

Les outils pour travailler l'équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur

CONTACTS :

Christophe Marchais

Oenologue-conseil membre de l'association LOEIL consultants et responsable
Val de Loire de la commission technique des oenologues de France
mc2oenologie@gmail.com

Une définition du mot équilibre : « Juste proportion entre les éléments opposés, entre des forces antagonistes, d'où résulte un état de stabilité, d'harmonie ». Maintenant nous devons définir quelles « forces » fait-on référence, et surtout comment pouvons-nous interagir pour tendre vers cet équilibre. Quelles forces faisons-nous références :

- ➔ L'acidité ou la fraîcheur pour contrebalancer la sucosité, nous pouvons « jouer » avec elle de la vigne au conditionnement en articulant notre travail en cave sur les acides, les tanins, la salinité et le gaz.
- ➔ Les sensations d'astringence.

Ne perdons pas de vue que la signature de notre vignoble de Loire reste la fraîcheur de nos vins, mais fraîcheur n'est pas synonyme d'agressivité et pour arriver à nos fins nous détenons plusieurs leviers pour

agir sur l'onctuosité et la fraîcheur. L'effet millésime est primordial, en particulier dans la balance « acide, amère et tanique ». Dans l'idéal, un niveau compris en 2,5 et 3,5 g/l d'acide malique dans les moûts à la récolte est optimum pour obtenir une belle fraîcheur gustative de nos vins blancs secs et nos rosés. Pendant la fermentation alcoolique, la levure *Saccharomycès cerevisiae* peut dégrader jusqu'à 20 à 25 % de cet acide malique. Un excès d'acide malique dans un vin lui confère toujours des sensations acerbes évoquant la pomme verte, voir des sensations végétales, toujours compliqué à gommer ou à masquer. La maîtrise de ce niveau d'acide malique est étroitement liée aux conditions climatiques du millésime et en cas de déficience naturelle, nous bénéficions de moyens microbiologiques ou chimiques pour remédier à ces excès.

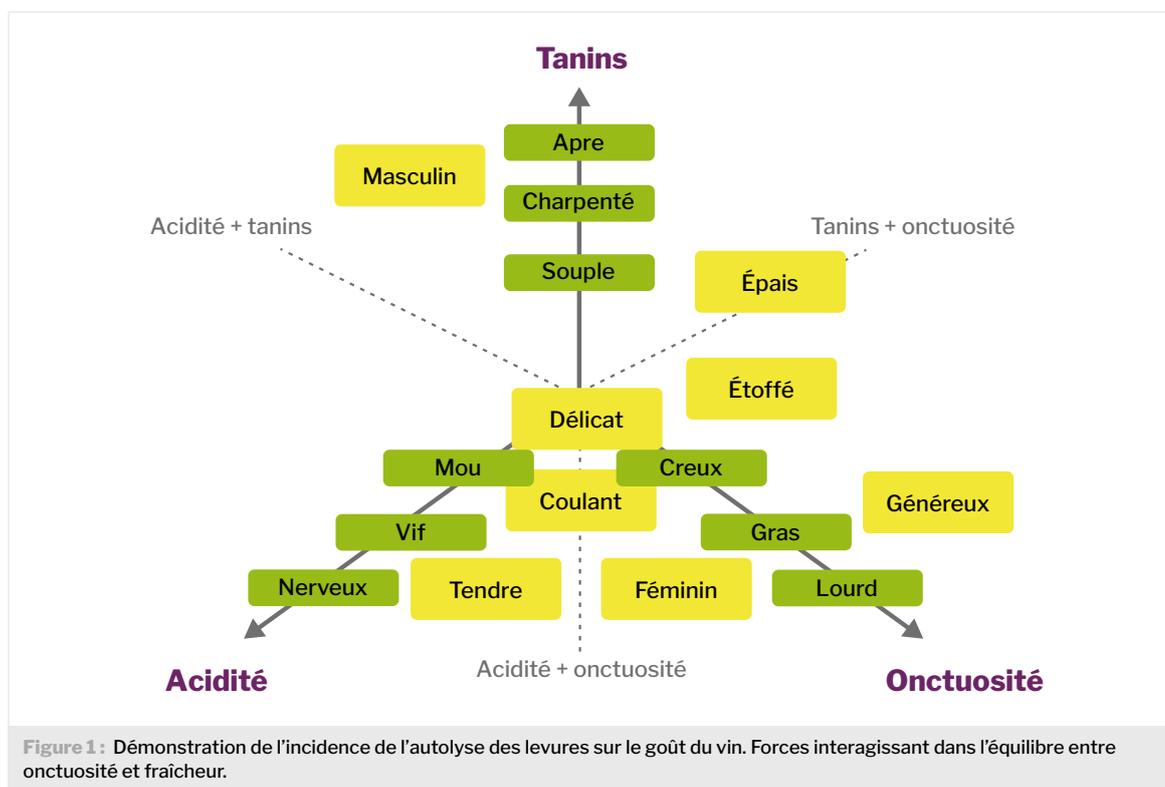


Figure 1 : Démonstration de l'incidence de l'autolyse des levures sur le goût du vin. Forces interagissant dans l'équilibre entre onctuosité et fraîcheur.



Transformation de l'acide malique par des microorganismes soit totale ou partielle

Deux outils sont à votre disposition pour dégrader l'acide malique. Les bactéries lactiques de la famille des *Oenococcus oeni* en co-inoculation ou en inoculation séquentielle permettent une dégradation totale. Les impacts aromatiques sur les vins ne sont pas négligeables (perte des arômes fermentaires). Vous avez toujours la possibilité d'assembler des cuves avec et sans fermentation malolactique sans risque. L'autre moyen est la dégradation partielle ou totale de l'acide malique en acide lactique par des bactéries du genre

Lactobacillus Plantarum. Cette dégradation intervient en pré-fermentation alcoolique (FA) et en début de la FA sans production d'acide acétique et sans impact aromatique. Le principal inconvénient réside dans une non maîtrise de la dégradation par la production d'éthanol par les *Saccharomycès cerevisiae*.

Enfin, la dégradation partielle de l'acide malique par des levures de type *schizosaccharomycès Pombe* en éthanol est une technique rapide mais tout aussi aléatoire en termes de dégradation que les bactéries *Lactobacillus Plantarum* avec des conditions de mise en œuvre contraignantes.

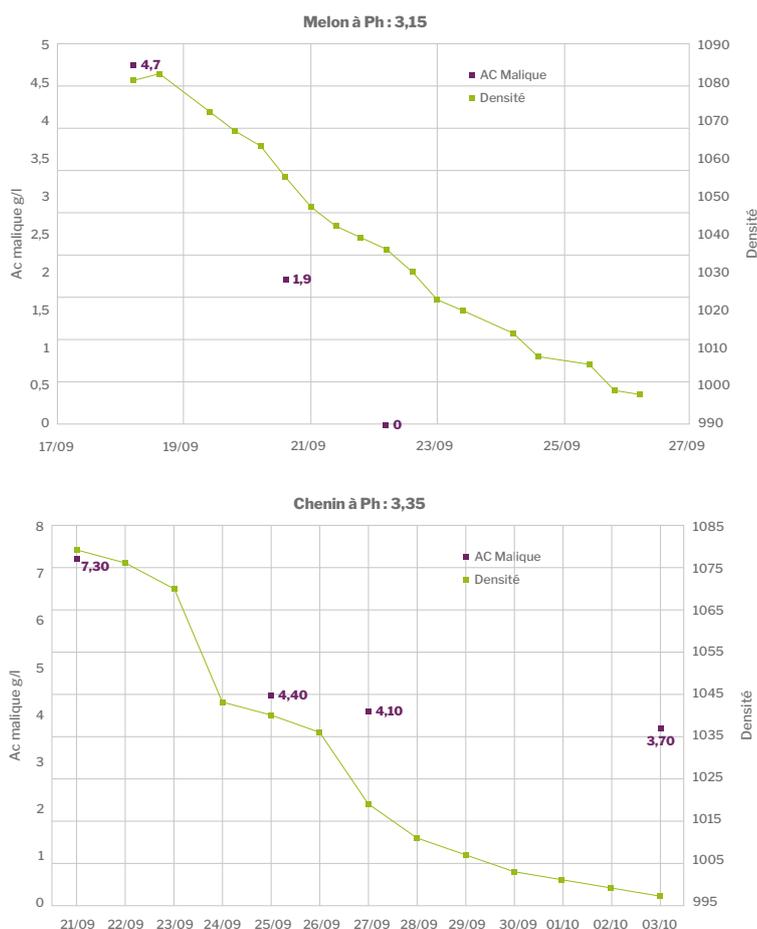


Figure 2 : Dégradation totale sur le Melon B en 10 jours et dégradation partielle sur le Chenin de 7,2 g/l à 3,7 g/l en 12 jours - (essais IOC d'Epernay)



La désacidification chimique sur moût et sur vin

En désacidification chimique, les produits autorisés n'agissent que sur l'acide tartrique du moût ou du vin déséquilibrant ainsi la balance acide de vos vins. Une technique dite de sels doubles permet d'entraîner en parallèle une molécule d'acide tartrique et une molécule d'acide malique du vin en formant une molécule tartro-malate de calcium dans des conditions de $\text{pH} > 4,5$. Cette technique efficace est compliquée à mettre en œuvre et génère un dépôt important de précipité qu'il faut filtrer. Pour rappel, la désacidification chimique sur moût est autorisée dans nos vignobles avec la tenue du registre de cave. À noter que les sensations taniques et/ou amères renforcent aussi le caractère frais voir acerbe des vins, les traitements des moûts avec des spécialités à base de PVPP et ou de protéines végétales sans oublier les EPL (extrait de protéines de levures) diminuent ses sensations. Bien évidemment le collage des vins participe au rééquilibrage de cette balance.

Pour conclure, vous disposez un arsenal technique pour « corriger » cet équilibre toujours recherché, mais dans l'absolu, la qualité, la maturité de vos raisins restent la clef de voûte de cette balance.

Enrichissement des moûts ou des vins en substances onctueuses

Tous ces leviers nous permettent de modifier les équilibres acides de nos moûts et de nos vins toujours en diminuant la composante acide mais il existe des leviers pour agir sur l'onctuosité. On peut citer :

- ➔ Les morceaux de bois frais en cours de vinification apportent de la sucrosité
- ➔ Les morceaux de bois toastés en vinification et/ou en élevage
- ➔ La stabulation à froid sur bourbes fines
- ➔ En élevage, le bâtonnage des lies après soutirage de fin de vinification, libère les polysaccharides levuriens enrichissant ainsi les attaques de bouche.
- ➔ La gestion des gaz et en particulier du CO_2 avant le conditionnement est la dernière petite touche de rectification de la note fraîche de vos vins.