



LES OUTILS POUR TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE ENTRE L'ONCTUOSITÉ ET LA FRAÎCHEUR.



Marchais Christophe
Œnologue-conseil indépendant



UNE DÉFINITION DU MOT ÉQUILIBRE

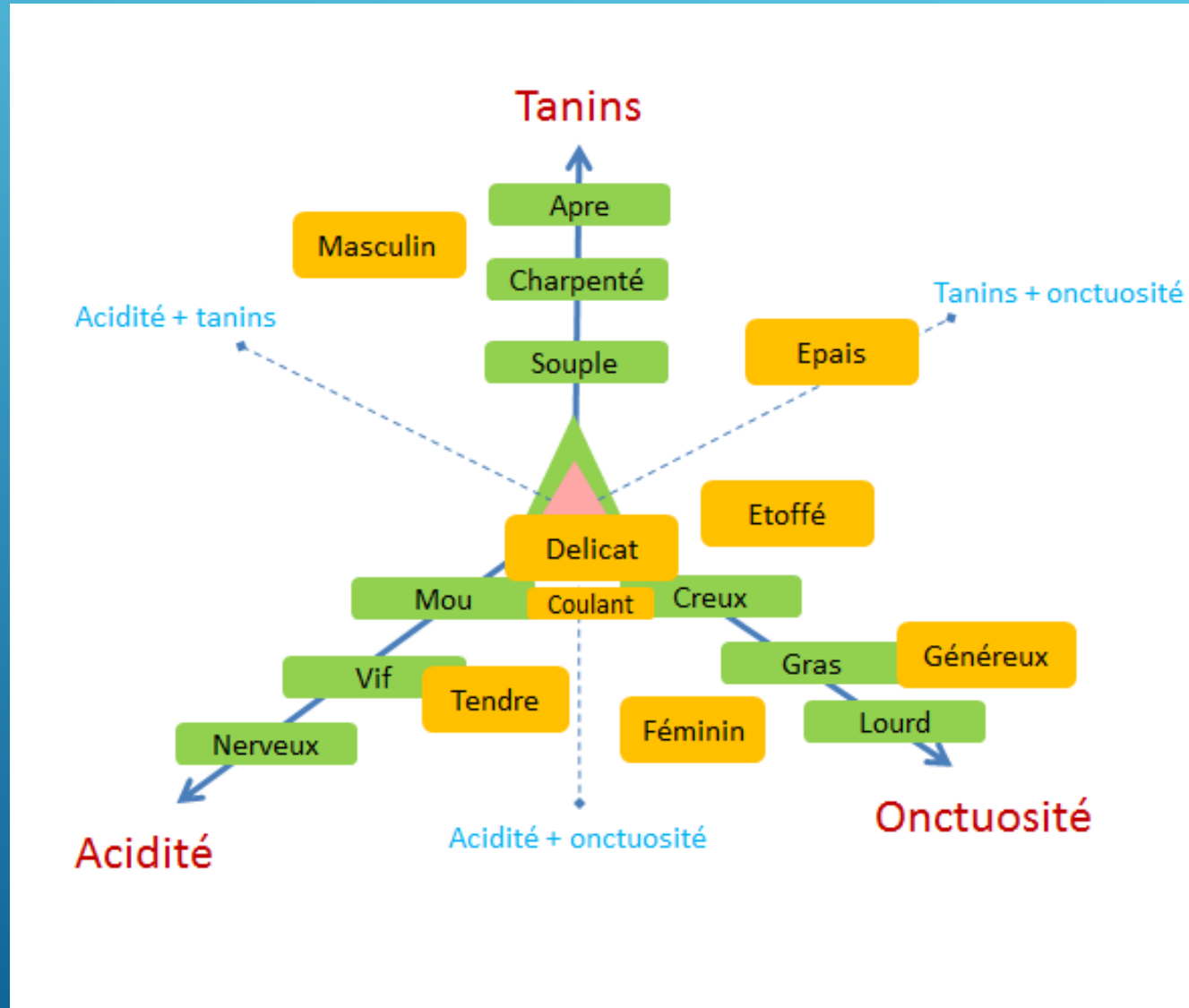
« Juste proportion entre les éléments opposés, entre des forces antagonistes, d'où résulte un état de stabilité, d'harmonie »



QUELS ÉLÉMENTS OU QUELLES FORCES

- ▶ **L'acidité ou la fraîcheur** : les acides du raisin et du vin, la salinité, le gaz ...
- ▶ **La sucrosité ou l'onctuosité** : les sucres résiduels, les alcools, les polysaccharides, le bois.....
- ▶ **Les sensations d'astringence** : les polyphénols

QUELS ÉLÉMENTS OU QUELLES FORCES





LES OUTILS OU LEVIERS

Effet millésime : Effet sur la balance « acide, amère et tanique »

Rôle du vinificateur : s'approprier le millésime



LES OUTILS OU LEVIERS

1^{er} levier :Maturité physiologique du raisin = le taux d'acide malique

Avec comme objectif de 2,5 et 3,5 g/l exprimé en acide malique à la récolte pour une fraîcheur gustative sans agressivité ...

Pas toujours simple à obtenir sous nos latitudes.....



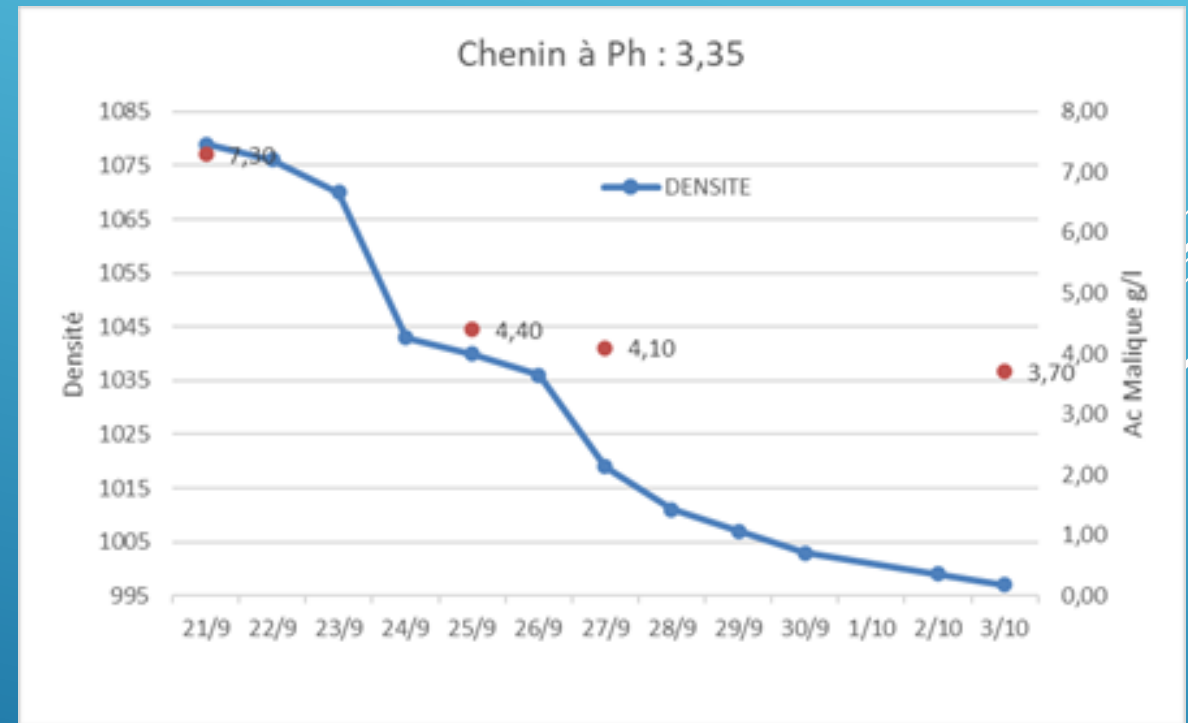
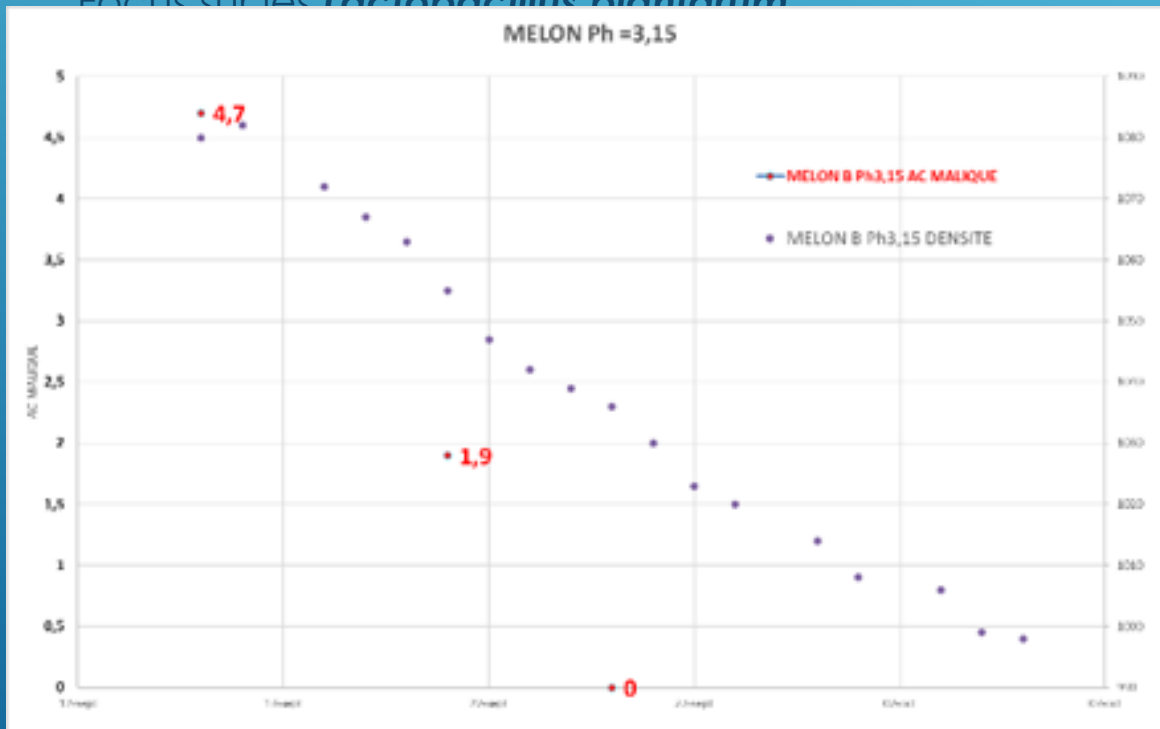
LES OUTILS OU LEVIERS

2nd levier : Transformation biologique de l'acide malique totale ou partielle.

- Transformation totale par les ***oenococcus oeni***
- Transformation partielle par les ***lactobacillus plantarum***

LES OUTILS OU LEVIERS

Focus sur les *Lactobacillus plantarum*





LES OUTILS OU LEVIERS

2nd levier : Transformation biologique de l'acide malique totale ou partielle.

- Transformation totale par les ***Ænococcus Æni***
- Transformation partielle par les ***lactobacillus plantarum***
- Transformation partielle par des ***Schizosaccharomycès Pombe***



LES OUTILS OU LEVIERS

3^{ème} levier : la désacidification chimique sur moût et vin.

- Autorisée en Zone Viticole B avec tenue du registre de cave.
- Agit principalement sur l'acide tartrique en désacidification classique.
- Agit sur les deux acides en technique de sels doubles.
- Ajustement des gaz en particulier le CO_2 .



LES OUTILS OU LEVIERS

Actions sur les sensations d'amertume, de végétal et taniques :

- Limiter la trituration de la vendange ...
- Séparation des jus de presse..
- Chauffage de la vendange ou des moûts (MPC ou flash-détente..)
- Hyper oxygénation des moûts...
- Traitements des moûts post FA (PVPP, protéines végétales, EPL ...)
- Collage des vins pré-FA
- Macro et micro oxygénation des moûts et vins



LES OUTILS OU LEVIERS

4^{ème} levier : « enrichissement » des moûts en substances onctueuses.

- Stabulation à froid des bourbes fines;
- Stabulation préfermentaire à froid sur raisins rouges
- Macération pelliculaire des raisins blancs.
- Morceaux de bois frais en vinification selon le CC des AOP avec tenue du registre de cave.
- Morceaux de bois toastés en vinification ou/et en élevage.
- En élevage, batonnage des lies fines.
- Touche finale, ajustement des gaz en particulier le CO_2 .



LES OUTILS OU LEVIERS

Pour conclure Arsenal technique pour « corriger » cet équilibre,

Mais la clé de voûte est la qualité et la maturité de vos raisins



Merci de votre attention

