

Pour une œnologie réfléchie



Secondé Oeno'logique
Conseil

Programme du jour

Présentation

Historique

Impact organoleptique

Méthodologies d'ensemencement

Les fermentations malolactiques en bouteilles



Présentation

Nicolas Secondé, 51 ans

Œnologue Conseil, diplômé de Reims en 1993.

- **1994 – 1995 : Œnologue de production en Provence**
- **1995 – 2005 : Œnologue conseil : Champagne, Luxembourg, Limoux, Italie**
- **2005 – 2008 : Œnologue conseil : OPVI - Luxembourg**
- **2008 – 2012 : Œnologue gérant de laboratoire : Œnologie Immélé (Alsace)**
- **2012 – 2014 : Œnologue consultant Indépendant : Crémants France et Luxembourg, Italie (Oltrepo Pavese, Franciacorta, Prosecco...), Espagne (Cava)**
- **2014 – 2018 : Responsable Technique Arthur Metz (Grands Chais de France)**
- **Depuis 2018 : Œnologue consultant indépendant**
Depuis 2021 : intervenant technique pour les crémants de Loire (et de Savoie)
- **Elaborateur en Champagne : JL Secondé Simon - Ambonnay**



FML & Vins effervescents

Historiquement la FML

⇒ Permet d'assouplir des acidités mordantes

Cas de la Champagne

⇒ Solution intéressante pour remplacer des désacidifications chimiques par une désacidification biologique

Cas du Luxembourg

⇒ Maladie du vin ?



FML & Vins effervescents

Aujourd'hui, la FML

- ⇒ Permet de signer des cuvées
- ⇒ Permet de diminuer l'impact du millésime sur la cuvée
cas des malo partielles...
- ⇒ Permet d'affiner des finales trop tanniques
- ⇒ Permet de diminuer les doses de SO₂ (voire éliminer le SO₂)
et donc permet de stabiliser microbiologiquement les cuvées
Cas des vins peu sulfités voire sans sulfite ajouté



FML & Vins effervescents

Hier comme aujourd'hui, La FML

- ⇒ A un impact organoleptique
- ⇒ A un impact sur le rendu final de la cuvée

Et donc Doit être Maîtrisée

FML & Vins effervescents

Impact Organoleptique de la FML

⇒ Sur la fraîcheur

Modification de la signature acide

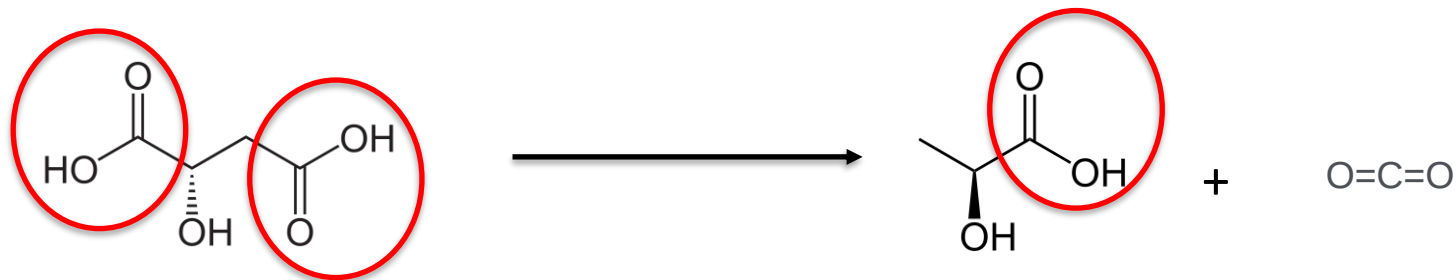


FML & Vins effervescents

Impact Organoleptique de la FML

⇒ Sur la fraîcheur

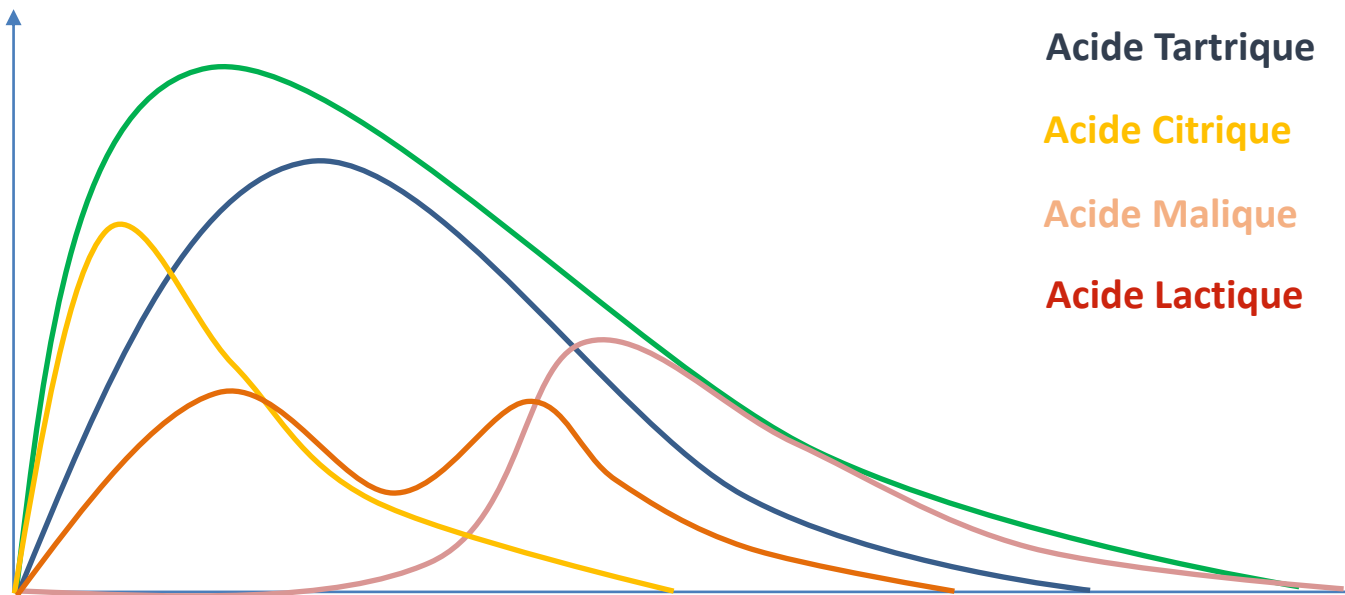
Modification de la signature acide



FML & Vins effervescents

Impact Organoleptique de la FML

⇒ Sur la perception de la structure tannique
Diminution des amers



FML & Vins effervescents

Impact Organoleptique de la FML

- ⇒ Sur la perception de la structure aromatique
 - Perte de la perception des arômes primaires
 - Orientation plus rapide vers une signature tertiaire
 - Apporte plus d'onctuosité en bouche

FML & Vins effervescents

Impact Organoleptique de la FML

- ⇒ Sur la perception de la structure aromatique
 - Perte de la perception des arômes primaires
 - Orientation plus rapide vers une signature tertiaire
 - Apporte plus d'onctuosité en bouche
- ⇒ Une **signature lactée** doit être considérée comme un défaut
- ⇒ La FML peut amener une **augmentation de la volatile**
- ⇒ On peut lisser la signature d'un cépage, de la région

FML & Vins effervescents

Méthodologie d'ensemencement

- ⇒ Le vin de base est un milieu hostile aux bactéries
 - ⇒ pH : compris entre 2,9 et 3,10
 - ⇒ Alcool : hier à 10,5%Vol aujourd'hui à 11,5%
 - ⇒ SO₂
 - ⇒ Acide Malique : en baisse !
- ⇒ Le protocole est primordial et **doit être défini en fonction du vin**

FML & Vins effervescents

Méthodologie d'ensemencement

- ⇒ Co-fermentation
 - ⇒ Co-Inoculation
 - ⇒ Inoculation séquencée
-
- ⇒ 3 moments, 3 protocoles

FML & Vins effervescents

Méthodologie d'ensemencement : question ?

⇒ Pied de cuve ou ensemencement direct ?

⇒ Démalication Totale ou Partielle ?

FML & Vins effervescents

Méthodologie d'ensemencement :

les erreurs les plus fréquentes !

- ⇒ Pied de cuve avec acide malique insuffisant : 1,5 g/l
- ⇒ Inoculer sur vin froid : choc thermique
- ⇒ Homogénéiser la cuve après ensemencement
- ⇒ Désacidifier la base pour permettre une meilleure implantation
- ⇒ S'assurer de l'homogénéité de la cuve avant soutirage : suivre la dégradation malique en haut et bas de cuve...

FML & Vins effervescents

Méthodologie d'ensemencement : question ?

- ⇒ Alternatives à la fermentation malolactique ?
 - ⇒ Désacidification double sel
 - Précipitation de Tartro Malate de Calcium
- ⇒ Utilisation de *Schizosaccharomycès*
- Acide malique

FML & Vins effervescents

Problématiques des fermentations malolactiques en bouteille

- ⇒ Impact organoleptique : on modifie la signature aromatique
- ⇒ Impact visuel : problème de remuage
- ⇒ Impact qualitatif : hétérogénéité des lots

⇒ **Problématique forte en Val de Loire !**

FML & Vins effervescents

Problématiques des fermentations malolactiques en bouteille

⇒ Points de vigilance

⇒ Le pH

⇒ L'hygiène

⇒ Le protocole de mise en bouteilles

⇒ **Problématique forte en Val de Loire !**

FML & Vins effervescents

Problématiques des fermentations malolactiques en bouteille

- ⇒ Points de vigilance : le pH
 - ⇒ Maturité plus importante
 - ⇒ Diminution constante des doses de SO₂
 - ⇒ Modification des pratiques de stabilisation tartrique
 - ⇒ L'utilisation des inhibiteurs de cristallisation augmente le risque de développement de malo...

FML & Vins effervescents

Problématiques des fermentations malolactiques en bouteille

- ⇒ Points de vigilance : l'Hygiène de cave
 - ⇒ Température ambiante en cave plus élevée
 - ⇒ Diminution constante des doses de SO₂ sur les vins
 - ⇒ « maîtrise » des effluents
 - ⇒ Hygiène des cuves de mixtion et de la tireuse...
 - ⇒ Automatisation de certains points de vinification
 - ⇒ Sauterelle de chargement à la vendange
 - ⇒ Utilisation furets de nettoyage des pressoirs
 - ⇒ Pompage en ligne fixe...

FML & Vins effervescents

Problématiques des fermentations malolactiques en bouteille

- ⇒ Points de vigilance : Protocole Mise en bouteilles
 - ⇒ Filtration stérile des vins
 - ⇒ Filtration stérile des vins entrant dans le pied de cuve
 - ⇒ Limitation de la « durée de vie » du pied de cuve
- ⇒ Un assemblage avec malo partielle est excessivement sensible !

FML & Vins effervescents

Fermentations Malolactiques et Val de Loire

- ⇒ Diminue la signature « fraîcheur » des assemblages
- ⇒ Nivelle l'impact des cépages, des terroirs
- ⇒ Permet de lisser les hétérogénéités des millésimes
- ⇒ Permet de diminuer la perception de certains amers
- ⇒ Permet de « maturer » plus rapidement les cuvées

Merci



Secondé Oeno'logique
Conseil

SIVAL, le 18 janvier 2023