

Préférence pour le vin issu d'une cuve ovoïde

ESSAIS ➔ Des essais comparatifs de vinification et d'élevage d'un blanc dans une cuve en forme d'œuf ont été réalisés dans le bordelais. Les premiers résultats lui sont favorables.

Le Centre œnologique de Cadillac Blensac-Léognan de la chambre d'agriculture de Gironde, en partenariat avec l'ISVV de Bordeaux, ont réalisé sur le millésime 2010 des essais comparatifs de vinification et d'élevage de vins blancs dans une cuve en forme d'œuf, fabriqué par l'entreprise Nomblot. "Un même moût blanc de cépage sémillon, provenant d'une parcelle de graves, a été séparé en deux lots de volumes identiques juste avant le début

de la fermentation alcoolique : une partie a été vinifiée et élevée dans la cuve en forme d'œuf, l'autre dans une cuve cylindrique en fibre de verre de même capacité", explique Julien Belle, directeur du Centre œnologique de Cadillac.

" Plus fruité au nez "

Aucune intervention n'a été réalisée sur le moût vinifié et élevé dans l'œuf. Le témoin en revanche a été bâtonné dès la fin de la fermentation alcoolique et durant l'élevage. "La



L. Papan-Nomblot

AU COURS DE LA FERMENTATION, le glutathion, protecteur de l'arôme du vin, est deux fois plus abondant dans le moût vinifié dans l'œuf selon un dosage réalisé par l'ISVV. Ces premiers résultats, en faveur de l'utilisation des cuves ovoïdes, doivent être vérifiés lors des prochains millésimes.

dégustation triangulaire réalisée par un jury expert a mis en évidence une nette différence entre les deux vins. À l'aveugle, le jury a préféré le vin issu de la cuve en œuf par rapport au témoin et l'a jugé significativement plus fruité au nez", indique Stéphanie Marchand-Marion, maître de conférence à l'ISVV de Bordeaux, qui précise également que ces résultats sont à confirmer par de nouveaux essais.

"L'objectif produit fixé avec le

domaine chez qui cet essai était réalisé a également été atteint. Le but était d'obtenir un vin plus charnu et plus opulent", note Julien Belle. De nouveaux essais sont prévus sur le prochain millésime pour approfondir ces premiers résultats.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

La geosmine dégradée par la chaleur

RECHERCHE ➔ L'IFV a montré que le chauffage d'un moût permet de diminuer sa teneur en geosmine. Cette dégradation s'avère plus efficace sur blanc que sur rouge.

L'objectif des essais menés par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) était d'étudier l'impact de la température sur les teneurs en geosmine, molécule responsable dans les vins des déviations nommées goûts moisi terreux. "Nous avons mis en évidence, en laboratoire, que plus la température appliquée sur moût est élevée, plus la teneur en geosmine diminue. De même, la dégradation en geosmine sera plus importante pour une durée de traitement plus longue à température fixe", explique Laurence Guérin, de l'IFV de Tours. Autre résultat, confirmé également en condition industrielle : la dégradation de la geosmine par la



Anika

LE CHAUFFAGE DU MOÛT A PERMIS, SUR MOÛT BLANC, de diminuer de plus de 80 % les teneurs en geosmine, selon des études de l'IFV.

chaleur est plus efficace sur blanc que sur rouge. "Les pertes en geosmine sont de l'ordre de 75 à 90 % sur moût blanc tandis que sur rouge, elles sont restées inférieures à 50 %", indique Laurence Guérin. Autre constat : l'efficacité du traitement sera plus élevée sur un jus clarifié, dépourvu de bourbes. "La présence de bourbes

peut notamment entraîner une re-contamination des jus au moment du refroidissement."

Traitement curatif des moûts contaminés

En dégustation, le vin blanc issu d'une thermovinification à 80 °C pendant huit heures a été jugé exempt de goût moisi terreux comparé au témoin,

mais également plus réduit. Son intensité colorante a été jugée inférieure au témoin.

"Une étude plus poussée sur l'itinéraire technique en tant que tel permettrait d'évaluer plus précisément l'influence de ce traitement sur le profil organoleptique des vins. Ces essais montrent toutefois que la thermovinification peut constituer un premier levier dans le traitement curatif des moûts contaminés et ainsi limiter les traitements curatifs sur vins finis, souvent plus impactant sur le profil des vins", précise Laurence Guérin. Et de rappeler qu'il reste préférable d'agir dès le vignoble pour enrayer ce problème plutôt que d'avoir recours à des méthodes curatives au chai.

MAGALI-EVE KORALEWSKI