

Thermovinification : la coop d'Oisly carbure

La cave coopérative d'Oisly-Thésée pratique la thermovinification depuis 2007. Très satisfaite de la régularité des vins obtenus, la Confrérie a fait le pas d'investir en 2013 dans son propre équipement qui lui permet de traiter 600 hl par jour. La coopérative a thermovinifié 1800 hl en 2013 sur les 15000 hl qu'elle a vinifié, principalement des gamays et des cabernets.



Thermovinification des raisins rouges à Oisly :

Le raisin rouge est encuvé dans une cuve équipée d'un égouttoir en inox qui permet de récupérer le jus. Celui-ci est envoyé dans l'échangeur tubulaire dont la double-paroi est chauffée par la circulation d'une eau chauffée par la chaudière. Le jus de la cuve passe dans l'échangeur jusqu'à ce que la température soit homogène dans la cuve qui est brassée à l'azote.

De l'avis d'Agnès Bardet, la directrice, « cette méthode fonctionne bien avec du moût enzymé car il faut un volume de jus suffisant pour passer dans l'échangeur. »

Quand la température recherchée est atteinte, la cuve reste 10 à 12 heures avant d'être refroidie à 25-30°C par passage dans une tour de refroidissement alimentée par une soufflerie.



Echangeur tubulaire pour chauffer le moût



Cuve équipée d'un égouttoir en inox



Tour de refroidissement

Après thermovinification, 2 types de vinification sont faits suivant le type de vin recherché :

- ▲ Soit un pressurage direct suivi d'un débourage pour éliminer les bourbes grossières et d'un levurage. Cela permet d'obtenir des vins rouges amyliques et fruités.
- ▲ Soit un levurage et une fermentation sur marcs de 3 à 4 jours avant écoulage vers une densité de 1030 pour des vins plus structurés.

L'objectif pour 2014 est de développer la thermo en rosé et de faire 10% des sauvignons par ce procédé. « Les blancs obtenus par thermo sont intéressants en assemblage, ils ont plus de volume, de rondeur avec des notes aromatiques fruitées presque surmûries rappelant l'abricot. »

La Confrérie d'Oisly-Thésée

La cave coopérative a été créée en 1961 par 5 vignerons des 2 communes éponymes qui ont mis en commun leurs moyens commerciaux. Elle a évolué en cave de vinification qui regroupe aujourd'hui 18 apporteurs pour 200 hectares. La coopérative fait partie depuis 2007 du groupe UAPL, bénéficiant ainsi de l'appui d'une société commerciale LOIRE PROPRIETE : force d'un groupe coopératif, aux objectifs bien définis. LOIRE PROPRIETE progresse de 30% en CA en 2013 permettant une répercussion immédiate sur les annots avec une meilleure

Mise en œuvre de la thermovinification

La thermovinification s'est développée en Touraine depuis une dizaine d'années en vins rouges mais aussi en vin blanc. Elle permet de développer le caractère fruité et de donner de la rondeur aux vins. Sa mise en œuvre est fonction du cépage et du type de vins recherchés.

En sauvignon et en rosé:

La thermovinification du sauvignon a ses partisans. Elle permet de travailler sur la charpente du vin et elle limite le caractère végétal de ce cépage. Le chauffage améliore la rondeur en bouche mais le nez est moins expressif par cette technique.

La thermovinification permet d'extraire les thiols mais elle ne se substitue pas à une bonne maturité technologique.

Pour les vins blancs et rosés, la thermovinification est faite sur mouts débourbés. Plus la turbidité sera élevée, plus le chauffage des moûts peut entraîner une augmentation de l'amertume des vins par une extraction polyphénolique plus poussée.

L'ajout de PVPP au moment du débourage permet de limiter cette amertume du vin.

Pour des niveaux de turbidité de 400 NTU ou plus on privilégiera le gras profil fruité pour F.A. à 23°C alors pour des turbidités inférieures à 100 NTU, les vins seront plus amyliques avec un profil fermentaire pour des F.A à 18°C.

Les essais menés par la Chambre d'Agriculture 41 et l'IFV de Tours ont permis de comparer une thermo de 4 h à 60°C et une thermo de 5h à 70°C sur sauvignon. Les modalités chauffées sont notées moins végétales et moins réduites que le témoin. La modalité de 4h à 60°C est préférée dans sa qualité globale. Pour des moûts botrytisés, la montée en température doit être rapide pour limiter l'effet de l'activité laccase et atteindre 75°C.

En rouge :

L'objectif principal est d'inhiber la laccase et d'extraire le fruité sans les tanins et la couleur. En cabernet franc, le chauffage de la vendange permet de limiter le caractère pyrazine souvent associé au poivron vert. Pour cela, il est conseillé d'atteindre les 80°C. Pendant la phase de macération, des composés de la pellicule vont être extraits en fonction de la température de chauffe et de sa durée : anthocyanes, tanins, composés aromatiques, polysaccharides.

La température de chauffage doit être adaptée au cépage. Elle varie de 65 à 85°C. Cette température a une incidence sur le caractère aromatique et sur l'extraction des anthocyanes.

La température a plus d'incidence sur le produit final que le temps de chauffage. Le maintien en température varie de 3 à 6 heures. En augmentant la durée, on va extraire plus des tannins mais l'intensité colorante va peu évoluer.

Levurage et enzymage nécessaires :

D'un point de vue microbiologique, l'élévation de la température permet de réduire les contaminations levuriennes et bactériennes présentes sur le raisin. Par contre la destruction de la flore naturelle rend le levurage indispensable.

Le chauffage extrait les pectines du raisin et détruit les enzymes naturelles du raisin par l'action de la chaleur. Un enzymage spécifique pour les vins thermovinifiés sera indispensable mais également une clarification par des techniques adaptées

Dernier point matériel : la thermovinification nécessite un matériel adapté : la cuve doit supporter les variations thermiques donc être en inox. Les cuves résines ou béton sont à proscrire.

Un système d'extraction doit permettre la sortie du jus en fond de cuve.

La plupart des caves font appel à un prestataire de services pour un coût de 8 centimes du litre. Cette technique permet l'obtention de vins aromatiques et fruités mais elle doit être suivie d'une parfaite protection contre l'oxydation et l'oxygène dissous pour préserver son expression. La thermovinification est un process dont beaucoup de caves ne voudraient plus se passer et elle peut encore nous apporter d'autres pistes intéressantes comme le chauffage des bourbes de blanc.

Alice DURAND

Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher