

ELEVAGE DES VINS BLANCS SUR LIES



Frédéric CHARRIER
ITV France – Unité de Nantes

L'élevage sur lies de vinification des vins blancs secs est une technique d'élevage traditionnellement mise en œuvre dans plusieurs vignobles, sous des formes variées : en bouteilles (Champagne), en barriques (Bourgogne), en cuves (Pays nantais).

Intérêt et risques de l'élevage en cuve des vins blancs sur lies

La présence de lies au contact du vin durant l'élevage se traduit par des phénomènes d'échanges lies/vin dits d'autolyse des levures. Les cellules de levures mortifiées subissent une autodestruction enzymatique des parois se manifestant par une libération dans le milieu de leurs constituants (polysaccharides, mannoprotéines). Ce phénomène s'observe en particulier par une augmentation des composés azotés dans les vins, notamment de la teneur en acides aminés.

Différents paramètres sont susceptibles d'amplifier ce phénomène : température, durée, agitation des lies, ajout d'enzymes...

Un élément essentiel de ce type d'élevage est le maintien du vin dans une ambiance réductrice engendrée par la présence des lies et l'absence de soutirage.

Les conséquences œnologiques mises en évidence sur les caractéristiques physico-chimiques des vins blancs ainsi conservés sont multiples comparativement à des vins soutirés : protection des arômes contre l'oxydation ; diminution de la couleur jaune ; maintien d'une teneur élevée en gaz carbonique ; dans une certaine mesure et selon les cépages, augmentation des stabilités tartriques et protéiques (présence des mannoprotéines levuriennes) ; activités enzymatiques résiduelles ? Au niveau organoleptique, d'une manière générale, les vins élevés sur lies conservent plus longtemps leurs caractères de jeunesse, présentent une plus grande complexité et finesse olfactive, une plus grande richesse et persistance en bouche.

L'inconvénient majeur de cette pratique d'élevage réside dans le fait que la présence des lies est propice à l'apparition de défauts olfactifs liés à des phénomènes de réduction. Celles-ci génèrent des composés soufrés à odeurs désagréables, principalement de l'hydrogène sulfuré et du méthanthiol. Ceci survient durant les premières semaines suivant la fin de la fermentation alcoolique, essentiellement dans les situations d'élevage en contenants clos tels les cuves. L'apport régulier d'oxygène (contenant en bois ou micro-oxygénation) suffit la plupart du temps à prévenir l'apparitions de tels défauts de réduction. Le sulfitage post-fermentaire pour la stabilisation des vins n'effectuant pas de fermentation malolactique constitue à cet égard une étape critique.

Mise en œuvre de l'élevage en cuve des vins blancs sur lies

Les premières précautions sont à mettre en œuvre dès la vinification proprement dite. La prévention des phénomènes de réduction majeurs durant la fermentation alcoolique est indispensable. Dans le cas contraire, un vin réduit en fin de fermentation alcoolique imposera un soutirage avec aération dès l'achèvement de l'activité fermentaire, accompagné la plupart du temps par une élimination totale et définitive de ses lies de vinification. Pour cela, plusieurs éléments doivent être maîtrisés : teneur en résidus phyto-sanitaires, débouillage soigné (inférieur à 200 NTU), sulfitage modéré (5-6 g/hl maximum), souche de levures.

En fin de fermentation alcoolique, plusieurs techniques sont susceptibles d'être mises en œuvre par le vinificateur pour effectuer un élevage sur lies en cuve. Chacune est appliquée avec réussite dans diverses situations et vignobles.

L'élevage sur lies totales avec absence de soutirage jusqu'aux opérations de filtration est le procédé le plus simple, et traditionnellement mis en œuvre en région nantaise. Les vins sont refroidis. Le sulfitage de stabilisation est décalé de plusieurs jours de la fin de l'activité levurienne. Les phénomènes de réduction sont avec ce procédé toujours latents, et ils peuvent rendre une aération ou une élimination des lies par soutirage indispensable par la suite, durant les deux premiers mois d'élevage.

L'élevage sur lies fines est dans bien des cas une alternative efficace, compromis entre élevage sur lies totales et élevage sans lies. En fin de fermentation alcoolique, les vins sont immédiatement transvasés de cuve, généralement avec aération, et sulfités. Seule la fraction des lies agglutinée et fixée en fond de cuve est

éliminée. Contrairement à une simple aération post-fermentaire, ce procédé suffit en général à prévenir l'apparition de tout défaut olfactif, tout en conservant une proportion significative de lies.

La dernière technique envisageable, développée en Gironde pour les vins de sauvignon, consiste à séparer momentanément les lies du vin clair quelques jours après la fin de la fermentation alcoolique. Ces lies sont élevées séparément avec agitation (et donc vraisemblablement introduction d'oxygène) en fûts voir en cuves animées. Au bout de quelques semaines, lorsque les lies ont perdu l'essentiel de leur aptitude à former des composés soufrés, après dégustation, elles sont susceptibles d'être réincorporées à leur vin d'origine.

Mises au banc d'essais au sein de notre centre expérimental, des résultats variables ont été enregistrés pour chacune de ces techniques d'élevage sur lies en cuve. En pratique, un vin élevé sur lies est toujours durant les premières semaines en situation d'équilibre instable « net/réduit ». Ceci nécessite un suivi gustatif régulier et le choix d'une méthode d'élevage adaptée à chaque situation. Aucune n'est gage absolu de réussite. Le choix doit intégrer la sensibilité intrinsèque du produit à la réduction : cépage, niveau de maturité, pratique de vinification...

Quel que soit le procédé d'élevage sur lies retenu, l'intensité de l'autolyse des levures est modulable. Si une élévation de la température est trop pénalisante, l'accroissement de la durée d'élevage, l'emploi d'enzymes (voir par ailleurs) et la remise en suspension des lies sont des actions efficaces pour l'amplification des phénomènes d'autolyse. Le brassage des lies est effectué dès la fin de la fermentation alcoolique, avant le tassement des lies en fond de cuve, au rythme d'une à deux fois par semaine, sur une période plus ou moins longue. Les vins sont ainsi significativement plus complexes, plus riches... En pratique, cette opération reste délicate à mettre en œuvre en cuve. Un « racleur manuel » exclusivement en cuve souterraine, le stockage en cuves spécifiques (rotatives, à pales...) ou l'emploi d'un turbopigeur sont les moyens les plus adaptés à ce jour.

Si les bienfaits d'un élevage des vins blancs sur lies sont incontestables, celui-ci reste en cuve inévitablement une technique d'élevage risquée du fait de la faculté des lies à générer des odeurs désagréables. L'observation et l'expérience montrent la difficulté de préconiser un procédé universel de mise en œuvre, même s'il n'en demeure pas moins vrai que certaines pratiques sont plus risquées que d'autres.