

VENDANGES ROUGES ALTÉRÉES: UNE ACTION DOUCE ET RAPIDE

Le contexte climatique, s'il s'est généralement amélioré début septembre, reste précaire et susceptible de favoriser *Botrytis*. Nous l'avons vu pour les blancs et les rosés, vendange botrytisée rime avec rapidité. Dans le cas des vinifications en rouge, un paramètre supplémentaire doit être géré : la macération. On parcourt donc une corde raide pour mettre au propre le vin rapidement tout en extrayant suffisamment de composés d'intérêt sensoriel.

LES PRÉCAUTIONS INCONTOURNABLES

Trier, encore et toujours trier !

Pour toutes les couleurs de moûts, on le répète: il faut très peu de grappes contaminées pour que la cuve complète soit altérée. Il faut sensibiliser les équipes de vendange et de tri. **Toute grappe touchée par la pourriture grise, acide, ou de l'oidium est à écarter.** Le contrôle ensuite par l'analyse de la teneur en acide gluconique permet d'appréhender le niveau de contamination du moût.



Une cuvaison raccourcie

Le sulfitage, généralement revu à la hausse, sera fractionné pour éviter des doses ponctuelles élevées qui augmenteraient une extraction non sélective.

La macération pré-fermentaire pure et dure est à proscrire : trop risquée d'un point de vue oxydasique comme microbiologique. Pour autant, sur ces vendanges parfois moins mûres, les tanins durs seront extraits en même temps que les composés néfastes produits par *Botrytis*. Avant d'arriver à ce stade, et **afin de favoriser une extraction précoce de la couleur et des polysaccharides, il faut enzymiser rapidement** dès la réception de la vendange foulée et éraflée (EXTRAZYME TERROIR).

Les actions mécaniques seront plus douces que de coutume. Deux à trois délestages peuvent être appropriés, notamment pour éliminer – lors du repompage du jus vers la cuve de macération – les particules qui ont sédimenté (pépins et bourbes altérées par *Botrytis*) ou qui flottent.

L'utilisation de **tanins œnologiques** sera un levier puissant :

- TANIN SR ou TANIN SR TERROIR, **pour lutter contre les phénomènes d'oxydation** induits par la laccase,
- VOLUTAN, tannin de raisin, **pour rééquilibrer la structure** avec des tanins soyeux et mûrs, et **aider à la stabilisation d'une couleur fragile** dans ces conditions.

Si la réglementation le permet, l'ajout de copeaux de bois frais ou légèrement toastés aidera à masquer les mauvais goûts, contribuera à la stabilisation de la couleur et renforcera les notes fruitées.

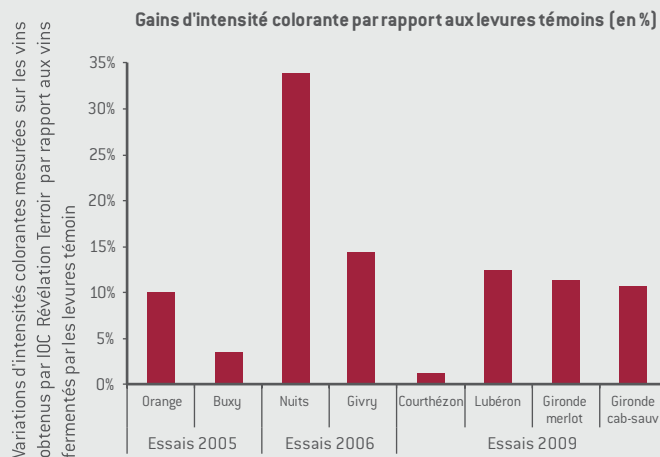
Les levures, d'excellentes alliées pour gérer les déviations

Il convient de **levurer dès l'encuvage**, à un minimum de 30 g/hL, pour contrecarrer à la fois les microorganismes d'altération et les composés inhibiteurs de croissance (glycoprotéines) produits par *Botrytis*. La croissance doit donc être favorisée par un ajout de nutriment équilibré en vitamines, sels minéraux et acides aminés (ACTIVIT voire ACTIVIT D) en début de fermentation alcoolique (FA), suivis d'un ajout supplémentaire au tiers de la fermentation pour sécuriser celle-ci. Au début de FA, des préparations à base de levures inactivées (ACTICLEAN et CELLCLEAN) ont un rôle détoxifiant et peuvent agir contre certains goûts type moisis terreux.

Selon les contraintes additionnelles, certaines levures peuvent se révéler d'autant plus intéressantes:

- IOC R 9008 fournira des polysaccharides améliorateurs de la structure, tout en limitant les sensations herbacées par des notes de fruits mûrs;
- IOC RÉVÉLATION TERROIR permettra d'optimiser la stabilité de la couleur.

IOC Révélation Terroir: une levure qui peut stabiliser la couleur



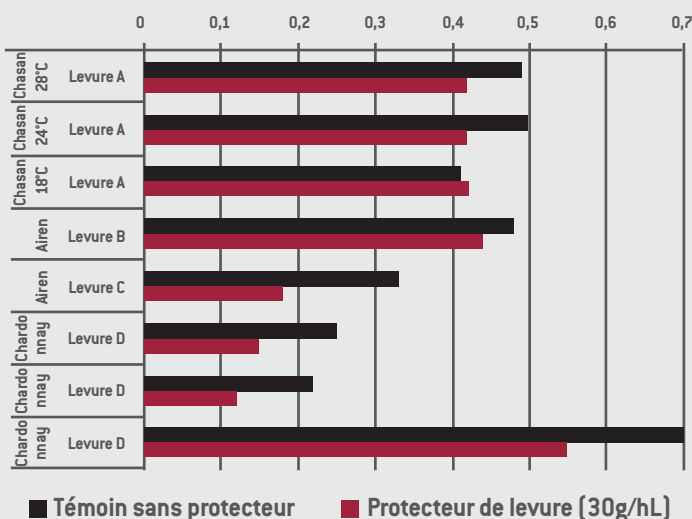
DES LEVIERS À ACTIONNER

Quand l'acétique s'en mêle

L'acidité volatile est également une menace. En effet, les sous-produits de *Botrytis* peuvent augmenter fortement la production d'acide acétique par la levure au cours de la FA. Par ailleurs, certaines vendanges peuvent être atteintes par la pourriture acide. Dans ces conditions, plusieurs précautions doivent être prises :

- Protection des levures lors de leur réhydratation avec ACTIPROTECT+, afin de fournir aux levures des lipides (stérols et acides gras insaturés) qui diminueront leur production d'acide acétique.

Acidité volatile (g/L H₂SO₄) après FA, en présence ou non de protecteur de levure en réhydratation



- Fermenter dans des gammes de températures modérées : entre 20 et 25°C sous le marc.

- Choix d'une levure peu productrice d'acide acétique et d'éthanal, telles que IOC Primrouge R 9001, IOC R 9008, IOC Révélation Terroir. De telles levures sont susceptibles de consommer une partie de l'acide acétique lorsque celui-ci est déjà élevé sur moût, et ce d'autant plus qu'on les alimente correctement en début de FA.

L'élevage : stabiliser au plus vite

Le vin, très riche en glucanes produits par *Botrytis* mais aussi par les levures, sera très difficile à clarifier spontanément. L'utilisation de la formulation enzymatique FLUDASE vers la fin de fermentation, pendant ou après écoulage, améliorera l'efficacité et la rapidité des opérations de soutirage ou centrifugation puis de filtration ultérieure.

Après une première mise au propre rapide, il reste préférable de sécuriser la fermentation malolactique par une inoculation en bactéries œnologiques et ce, pour plusieurs raisons :

- Il faut clarifier complètement le vin et le sulfitier au plus tôt pour éviter des déviations oxydatives,

- En cas d'acidité volatile élevée sur moût, la consommation de cette dernière par les levures aboutit souvent à l'apparition de précurseurs du diacétyle. Celui-ci peut entraîner des odeurs beurrées trop importantes, susceptibles de masquer les arômes fruités. L'utilisation d'une bactérie peu productrice de diacétyle, comme MAXIFLORE SATINE, permettra de limiter l'importance de ce phénomène.

- Les vendanges altérées présentent souvent des taux élevés de microorganismes contaminants (*Brettanomyces* par exemple), susceptibles de se développer très rapidement après FA si on n'occupe pas le milieu et qu'on ne stabilise pas le vin dans les plus brefs délais.

Enfin, après stabilisation microbienne, un travail d'élevage précoce à l'aide de SPHERE et/ou de tanins œnologiques spécifiques (VOLUTAN, TANIFASE ELEVAGE ou encore EXGRAPE PEL) permettra d'améliorer l'intégration de la structure et la stabilité de la couleur du vin, tout en rééquilibrant les sensations de volume en bouche et de charpente si des manques se font sentir.



Ces recommandations peuvent bien sûr être détaillées, complétées et adaptées à vos conditions spécifiques en échangeant avec votre interlocuteur IOC. N'hésitez pas à nous contacter pour étudier au cas par cas comment préserver au mieux le potentiel des raisins touchés par *Botrytis*.