durant le cycle végétatif. La macération préfermentaire à froid n'a qu'un rôle mineur sur le fruit confituré par contre elle permet de corriger l'extraction du couple tanins/anthocyanes sur vendange très extractible.

La sensibilité à l'oxydation

SUR FRUIT FRAIS

La gestion du pouvoir réducteur par l'oxydation ménagée est souvent la plus efficace compte tenu de la bonne réactivité des polyphénols et de la très grande sensibilité à la présence d'oxygène dissous.

SUR FRUIT MUR

A forte concentration phénolique, l'oxydation ménagée fonctionne mais elle peut ne pas être suffisante pour éviter les oxydations de fin

d'élevage, surtout en barrique.

Dans ce cas, les réducteurs extérieurs sont nécessaires: la réintroduction des lies étant souvent l'outil le plus approprié. A faible concentration phénolique, l'oxydation ménagée ne fonctionne plus, elle peut même s'avérer dangereuse. Dans ce cas, les réducteurs extérieurs sont indispensables, mis à part les lies qui peuvent continuer à dégrader la couleur déjà faible et donc accélérer l'évolution oxydative du vin par déstabilisation de la structure phénolique.

Comment stabiliser le fruit acquis fin malolactique par la gestion du pouvoir réducteur

Le corollaire de l'évolution du fruit pendant la phase de maturité de la vigne est également une évolution de la réactivité des tanins : plus on s'éloigne de l'arrêt de chargement en sucres de la baie et moins les tanins sont verts ! L'élevage doit donc s'adapter à cette demande couplée fruit/tanin et la mise en

œuvre des agents réducteurs ou oxydants savamment calculée : on peut ouvrir un vin réduit mais on ne peut pas récupérer le fruit frais perdu par une oxydation violente non maîtrisée.

Cette réalité nous oblige à intégrer le cycle de vie du produit de la vigne à la bouteille dans toute prise de décision : durée d'élevage, de stockage, type de contenant, type de bouteille, d'obturateur...