

# MAÎTRISE D'UNE MATURITÉ DISPARATE DANS UN CONTEXTE DE VENDANGE HÉTÉROGÈNE

D'ores et déjà on le sent : la récolte 2020 sera marquée par l'hétérogénéité dans plusieurs vignobles français. Les baies « vertes » vont côtoyer les raisins mûrs, malmenant le choix d'une date de récolte appropriée qui se dessine parfois plus en raison des contraintes climatiques que des critères optimaux de maturité. Au chai ces décisions ne seront pas sans conséquence.

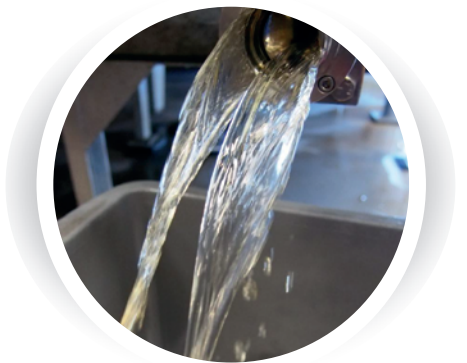
## LE TRI ET L'EXTRACTION SÉLECTIVE

Une première attention sera portée à ne pas conserver les baies les moins mûres dans la mesure du possible. Sur une même parcelle, le meilleur peut être voisin du pire. **Le tri reste alors la meilleure sélection de la qualité** à garder.

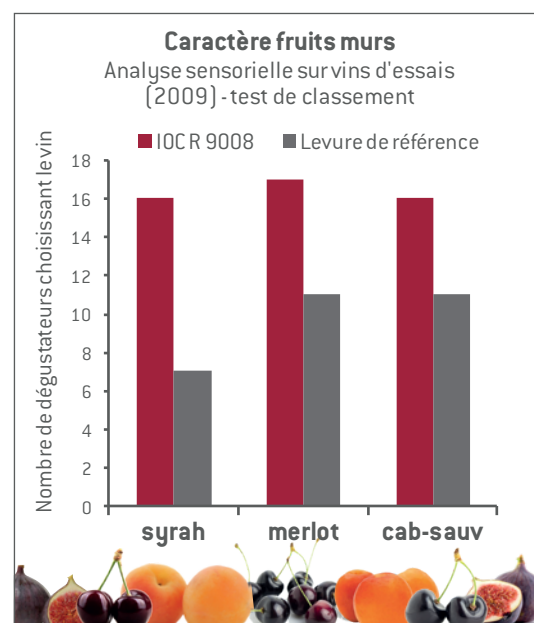
Ce travail de sélection se poursuit en premières étapes de macération en **évitant des extractions aveugles**.

Plus que jamais il sera essentiel d'éviter des sulfitages trop importants en cuve pour les rouges ou avant pressurage pour les blancs afin de limiter le pouvoir extracteur du SO<sub>2</sub>. A ce titre, **les alternatives aux sulfites deviennent parfaitement d'actualité** : bioprotection microbiologique (GAÏA™), levures inactivées riches en nucléophiles (GLUTASTAR™), tanins protecteurs (ESSENTIAL ANTIOXIDANT), dérivés de chitine antiradicalaires (QI FINE)...

Pour gérer les sous-maturités, **il faut se garder d'interventions physiques trop poussées** en fin de fermentation alcoolique, qui auront pour conséquence d'extraire par l'alcool des tanins secs et astringents provenant des pépins. L'usage d'enzymes spécifiques, comme EXTRAZYME TERROIR, permettra un travail mécanique plus doux, et une extraction enzymatique sélective de composés qualitatifs (couleur, jus...). EXTRAZYME FRUIT ira au-delà, en amplifiant également les notes fruitées mûres grâce à la révélation de C13-norisoprénoides, **répresseur des caractères végétaux**. L'action enzymatique permettra aussi la libération de polysaccharides contribuant au gras et à la rondeur.



## RÉÉQUILIBRER LA MATURITÉ DES VINS ROUGES : IOC R 9008, LA RÉFÉRENCE



La levure IOC R 9008 sera sans conteste l'outil de choix pour vinifier les vendanges rouges connaissant des maturités aromatique et phénolique hétérogènes. En effet, à de nombreuses reprises et sur bien des cépages (merlot, grenache, syrah, cabernet...), IOC R 9008 a montré sa propension à orienter le caractère aromatique vers des notes de fruits mûrs qui masquent les arômes végétaux et/ou herbacés. Elle contribue également au volume en bouche et à la diminution des sensations tanniques agressives (production de glycérol et polysaccharides).

Enfin, robuste et souple à la fois, IOC R 9008 fermente en toute sécurité, et produit peu d'acidité volatile, tout en favorisant les fermentations malolactiques.

Pour ce millésime 2020, IOC recommande fortement l'emploi de cette levure pour vins rouges, notamment dans les cas suivants :

- maturité générale insuffisante ;
- maturité hétérogène, millerandage ;
- décalage entre maturités phénolique/aromatique et technologique.

Figure 1 : une levure qui favorise les notes fruitées mûres

## ASTRINGENCE : TRAVAILLER LES INTERACTIONS TANINS-POLYSACCHARIDES

Grâce à l'apport de certaines technologies de pointe (microscopie de force atomique par exemple) et aux travaux de recherche de Lallemand en partenariat avec l'INRA et l'INSA de Toulouse, il est maintenant possible d'**observer le niveau d'interaction entre les polysaccharides des parois de la levure et les polyphénols** (Mekoue et al., 2016). A l'issue de ces observations, un autolysat issu d'une souche levure spécifique s'est révélé particulièrement intéressant au niveau œnologique.

L'impact de cet autolysat, OPTI-MUM RED™, sur la **diminution de l'astringence** est ainsi notable, comme le reflète l'indice de précipitation salivaire (IPS) qui mesure la réactivité des protéines salivaires vis-à-vis des polyphénols du vin. La figure 2 montre une différence très significative directement corrélable avec une diminution de l'astringence pour le vin.

Les vins vinifiés avec OPTIMUM-RED™ ont aussi révélé **plus de fraîcheur, plus de volume et rondeur, une structure tannique et une concentration plus importantes, ainsi qu'une meilleure longueur en bouche.**

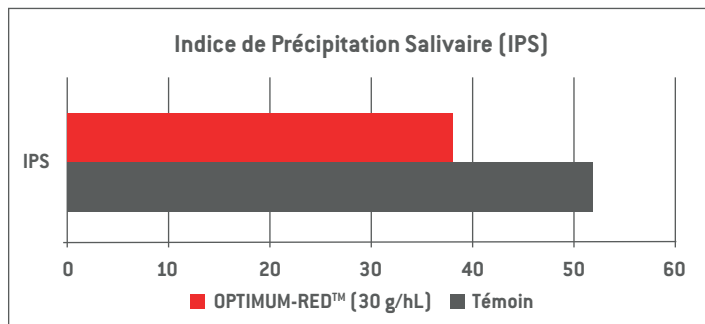


Figure 2 : Diminution de l'astringence sur grenache avec Opti-mum Red™, France



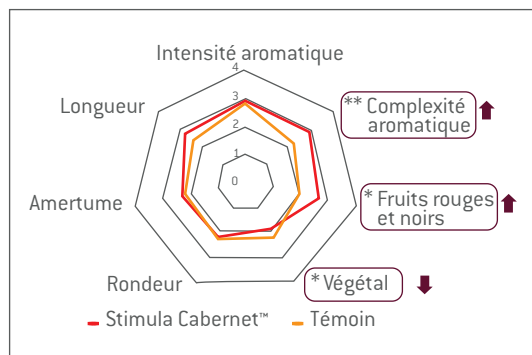
Un autre levier d'action efficace est FULLCOLOR, produit 100% naturel utilisé lors de la fermentation alcoolique pour stabiliser durablement la couleur des vins rouges.

FULLCOLOR est une solution alternative aux tanins de quebracho qui sont utiles comme protecteurs de la matière colorante mais souvent associés à l'amertume ou la sécheresse. Composé d'une fraction tannique spécifique et de levures inactivées agissant en synergie sur la combinaison des anthocyanes, diminuant ainsi leur fragilité, FULLCOLOR permet de conserver la couleur. Mais il contribue également à la qualité et l'intensité de la structure tout en évitant les sensations asséchantes

OPTI-MUM RED™ et FULLCOLOR peuvent être utilisés seuls, selon l'équilibre gustatif recherché, mais ils sont également très souvent associés pour bénéficier d'une part de leurs mécanismes complémentaires sur la stabilisation de la matière colorante, et d'autre part de leur synergie gustative.



## SOUS-MATURITÉ : L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DES LEVURES IMPACTE-T-IL LE RAPPORT ENTRE CARACTÈRE FRUITÉ ET NOTES VÉGÉTALES ?



La prise en compte des équilibres entre les différents nutriments est apparue en effet comme un facteur-clé pouvant favoriser le métabolisme aromatique levurien: un excès d'azote par rapport aux autres nutriments peut au contraire le limiter.

STIMULA CABERNET™, particulièrement concentré en petits peptides assimilables et en biotine, permet la surexpression du potentiel aromatique fruité en fin de phase de croissance et limite les stress de la fermentation alcoolique. Son apport au tiers de la FA favorise ainsi la production d'esters fruités d'acides gras et limite les notes végétales (Figure 3). Ce nutriment organique équilibré est ainsi très adapté aux cépages potentiellement riches en pyrazines (cabernet, merlot...) et notamment en cas de maturation hétérogène.

Figure 3 : Augmentation du fruité et diminution du masque végétal avec Stimula Cabernet™. Cabernet Sauvignon, Afrique du Sud, 2019