

D'UN VIN DE BASE

Les progrès techniques réalisés dans la conduite du vignoble ont amené à produire des raisins plus concentrés donnant des vins plus riches en alcool, plus expressifs au niveau aromatique. L'évolution des conditions climatiques favorise également l'obtention de vins plus alcooleux. Les producteurs de vins issus de méthode traditionnelle se confrontent à la difficulté d'allier un potentiel aromatique optimal et un degré potentiel des moûts adapté à l'élaboration de vins effervescents (10 - 11 % vol.).

+ Pour une vendange plus tardive

En comparant deux dates de récolte (J et J+10), les dégustations réalisées dans le cadre des travaux de l'IFV sur la désalcoolisation des vins de base montrent le gain qualitatif d'une vendange plus tardive. Le vin issu de la première date de récolte est toujours moins apprécié. Il apparaît plus végétal, moins floral et fruité, moins gras, moins aromatique et moins équilibré.

Après prise de mousse, les conclusions sont identiques mais la qualité de la mousse est jugée meilleure pour le vin issu de la première date de récolte.

Depuis août 2009, de nouvelles pratiques permettant de réduire les teneurs en alcool des vins sont autorisées par la réglementation européenne.

■ Pourquoi désalcooliser un vin de base ?

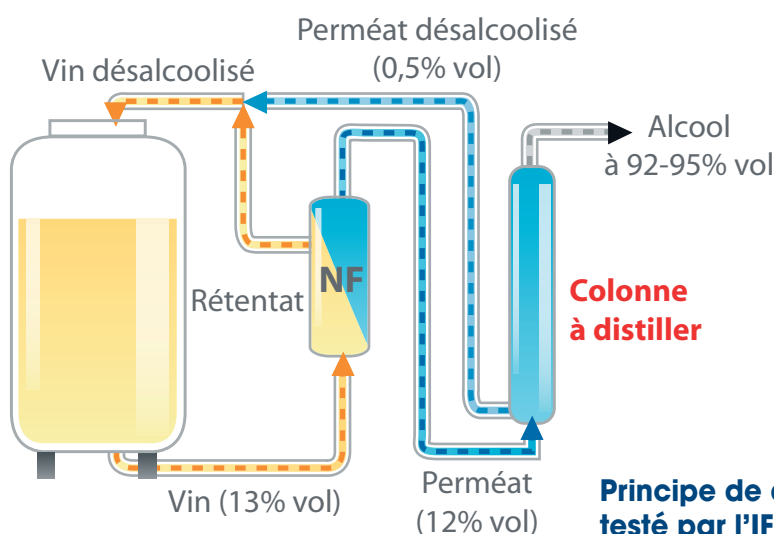
- permettre une prise de mousse dans les meilleures conditions tout en conservant les caractéristiques d'une vendange bien mûre avec une récolte plus tardive
- permettre la recherche d'un profil aromatique plus intéressant en vendangeant plus tard

■ Principe de la désalcoolisation

La réduction de la teneur en alcool d'un vin peut être obtenue par l'association de l'osmose inverse (OI) ou de la nanofiltration (NF) à la distillation ou un contacteur à membrane.

Dans le Val de Loire, le process testé sur des vins de base issus de chenin depuis 2007 par l'IFV est celui associant la nanofiltration et la distillation :

L'utilisation d'un contacteur à membrane implique la gestion du rejet contenant de l'eau et de l'alcool entre 4 et 9 % vol.. En revanche, l'alcool récupéré après distillation titre entre 92 et 95 % vol., il peut donc être directement valorisé par la distillerie.



Principe de désalcoolisation testé par l'IFV pôle Val de Loire-Centre

Impact de la désalcoolisation sur un vin de base issu de chenin

Après la prise de mousse, il est constaté un impact très faible de la technologie sur les caractéristiques sensorielles du vin effervescent par rapport à un vin issu de la même date tardive de vendange mais non traité. Pour ce dernier, en revanche, le succès de la prise de mousse est très aléatoire du fait du degré alcoolique élevé. Ce constat est aussi valable avec une seconde fermentation réalisée à partir des sucres résiduels.



© InterLoire - Gilles d'Auzac

© InterLoire - Stevens Frémont

La désalcoolisation en pratique

- seul un vin non enrichi, sans défaut organoleptique et apte à la consommation peut être désalcoolisé
- la réglementation permet une baisse maximum de - 2 % vol.
- le degré final doit respecter les limites du type de vin élaboré (zone, catégorie,...)
- considérer une légère perte de volume : 1,1 % pour 1 % vol. d'éthanol retiré

Vérifiez que le cahier des charges de votre appellation n'interdise pas cette technique avant de vous lancer !

- réaliser la désalcoolisation sous le contrôle d'un oenologue et l'inscrire dans le registre de cave
- faire appel à un prestataire de service (entre 5 et 20 euros/hl) agréé par les douanes dans le cas d'une distillation (statut de distillateur)

Les autres solutions pour diminuer le degré potentiel des vins

- choisir du matériel végétal adapté (clone moins riche en sucre à maturité)
- adapter le rapport feuille/fruit ($\leq 0.8 \text{ m}^2/\text{kg}$) selon le potentiel hydrique du sol et la vigueur
- réduire la surface enherbée (diminution de la largeur et/ou du nombre de bandes enherbées)
- augmenter le rendement... si c'est possible



Contact : Pascal Poupault IFV pôle Val de Loire Centre 02 47 88 24 20 pascal.poupault@vignevin.com