

Le phénomène de vieillissement prématuré des vins blancs a été identifié dans de nombreux terroirs, sur vins tranquilles ou effervescents, et ce quel que soit le cépage ou l'origine. Perte de fraîcheur aromatique, apparition d'arômes lourds et atypiques, certains de ces mécanismes conservent encore leur part de mystère.

UNE DÉGRADATION CARACTÉRISTIQUE DU BOUQUET AROMATIQUE

Disparition précoce des arômes variétaux, et surtout apparition d'une odeur lourde caractéristique, évoquant dans ces vins blancs la cire d'abeille rance ou le miel éventé [2 amino-acétophénone], le curry ou la noix rance (sotolon), la pomme blette (éthanal), les légumes cuits (méthional) et dans les cas extrêmes, la naphthaline ou l'encaustique, tels sont les symptômes liés à la perte de fraîcheur aromatique dans les vins blancs touchés.

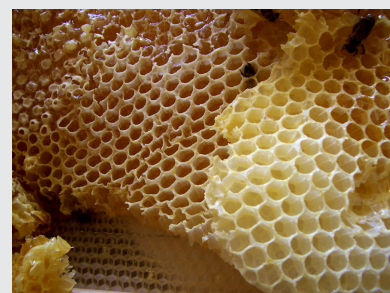
Si la nature exacte des voies de formation de ces composés n'est pas toujours élucidée, l'exposition du vin à l'oxygène est toujours pointée du doigt, notamment lorsque certains facteurs aggravants convergent. Pour autant, il est possible dès à présent d'en limiter les risques par des actions préventives et curatives.

ANTICIPER DÈS LE MOÛT

L'éthanal, l'ennemi public N°1

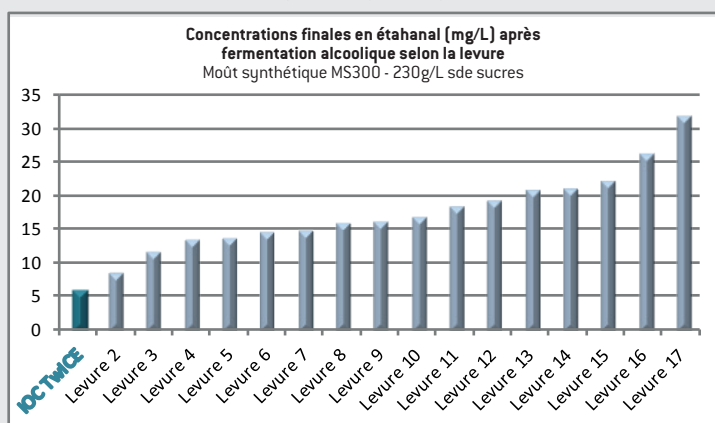
L'éthanal résulte de l'oxydation de l'éthanol mais également du métabolisme levurien. Il est une première cible à éliminer dans la mesure où il intervient de manière négative sous trois angles :

- il présente en lui-même une odeur d'évent caractéristique,
- il est impliqué dans la formation de sotolon,
- il se combine fortement au SO₂ et le rend inactif, ce qui augmente la vulnérabilité du vin aux oxydations



MÉTHODE 1 : Choisir une levure peu productrice d'éthanal

IOC TwICE, sélectionnée par l'IFV de Beaune, est destinée à l'obtention de vins blancs présentant du volume en bouche en attaque et de la fraîcheur en finale. Elle ne produit qu'une quantité infime d'éthanal.



Au-delà des méthodes de sélection classiques, la gamme **IOC BE** est issue d'une technique de pointe développée en collaboration avec l'INRA. Ces levures possèdent un héritage génétique les rendant **incapables** de produire du SO₂ et de fortes quantités d'éthanal, quelles que soient les conditions de fermentation. **IOC BE THIOLS** permet donc l'obtention de vins riches en thiols fruités à faibles teneurs en éthanal et sulfites.

METHODE 2 : Raisonner la vinification en conséquence

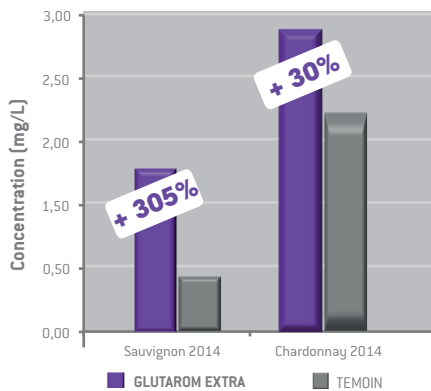
Par un sulfitage modéré du moût :

Concernant les levures plus classiques, il convient d'éviter des sulfitages du moût trop importants sans quoi celles-ci sont susceptibles de produire davantage d'éthanal.

En menant à bien la fermentation malolactique :

Pour les vins concernés, la réalisation de la fermentation malolactique et ce, d'autant plus si elle est précoce voire simultanée à la fermentation alcoolique, permet dans certains cas de consommer l'éthanal en quasi-totalité.

Impact d'un ajout de GLUTAROM EXTRA en début de fermentation alcoolique sur les teneurs en glutathion réduit des vins peu sulfités (4 - 15 mg/L)

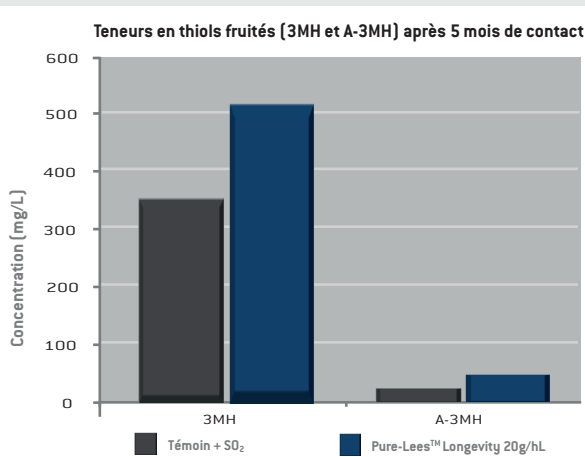


1.2 Jouer la carte des antioxydants : GLUTAROM EXTRA

Le glutathion est un tripeptide aux propriétés antioxydantes naturellement présent dans le raisin. Il agit comme un véritable bouclier contre l'oxygène et surtout préserve de l'oxydation les polyphénols présents dans le moût de raisin.

Développée par le département R&D de l'IOC, **GLUTAROM EXTRA** est une nouvelle levure inactivée à forte teneur naturelle en glutathion. Des travaux ont montré qu'un ajout de **GLUTAROM EXTRA** réalisé en début de fermentation permettait d'obtenir des vins nettement plus riches en glutathion après mise. La fraîcheur aromatique des vins s'en trouve ainsi préservée.

SUR VIN : LE POUVOIR SECRET DES LIES : PURE-LEES™ LONGEVITY



L'aptitude des lies à protéger les vins de l'oxydation est connue de manière empirique par les praticiens du vin. Cette faculté est liée à leur puissante capacité de consommation de l'oxygène dissous.

Les travaux de l'INRA et de la société Lallemant ont permis de sélectionner un outil adapté à la protection des vins blancs contre l'oxygène durant leur élevage : **PURE-LEES™ LONGEVITY**. Imitant l'action protectrice des lies de manière optimisée, **PURE-LEES™ LONGEVITY** présente un fort potentiel de consommation de l'oxygène dissous, et sa vitesse d'action le rend particulièrement compétitif pour s'interposer entre l'oxygène et les composés d'intérêt du vin.

Une action qui dure dans le temps :

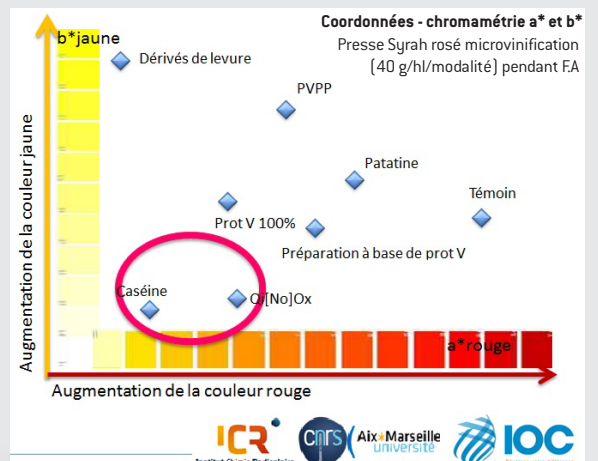
En cas d'exposition très légère à l'oxygène, comme dans un contenant inerté par exemple, son action perdure longtemps et protège le vin durant plusieurs mois. En cas d'exposition plus violente, par exemple lors d'un transfert de vin, cette alternative lies réduit l'importance de l'attaque oxydative, préservant la fraîcheur aromatique du vin.

UNE ACTION CORRECTIVE RESTE POSSIBLE : QiNo(Ox)

Sur un moût ou un vin déjà oxydé, les praticiens mettent en œuvre divers produits de collage qui captent les molécules du vin touchées par l'oxydation, floculent, puis sédimentent en fond de cuve. IOC innove en proposant une alternative aux produits de collage classiques : **QiNo(Ox)**.

Naturel, biodégradable, et ne contenant aucun produit de synthèse ou d'origine animale, **QiNo(Ox)** est une exclusivité IOC, basée sur un partenariat avec l'entreprise KitoZyme. Le secret de **QiNo(Ox)** ? Des biopolymères dérivés de chitine produite par un champignon déjà connu en œnologie : *Aspergillus niger*. De par leur aptitude à piéger les métaux catalyseurs de réactions oxydatives (fer et cuivre) mais également par leur activité anti-radicalaire, ces polymères représentent une solution élégante efficace pour stopper les réactions oxydatives, préservant ainsi le potentiel aromatique du vin.

Effet curatif de QiNo(Ox) sur un moût de Syrah rosé, comparé à quelques agents de collage traditionnels durant la fermentation alcoolique



POUR CONCLURE : UNE ATTENTION MAINTENUE JUSQU'EN BOUTEILLE

Le phénomène de vieillissement prématuré des vins blancs survient principalement au cours de la **conservation** des vins en bouteille. Le caractère aléatoire de cette dépréciation de l'arôme est lié selon certains auteurs à la variabilité des opérations de mise, celle du bouchage et du transfert d'oxygène permis par l'obturateur. En vin effervescent, la technique de jetting à la mise permet de limiter et de normaliser les prises d'oxygène, qui sont autrement souvent aléatoires.