

# Expérimentations dans différents vignobles : principaux résultats

---

**Frédéric CHARRIER, IFV Pôle Val de Loire Centre**

**Euroviti 2025, 15 janvier 2025**

**[frederic.charrier@vignevin.com](mailto:frederic.charrier@vignevin.com)**



Avec  
la contribution  
financière du compte  
d'affectation spéciale  
développement  
agricole et rural  
CASDAR

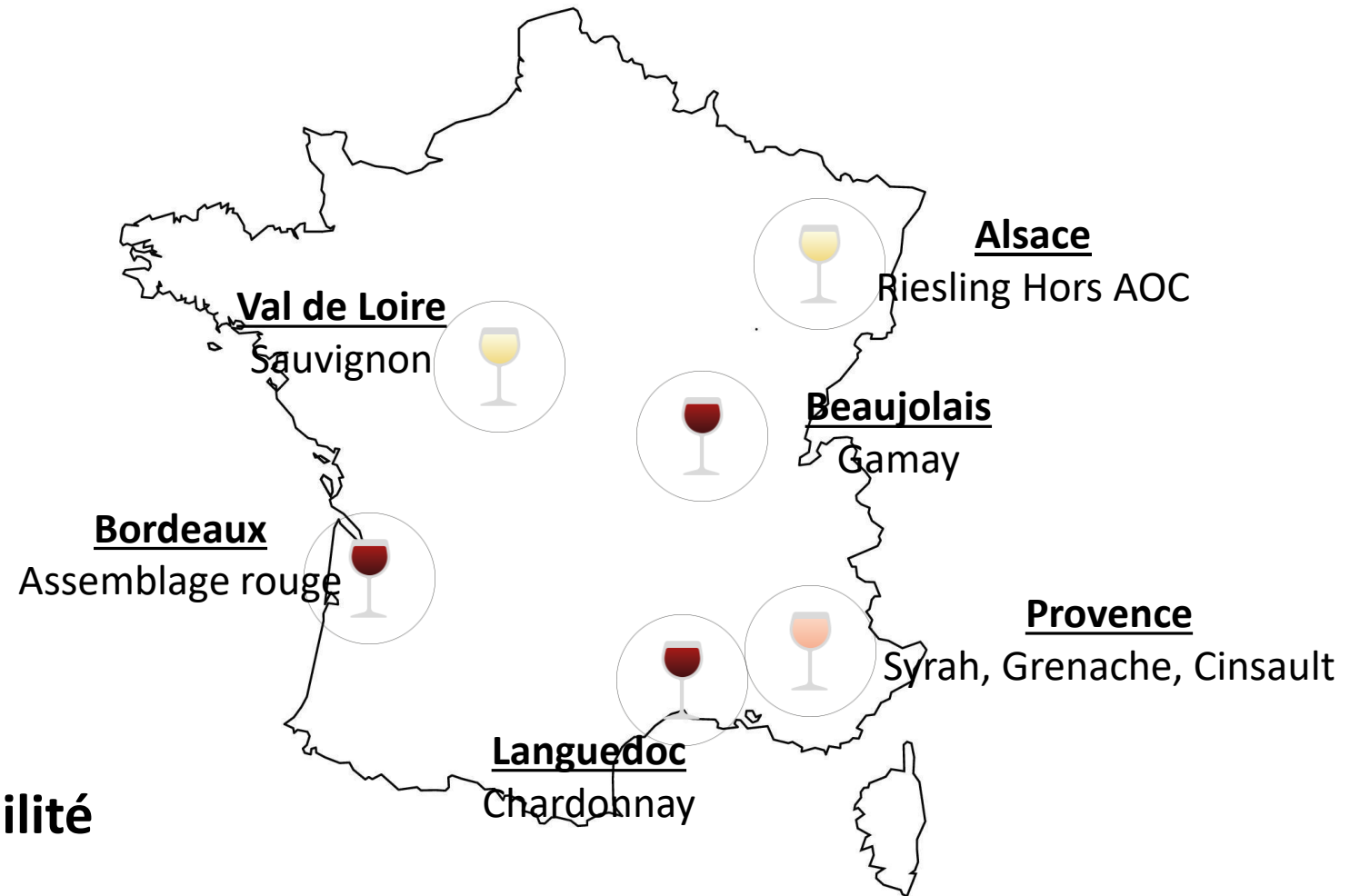


**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Quels itinéraires prototypes sans sulfite ajouté ont été testés?

# Expérimentations en caves partenaires des prototypes coconstruits

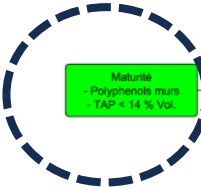


- ✓ **Adaptation selon faisabilité**
- ✓ **Validation de règles de décision**

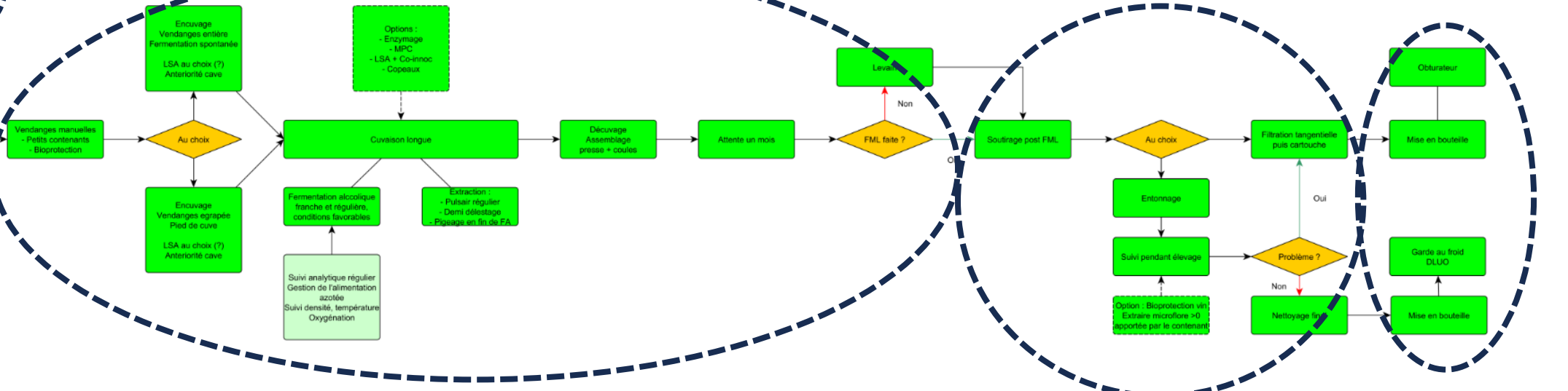
# Exemple d'itinéraire prototype sans sulfite ajouté

Combinaison de solutions de la récolte au conditionnement

## Objectif produit



## Récolte



## Vinification

## Elevage

## Conditionnement

Exemple Beaujolais



# Quelles sont les constantes à tous les itinéraires prototypes sans sulfite ajouté ?



- Choisir des raisins adaptés
- Appliquer strictement les **bonnes pratiques d'hygiène** de cave
- Créer les **conditions** pour des **processus fermentaires sécurisés**
- Réaliser la **fermentation malolactique** quel que soit le vin
- Stabiliser les **vins** rapidement
- Opérer une « **traque** » à l'**oxygène**
- Conditionner en conditions strictes (préparation vin, O<sub>2</sub>) et plutôt **précocement**
- Contrôler **régulièrement les cuvées** sur les plans analytiques, microbiologiques et sensoriels



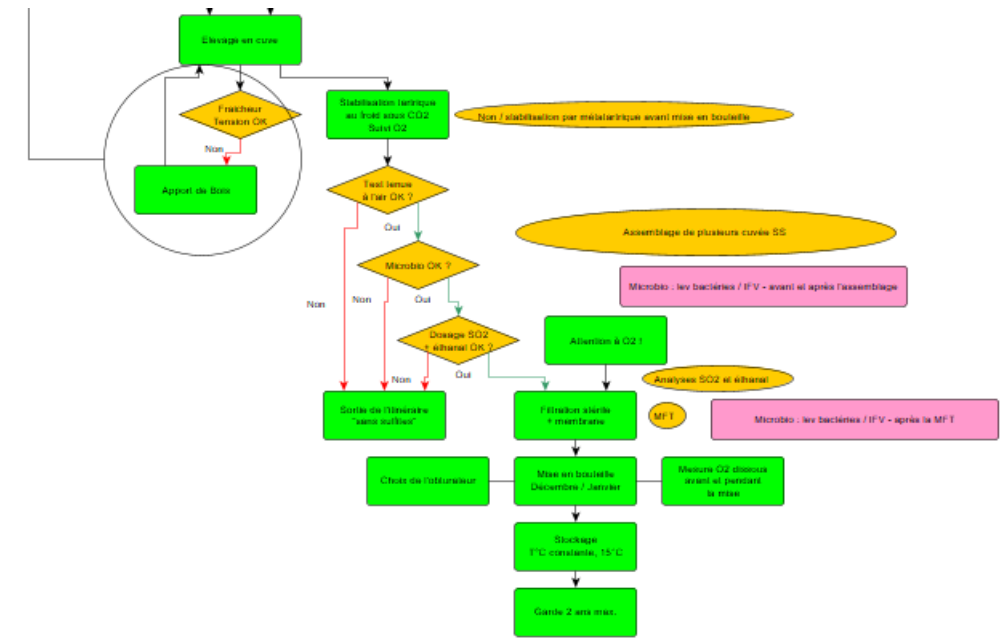
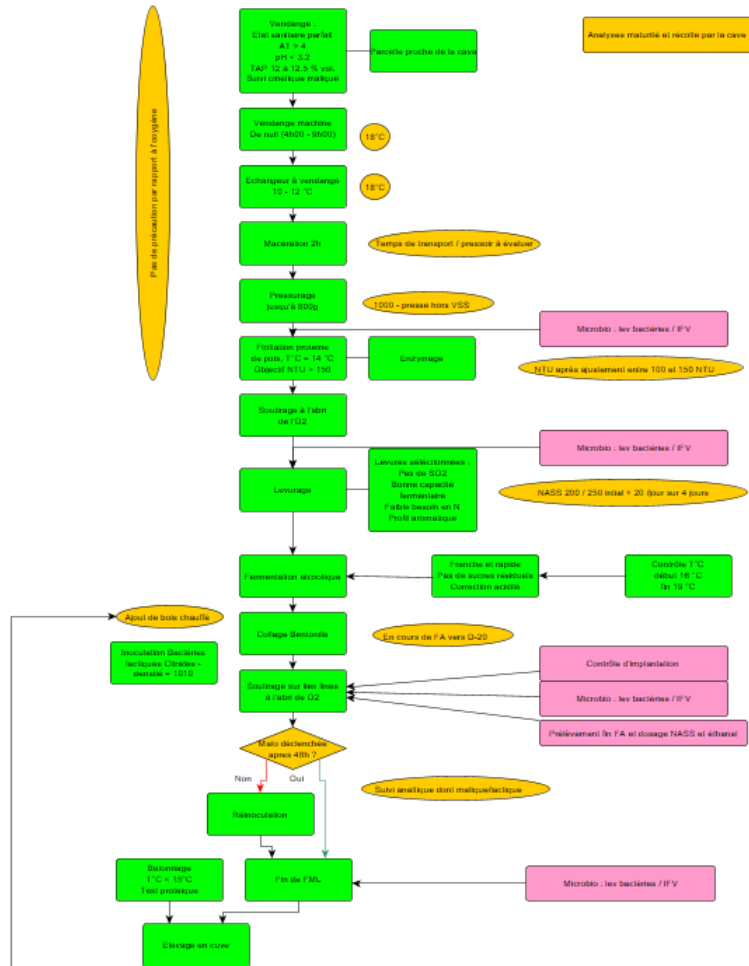
Quelle place à la technologie pour un itinéraire  
sans sulfite?

Quel niveau d'interventionnisme?

# Itinéraire prototype sans sulfite ajouté

## Exemple Chardonnay Languedoc

Inertage, microorganismes sélectionnés, colles végétales, filtration tangentielle, traitement au froid ou électrodialyse, copeaux

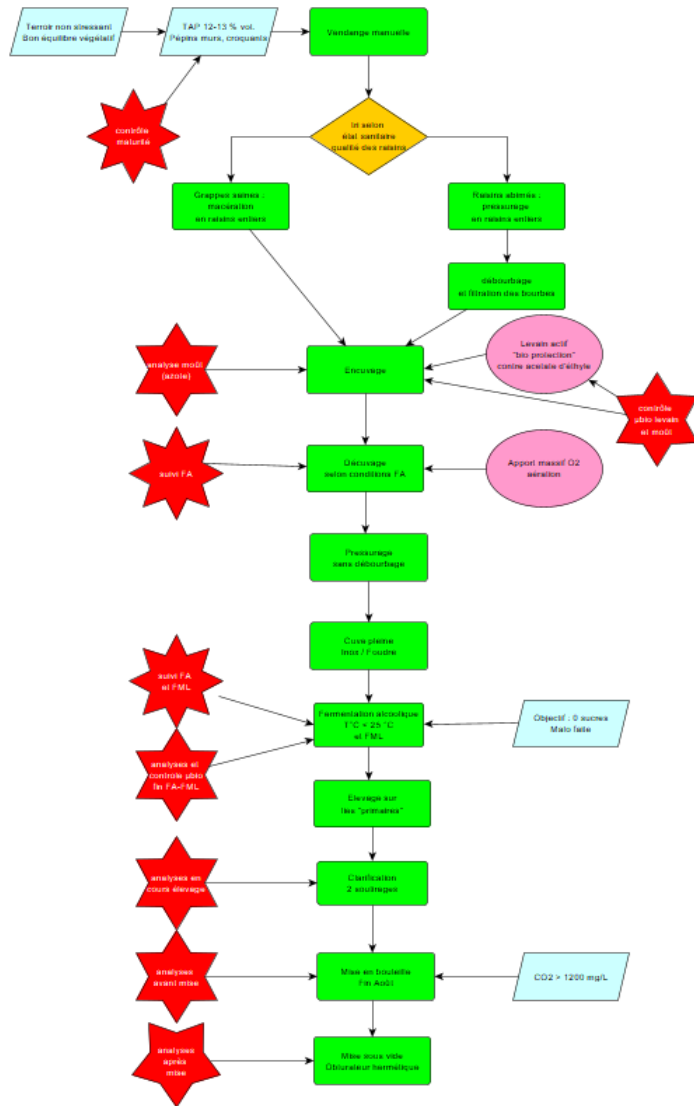


Recours à la technologie et interventionnisme



# Itinéraire prototype sans sulfite ajouté

## Exemple Riesling Alsace



**Riesling Alsace**  
Absence d'intrant, uniquement opérations de macération, soutirage, assemblage, « passage » au froid

**Recours à la technologie et interventionnisme**

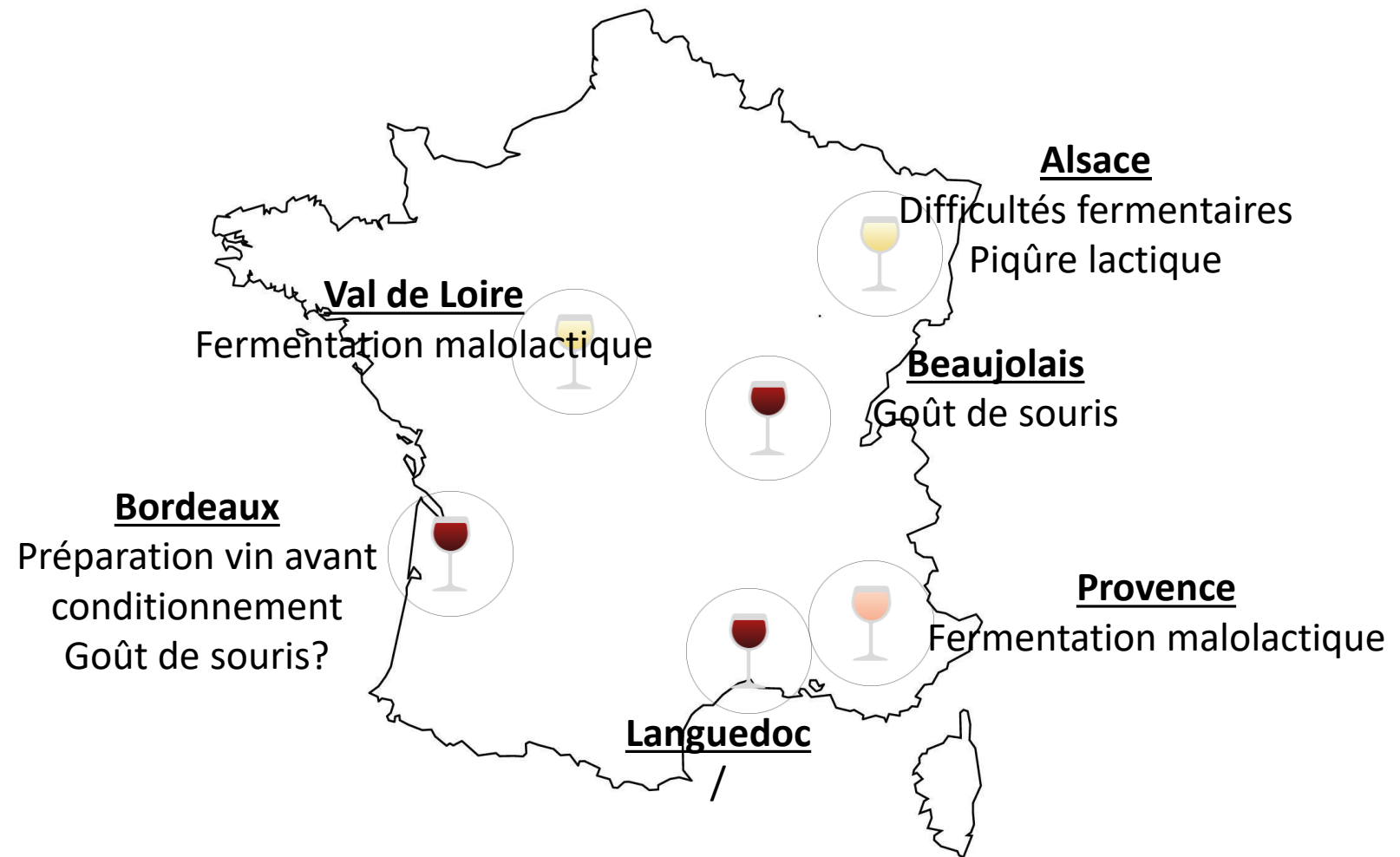






Quelles ont été les difficultés rencontrées?

# Difficultés rencontrées avec la mise en œuvre d'itinéraires prototypes sans sulfite ajouté



# Compositions analytiques des vins

*Des compositions analytiques généralement usuelles ...*

*si les fermentations alcooliques se déroulent convenablement!*



	Bordeaux 2022	Alsace 2022
<i>Titre alcoométrique volumique (%vol)</i>	13,2	13,6
<i>Glucose/Fructose (g/L)</i>	< LQ	15,5
<i>Acidité volatile (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</i>	0,43	> 0,80
<i>Acidité totale (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</i>	3,1	6,4
<i>pH</i>	3,8	3,31
<i>Acide malique (g/L)</i>	ND	< 0,1
<i>Acide tartrique (g/L)</i>	1,5	2,0
<i>SO<sub>2</sub> total (mg/L)</i>	<10	16
<i>Indice polyphénols totaux</i>	52	
<i>Intensité colorante</i>	11,6	
<i>Anthocyanes (mg/L)</i>	174	

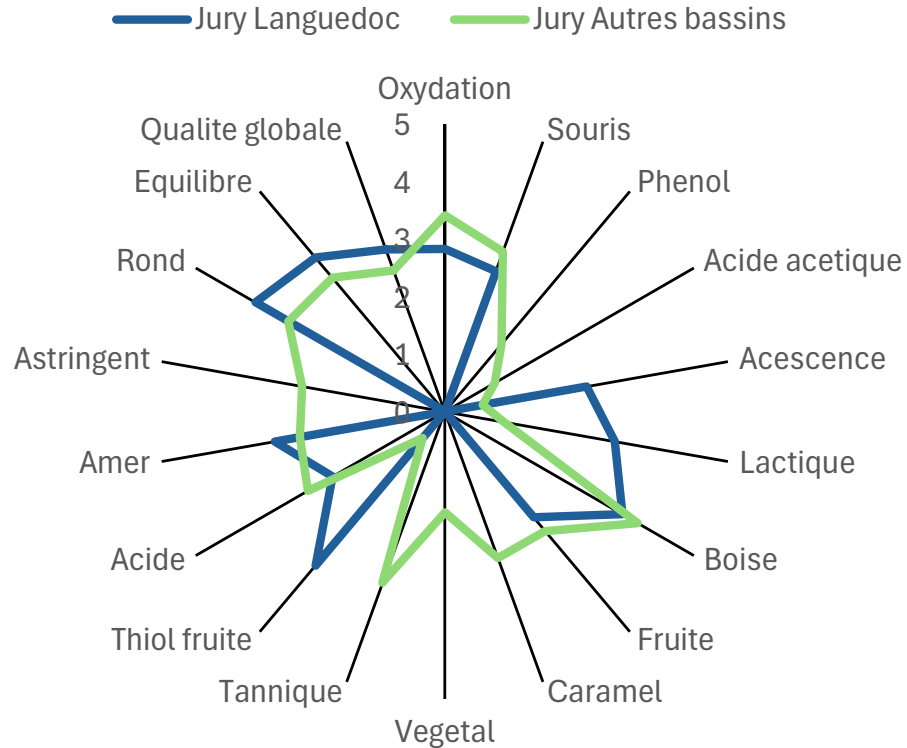


Quelles sont les caractéristiques sensorielles des vins issus d'itinéraires prototypes sans sulfite ajouté?

# Caractéristiques sensorielles de vins blancs issus d'itinéraires prototypes sans sulfite ajouté

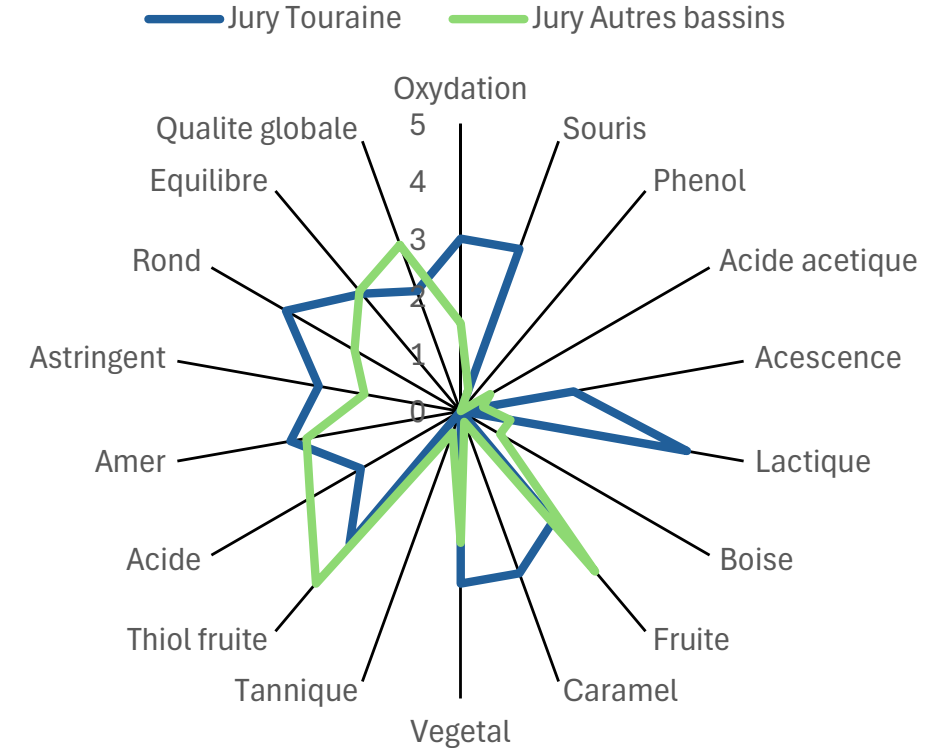
## Chardonnay, IGP Languedoc 2022

(Epreuves RATA, échelle 1 à 5)



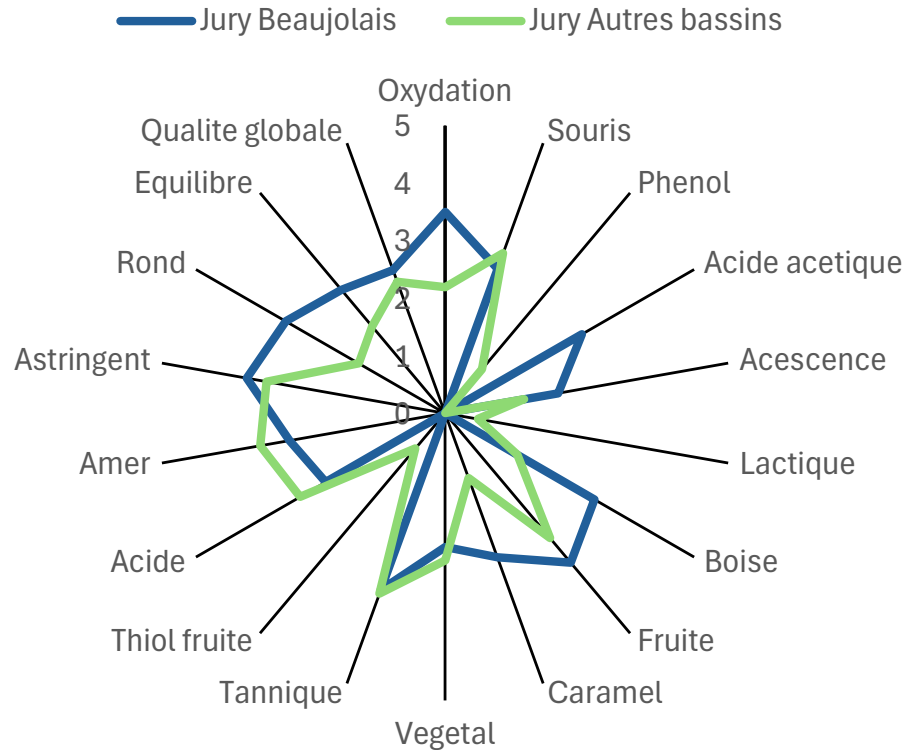
## Sauvignon, AOP Touraine 2022

(Epreuves RATA, échelle 1 à 5)

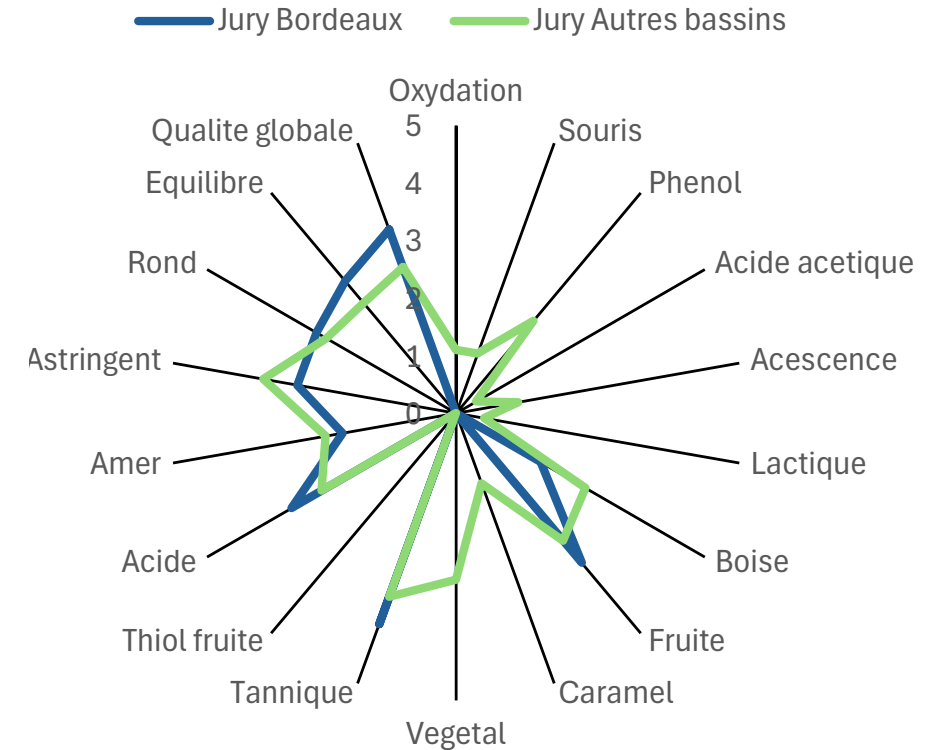


# Caractéristiques sensorielles de vins rouges issus d'itinéraires prototypes sans sulfite ajouté

**Gamay, Beaujolais 2022**  
(Epreuves RATA, échelle 1 à 5)



**Assemblage Merlot-Cabernet franc-Malbec, Bordeaux 2022**  
(Epreuves RATA, échelle 1 à 5)



***Jugements pas toujours similaires selon « l'expérience » du jury***



Quel bilan?

# En résumé

## **Les itinéraires d'élaboration des vins sans sulfite**

- Sont **multiples** (objectifs / contraintes)
- **Combinent des solutions** laissant plus ou moins place à la technologie

**Leur caractère innovant** réside plus dans la **combinaison de pratiques** que dans des alternatives unitaires

Des **impasses techniques** subsistent : **oxydation, goût de souris**



# Quels verrous à lever ?



- **Quelle chimie** des vins sans sulfite ?
- **Quel espace sensoriel** des vins sans sulfite ?

→ **indispensable pour parfaire les itinéraires d'élaboration de vins sans sulfites!!!**