

➤ Expérimentation en Val de Loire pour la production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Pascal POUPAULT

IFV Pôle Val de Loire Centre

e-Mail : pascal.poupault@vignevin.com

RÉSUMÉ

La vinification sans sulfites ajoutés d'un moût de Sauvignon suscite des changements de pratiques, des alternatives pour la protection du moût tant que celle du vin. Le groupe de travail, avec beaucoup de pragmatisme, a co-construit des itinéraires visant très rapidement à limiter les phénomènes enzymatiques et microbiologiques, tâche habituellement dévouée aux sulfites. Certains diront de ces itinéraires qu'ils sont très technologiques. Le contact avec l'oxygène est limité dès la récolte. La protection du raisin est multiple (bioprotection, inertage, froid) et la phase fermentaire optimisée (levurage, nutrition azotée) sur un moût bien clarifié. Les opérations post-fermentaires sont souhaitées rapides, le CO₂ est conservé pour la mise en bouteilles avec inertage. Trois profils de vins sont ciblés, en lien avec le potentiel initial.

MOTS CLÉS

Sécurisation
Froid
Stabilisation
Thiols

Quels ont été les freins identifiés pour élaborer un Sauvignon sans sulfites ?

Les techniciens présents aux ateliers participatifs ont travaillé en deux phases pour (I) identifier les freins à l'élaboration d'un Sauvignon sans ajout de sulfites et (II) apporter des alternatives aux points critiques identifiés. L'enjeu principal est de limiter le contact avec l'oxygène et les conséquences néfastes sur le potentiel de la vendange et celui du vin. Le groupe de travail s'autorise à travailler sur des profils différents identifiés en amont et en lien avec le potentiel des raisins, avec le marché (profil « thiols », très fruité, fruité) et de toute façon un profil de type sauvignon.

A chaque étape le recours au gaz neutre (inertage) et/ou au froid est retenu. Les phénomènes enzymatiques (oxydation) et microbiens sont ainsi limités.



Figure 1 : Le travail de co-construction en atelier a permis de mettre en place les alternatives aux sulfites et de les synthétiser sous forme d'itinéraires.

La phase fermentaire doit être assistée pour éviter toute latence : ensemencement levurien, nutrition azotée complémentaire. En vue d'une mise en bouteilles rapide, l'élevage doit mener rapidement et à l'abri de l'oxygène à un vin stabilisé et clarifié.

Quel que soit le profil recherché, la phase pré-fermentaire est primordiale aux yeux du groupe de travail : qualité sanitaire et valeur de pH ciblée. Les jus de benne sont écartés ainsi que les jus de fin de presse. Le pressurage se fera sous inertage avec un cycle « doux » de type crémant. Le débourbage est assisté (colle de poids, froid, enzyme) (Figure 2).

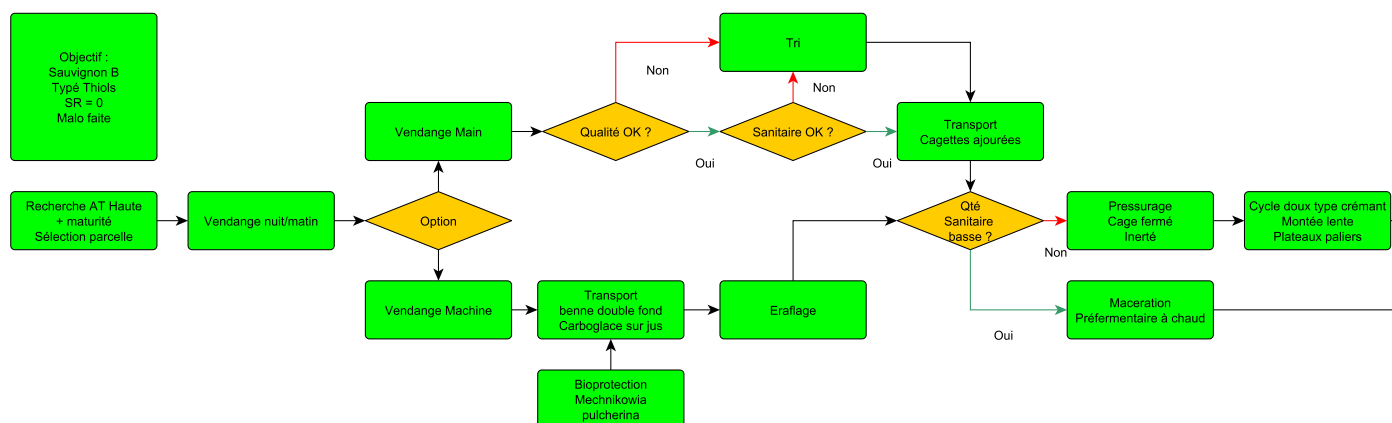


Figure 2 : Arbre décisionnel pour la phase pré-fermentaire du profil « thiolé » (itinéraire 3) – IFV Amboise

La phase post-fermentaire doit conserver le profil du vin, le stabiliser jusqu'au conditionnement final précoce (figure 3). Celui-ci est envisagé avec maîtrise des gaz dissous (O_2 et CO_2), avec une filtration serrée permettant d'éliminer les microorganismes résiduels, et un bouchage hermétique pour limiter l'évolution en bouteilles.

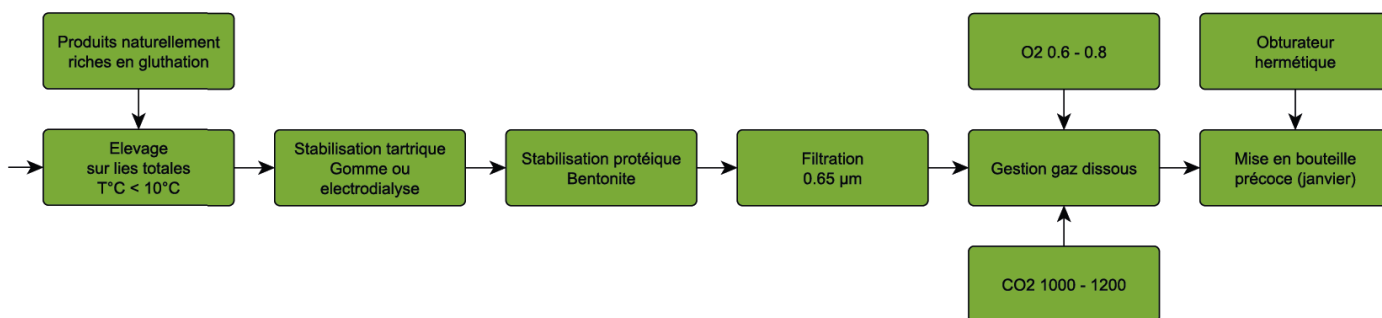
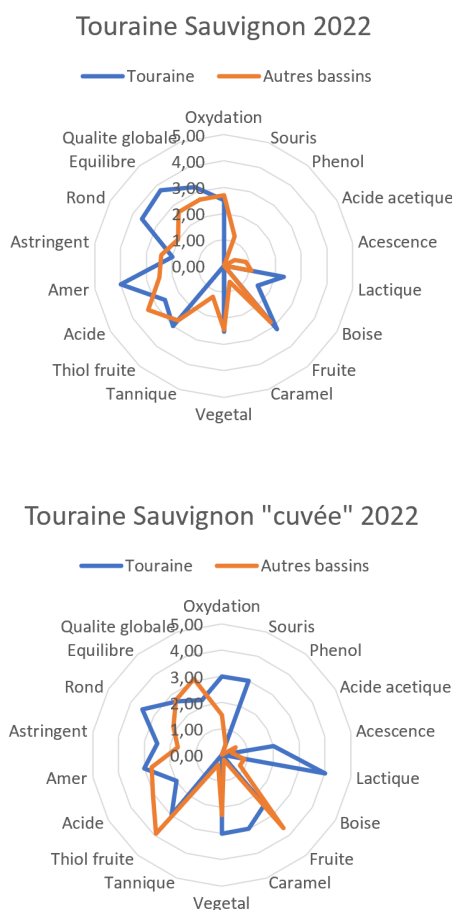


Figure 3 : Arbre décisionnel pour la phase post-fermentaire des trois profils – IFV Amboise

En quoi les itinéraires œnologiques sont-ils innovants ?

La fermentation malolactique sur vin blanc n'est pas rare. L'imposer dans un itinéraire d'élaboration de vin de Sauvignon est plus surprenant. Et que ce choix soit déterminé par l'objectif de stabilisation microbiologique (plutôt que la gestion de l'acidité) est encore plus inhabituel. C'est pourtant le consensus final du groupe de travail. Le choix de la co-inoculation n'est certainement pas anodin ; il permet de limiter les conséquences sensorielles d'une malo en séquentiel (production de diacétyle).

Figure 4 : Profil sensoriel des deux vins de Sauvignon élaborés, issus des dégustations avec un jury professionnel de Touraine et des autres régions (descripteurs imposés) – IFV Amboise



Ce vin de Sauvignon correspond-il au cahier des charges ?

Au cours du millésime 2022, l'itinéraire co-construit a pu être mis en place sur trois matrices de Sauvignon de Touraine. L'utilisation du froid en pré-fermentaire (carboglace sur benne en caisson inertée et dans le pressoir en cours de remplissage, vendange de nuit), et en post-fermentaire (élevage sur lies fines à basse température) a permis d'élaborer une cuve de 200 hL pour un profil Sauvignon blanc et une cuve de 10 hL pour un profil sauvignon « de cuvée ». Par ailleurs, une récolte manuelle sur une parcelle conduite en agriculture biologique associée à une protection en phase pré-fermentaire, avec co-inoculation en bactéries lactiques a conduit à l'élaboration d'une cuve de 12 hL d'un Sauvignon de Touraine « bio ». Les caractéristiques physico-chimiques des vins ne font pas apparaître d'anomalie. Le conditionnement final n'est pas réalisé sur site mais en halle IFV sur des volumes restreints. Le vin issu d'une conduite en agriculture biologique a gardé des sucres résiduels et n'a pas été retenu pour l'analyse sensorielle. Le vin Touraine Sauvignon « cuvée » n'a, quant à lui, pas réalisé sa fermentation malolactique, par choix du site vinificateur.

L'aspect sensoriel des vins élaborés est une partie importante du projet initial : quel profil, quelle acceptation par les consommateurs et les professionnels. La première démarche a consisté à demander à un panel de professionnels avertis de Touraine de caractériser les vins élaborés, au milieu de l'ensemble des vins obtenus dans les différentes régions viticoles qui avaient pu mettre en place les itinéraires semblables sur des vins de leur région. Les jurys de chacune des régions ont mis en œuvre la même démarche.

Il apparaît que le Sauvignon de Touraine a été moins apprécié au final par les professionnels de Touraine que ceux des autres régions. Le caractère souris et lactique (ce vin a fait sa malo) sont mis en évidence. Le vin de Touraine Sauvignon « cuvée » est davantage apprécié que le précédent par le jury Touraine : peut-être est-ce dû à son profil plus classique (pas de malo, maturité différente) ? Le bilan est moins contrasté pour les jurys extérieurs à la Touraine. Pas de caractère souris pour le Sauvignon de Touraine, présence de caractère fruité et thiol, une qualité d'ensemble soulignée ; le Touraine Sauvignon « cuvée » est noté plus intense en caractère fruité et thiolé.

> La suite de l'analyse sensorielle est exposée dans l'article "Quelles attitudes des consommateurs français face aux vins sans sulfites ajoutés ?"

