



Retour technique sur le millésime 2019

L'AVANT ET L'APRÈS PLUIES

Comme en 2018, l'été 2019 a été relativement sec. Les premières analyses réalisées sur raisins fin août/début septembre évoquaient les mêmes tendances que l'an dernier tant d'un point de vue chimique, avec la présence notable de cuivre, que microbiologique avec une forte population de levures. Ces tendances se sont confirmées sur les premières cuves rentrées avant les 18/19 septembre avec des doses résiduelles de cuivre relativement élevées et des implantations de levures parfois compliquées (face à la pression de la flore indigène).

Après les quelques pluies, les teneurs en cuivre ont fortement baissé et les bactéries ont pris le pas sur les levures à la surface des raisins. Si le premier phénomène était plutôt positif, le second est plus délicat avec parfois des montées d'acidité volatile en cours de fermentation alcoolique. En pareil cas nous recommandons de doser l'acide-D-lactique qui découle de l'usage des sucres par des bactéries lactiques hétérofermentaires.

DES FERMENTATIONS PARFOIS DIFFICILES À FINIR

A ce stade nous observons que si les fermentations alcooliques ont globalement très bien débuté, face à des degrés alcooliques parfois très élevés, les vins sont tout de même difficiles à assécher.

Nous recommandons de suivre avec précision les évolutions d'acidité volatile, le glucose et le fructose (en HPLC nous pouvons distinguer les deux formes ; le fructose pose généralement plus de problème) mais aussi d'être attentif à la microflore. Lorsque les *Saccharomyces* peinent, les *Brettanomyces* peuvent être très opportunistes.

Le dosage des acides gras à courte et moyenne chaîne est également intéressant car ces composés peuvent engendrer des situations de stress chez *Saccharomyces* et/ou être produits par *Brettanomyces*. Ces composés seront également une contrainte supplémentaire pour la réalisation de la fermentation malolactique.

Concernant la fermentation malolactique, certains vins présentent des teneurs très faibles en acide-L-malique. Ces vins ne seront pas les plus favorables à des déclenchements rapides de la FML.

Au laboratoire nous disposons de la technique d'épifluorescence pour estimer la population de bactéries lactiques et également de la PCR quantitative spécifique d'*Oenococcus Oeni*.

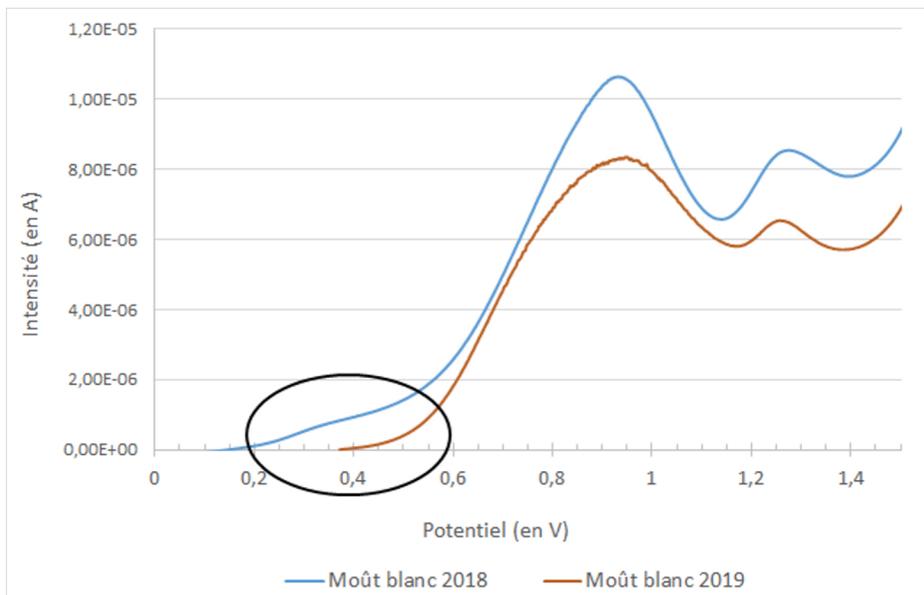
ATTENTION AUX COULEURS

Même si ces aspects sont plus variables d'un vin à l'autre, nous avons remarqué une relative dissonance entre les teneurs de tanins et les teneurs en anthocyanes sur les vins rouges. Cela conduit naturellement à s'interroger sur la stabilité des couleurs obtenues lors des macérations. La caractérisation précise de ces données permet d'anticiper certaines actions (tanins, oxygène, gestion du déclenchement de la FML, du sulfitage...).

D'un point de vue tannique ; face à des teneurs très élevées en alcool les fins de macérations sont parfois relativement compliquées à appréhender. La mesure de l'Indice de Protéines Salivaires est un indicateur intéressant pouvant caractériser le pouvoir tannique d'un vin et appréhender la prise de décision de l'écouage (plus l'indice progresse plus cela signifie que le vin tend vers une perception d'astringence).

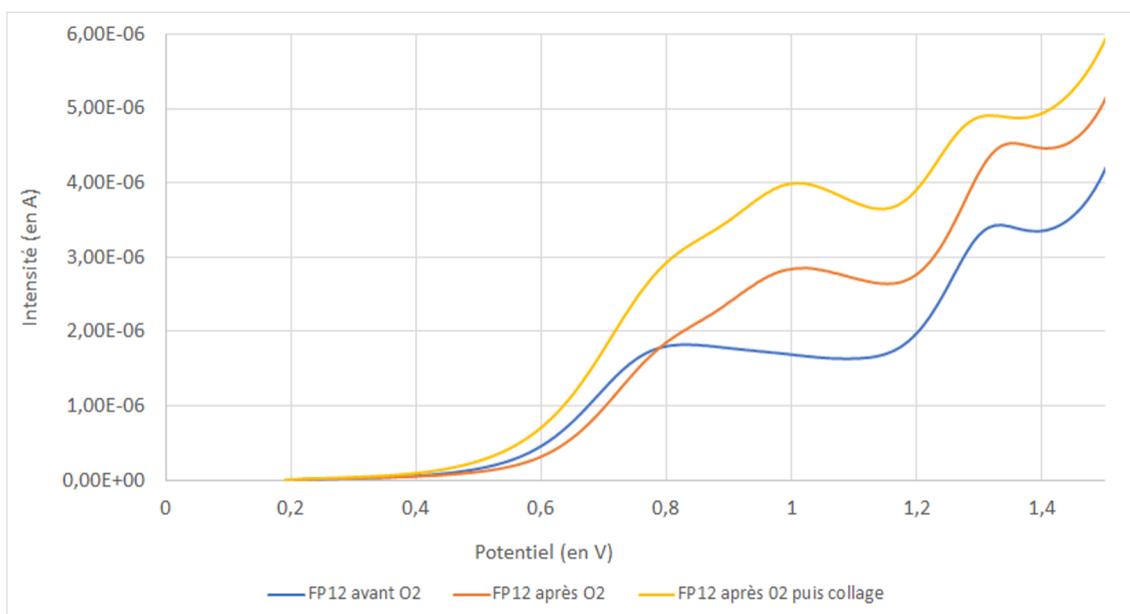
DES PROFILS ÉLECTROCHIMIQUES INTÉRESSANTS

Après un gros travail d'optimisation de nos dispositifs de mesures électrochimiques (sensibilité à l'oxydation ou à la réduction), nous avons réalisé de nombreux audits sur les moûts de blancs et de rosés lors des différentes opérations pré-fermentaires (pressurage, débouillage, collage...). L'an dernier la richesse en petits composés facilement oxydables nous avait alerté. Cette année ces composés semblent globalement moins présents et les indices d'oxydabilité laissent présager que ces bombes à retardement (en termes de pièges d'arômes et de couleur) seront plus facilement maîtrisables par des collages ou des opérations adaptées.



L'exemple de voltammogrammes ci-contre permet de comparer deux profils de moûts blancs issus de la même propriété sur les deux derniers millésimes. Le palier entre 0,2 et 0,4 V associé aux composés facilement oxydables observé sur le moût 2018, n'est pas présent sur le moût 2019 et laisse entrevoir un meilleur potentiel de résistance aux phénomènes oxydatifs du millésime 2019.

Ci-après, un autre exemple de voltammogrammes obtenus lors d'un audit réalisé sur site sur un même moût suite à différents traitements. Ainsi, dans le but de le rendre moins sensible à l'oxydation, ce moût a d'abord subi une micro-oxygénation puis un collage. On observe un décalage du premier palier situé vers 0,8V sur le témoin vers la droite à 1V pour le moût après micro-oxygénation. Ceci indique qu'après traitement le moût présente moins de petits composés facilement oxydables. Enfin, suite à l'étape de collage, le profil électrochimique du moût traité montre une intensité supérieure du signal. Ceci signifie que le moût après collage est plus riche en composés résistants à l'oxydation.



Globalement nos derniers développements analytiques en matière d'arômes et notamment nos packs élargis sur les thiols volatils et les arômes impliqués dans la fraîcheur des vins laissent également présager des intensités aromatiques plus importantes sur les jus et les vins 2019 blancs et rosés.

Plus d'informations :

cecile.bergia@sarco.fr - 06 07 38 21 26

vrenouf@sarco.fr - 07 89 63 65 54