Lundi 21 janvier 2013

L'après colloque…

Vins blancs de Loire : marché, optimisation aromatique et itinéraires d'élaboration

Le Val de Loire produit 1,1 millions d'hectolitres de vins blancs d'appellation et, à ce titre, occupe la première place nationale. Depuis plus d'un an les appellations de Loire travaillent, au sein de l'interprofession, à la définition de leur positionnement et de leur stratégie. Dans ce contexte, Euroviti vient faire le point des avancées techniques et des connaissances acquises sur l'itinéraire d'élaboration des vins blancs secs issus de chenin et de sauvignon.

Ce qu'il faut retenir

Ils sont incontournables sur les marchés majeurs et matures en France et à l'export

- La récolte ligérienne de vins blancs d'appellation a diminué de 30% en 10 ans. Cette baisse est liée à la réduction du vignoble du Muscadet. Ainsi le poids des blancs dans la récolte d'AOP est passé de 52% en 2002 à 43% en 2011. La Loire reste en pool position au niveau national de part sa production de vins blancs d'appellation.
- 10 AOP représentent 90% des volumes blancs d'appellations ligériennes produits. La part de marché en volume du Muscadet baisse mais reste dominante (42 % en 2011 contre 51 % en 2002) Le poids des vins issus de sauvignon quant à lui s'accroit tant en volume +22% qu'en part de marché +14% : Sancerre (9%), Pouilly (+25%), Menetou (+25%), Touraine (+3%), le volume pour cette appellation est stable.
- 3 bouteilles sur 4 sont vendues en France. Les blancs Loire d'appellation regroupent 35% des ventes de vins de Loire en grande distribution (en volume comme en valeur). Ils sont leaders des AOP blancs sur ce circuit et sur la gamme de prix inférieure à 4€.
- Les exportations de vins de Loire sont dominées par les blancs, qui en volume sont en seconde position derrière les bourgognes. Les blancs de Loire représentent 1/3 des ventes à l'export toutes AOP blancs confondues.
- 2/3 des exportations concernent le Royaume-Uni, les USA et la Belgique. Le marché nord américain a progressé de 10% en 5 ans.

Les traitements pré-fermentaires impactent l'aromatique du sauvignon et du melon de bourgogne

- Les travaux présentés confirment l'intérêt de la macération pelliculaire pour augmenter la teneur en thiols variétaux des vins de sauvignon et de melon de bourgogne. Mais cette technique augmente aussi les quantités de polyphénols néfastes à la stabilité de ces thiols. Il faut donc trouver le juste équilibre en termes de durée, température,…. et réfléchir à un collage des moûts.

- En l'absence de protection contre l'oxydation (sans sulfites) lors du pressurage, les vins sont plus pauvres en thiols. En revanche, la protection de l'extraction des jus par un apport adapté de SO_2 favorise la présence de thiols variétaux dans les vins.
- Le pressurage sous inertage ne permet pas de produire des vins significativement plus riches en thiols.
- La sélection des jus et l'adaptation de l'itinéraire à chaque fraction est un moyen d'optimiser les teneurs en thiols des vins : les jus de goutte et de début de presse sont plus pauvres en précurseurs de thiols que les jus de fin de presse. Mais ces derniers sont également plus riches en polyphénols….
- La stabulation à froid aboutit à une augmentation des teneurs en thiols des vins.
- L'impact des traitements pré-fermentaires sur les thiols et l'impact de la protection contre l'oxydation varient selon le potentiel intrinsèque des cépages.

La nutrition azotée des levures impacte fortement le profil produit

- Le métabolisme azoté participe à la formation de composés aromatiques (alcools supérieurs, esters). Celui des levures interfère avec la révélation ou la préservation de précurseurs d'arômes (de thiols ou de DMS –diméthylsulfure-).
- Le moment de l'ajout de l'azote (au sol par fertilisation, à la vigne par pulvérisation foliaire ou au chai) a un impact significatif sur l'orientation du profil aromatique. L'apport par pulvérisation foliaire ne modifie pas la quantité d'esters éthyliques . En revanche, les teneurs en acétates d'alcools supérieurs augmentent de 50 à 100%. Ce type d'apport réalisé après véraison favorise également la teneur en thiols dans les vins.
- La forme d'azote (organique ou ammoniacal) joue également un rôle essentiel. L'azote organique doit être privilégié.
- Des études sont en cours pour intégrer l'effet de la demande en azote de différentes souches de levure.

Pourquoi utiliser la thermovinification sur des raisins blancs ?

- Sur des vendanges botrytisées, la thermovinification permet un gain significatif au niveau aromatique à condition que la montée en température soit rapide. Mais cette technique augmente également la perception amère, il est donc nécessaire d'ajouter de la bento-caséinate ou PVPP dans les moûts chauffés au moment du débourbage.
- Sur des vendanges altérées par la géosmine, la thermovinification diminue jusqu'à 90 % le taux de géosmine. La dégradation se fait lors de la montée en température et lors du maintient en température par évaporation.
- Sur raisins sains, il y a peu de référence quant à l'intérêt de son utilisation vu le coût élevé et la mise en place délicate de la thermovinification. Deux intérêts apparaissent néanmoins : la stabilisation des vins du fait de la baisse de l'activité enzymatique et la concentration. Sur des raisins peu aromatiques, il semblerait qu'il y ait un gain qualitatif (augmentation de la production d'esters et d'alcools supérieurs).

- Depuis 2012, des essais se font sur sauvignon et 2013 verra la mise en place d'expérimentations sur melon de Bourgogne.

Optimisation d'itinéraires régionaux d'élaboration de vins blancs secs

- Depuis 2010, l'IFV travaille à l'optimisation technico-économique d'itinéraires de vinification de vins blancs secs de chenin. Sur un style « vin de printemps », l'optimisation de l'itinéraire a intégré la macération pré-fermentaire, l'inertage, des levures plus aromatiques et la co-inoculation ou l'utilisation de bactéries lactiques. Il en résulte des différences significatives au niveau organoleptique, sur la persistance aromatique et la qualité globale qui ont été jugées supérieures. Il s'avère que les teneurs en thiols et en esters sont plus élevées pour un surcoût de 0.053 €/bouteille par rapport à l'itinéraire usuel. Pour un style « vins de garde », l'itinéraire optimisé a intégré la micro-oxygénation en cuve inox alors que la modalité usuelle a suivi un élevage en barrique. La préférence des acheteurs va vers l'itinéraire usuel. Le travail se poursuit en 2013 en intégrant l'utilisation de copeaux.
- Une étude similaire a été réalisée entre 2009 et 2011 sur sauvignon. La même méthodologie a été utilisée permettant de comparer 2 itinéraires de vinification d'un point de vue technique et économique. L'itinéraire optimisé a permis d'obtenir des vins plus aromatiques (teneur en thiols plus importante) et plus appréciés des jurés. Le coût de production de l'itinéraire optimisé est plus élevé (81 €/hl contre 78.8 €/hl) du fait de la stabulation à froid et du coût des intrants en phase fermentaire.

Comment palier à la perte de fruité lors de la mise en bouteilles et de la conservation ?

- Pour une typologie produit « thiols », il faut limiter les mécanismes d'oxydation. 4 items à retenir :
  1. Utiliser des antioxydants (SO_2, acide ascorbique en faisant attention au risque de pinking)
  2. Limiter la teneur en polyphénols (maturité, macération pelliculaire, sélection des jus de presse, collage des moûts,…).
  3. Limiter les teneurs en Fe et en Cu qui sont des catalyseurs de la dégradation des thiols(traitement phytosanitaire, collage PVPP ou PVI).
  4. Limiter la dissolution de l'oxygène durant l'élevage et la mise en bouteilles (élevage sur lies, limiter les OTR des obturateurs, …).

Mais attention, car les conditions favorables à la conservation des thiols, préservent tous les thiols même les « mauvais » (méthanthiol, DMS,…). Il faut donc raisonner ces pratiques pour éviter d'obtenir des vins réduits.

- Pour une typologie produit « fermentaire », il faudra veiller à limiter les phénomènes d'hydrolyse. En effet ,les esters formés s'hydrolysent après fermentation alcoolique. Or la vitesse d'hydrolyse est fonction de l'ester considéré, de la température et du pH : les basses températures et les pH bas diminuent la vitesse d'hydrolyse des acétates.

C. Mandroux - InterLoire