



MILLÉSIME 2021 : LES NOUVELLES ALTERNATIVES POUR COMBLER LE MANQUE DE RONDEUR ET DE GRAS

Les équilibres des vins 2021 sont très variables : marqués par l'acidité pour certains, chaleureux pour d'autres, avec quelques déficits structurels ou manquant d'onctuosité dans quelques cas. Nos œnologues des différents vignobles vous livrent leurs impressions sur ce millésime parfois complexe et nous confient leurs préconisations techniques.

AMPLEUR EN BOUCHE : DE NOUVELLES PERSPECTIVES AUTOUR DES LEVURES FRAGMENTÉES

Les vins de 2021 sont souvent en quête de restructuration. Les creux en bouche observés à la dégustation conjugués à des amertumes récalcitrantes en finale dévalorisent certaines cuvées au moment des assemblages.

Les oscillations entre sécheresse estivale et humidité avant vendanges ont causé des déséquilibres phénoliques dans les grappes. **Les raisins très acides (jusqu'à 5 g/L d'AT) et sensibles à l'oxydation** ont donc un besoin important en correction pour **gommer la dureté et l'amertume** sur les vendanges en sous-maturité, mais aussi pour leur **apporter de la sucrosité et gonfler la structure**.

Frédéric Cauquil, Œnologue consultant IOC Limoux



Dans ces conditions, l'élevage sur lies revêt un intérêt plus que particulier car il permet d'extraire les polysaccharides levuriens déterminant l'expression du gras et de la sensation de volume en bouche. Afin d'accélérer et d'optimiser la qualité de l'élevage sur lies, IOC, en coopération avec la société Lallemend, a travaillé la gamme de levures inactivées **PURE-LEES™** qui sont trois alternative-lies particulièrement riches en polysaccharides.

Fruits de l'utilisation d'un procédé d'homogénéisation à haute pression, **PURE-LEES ELEGANCY™** et **PURE LEES DELICACY™** sont constitués de cellules de levures entièrement fragmentées permettant de maximiser les interactions entre les différents composés cellulaires et les composés du vin. **PURE LEES ELEGANCY™** affine la charge tannique en éliminant les polyphénols les plus durs et amers tandis que **PURE-LEES DELICACY™** renforce les **sensations de rondeur et de douceur** par un enrobage optimal des tanins.

Impact des gammes Pure-Lees et leur mode d'action

Produit	PURE-LEES DELICACY	PURE-LEES ELEGANCY
Action	Enrobage des tanins	Sorption des tanins durs et des composés responsables d'amertume
Impact sur vin	Assouplissement des vins et apport de rondeur en respectant la structure	Réduction de l'astringence et de l'amertume

« En cas de lies trop peu qualitatives, je recommande vivement les alternatives lies à base de levures sélectionnées. Un choix qualitatif en toute sécurité » suggère Mélanie Mauvage-Reboul, œnologue commerciale en Bourgogne et Beaujolais. Précisément, alors que les lies de fermentation se révèlent parfois décevantes, voire microbiologiquement et

sensoriellement néfastes, l'utilisation de levures inactivées spécifiques est une solution opportune et plus précise. Ce nouveau choix offert entre les propriétés d'enrobage de **PURE-LEES DELICACY™** et les capacités d'adsorption de **PURE-LEES ELEGANCY™** permet de travailler différemment selon la sensibilité et la structure du vin tout en s'adaptant à sa texture propre. C'est une approche très fine, et d'autant plus que l'action de ces alternatives-lies est rapide [5 jours].



LES MANNOPROTÉINES : UN ATOUT AVEC RONDEUR ET FINESSE

Atténuant les sensations alcooleuses et acides tout en adoucissant gustativement les vins, les mannoprotéines renforcent la souplesse des vins en fin d'élevage. Mais la quantité comme la nature de ces mannoprotéines issues des levures qui ont réalisé la fermentation restent très aléatoires. A ce titre, les formulations **ULTIMA™**, riches en mannoprotéines de levures et 100 % solubles, peuvent s'ajouter 24 heures avant la filtration des vins sans perdre les qualités acquises.

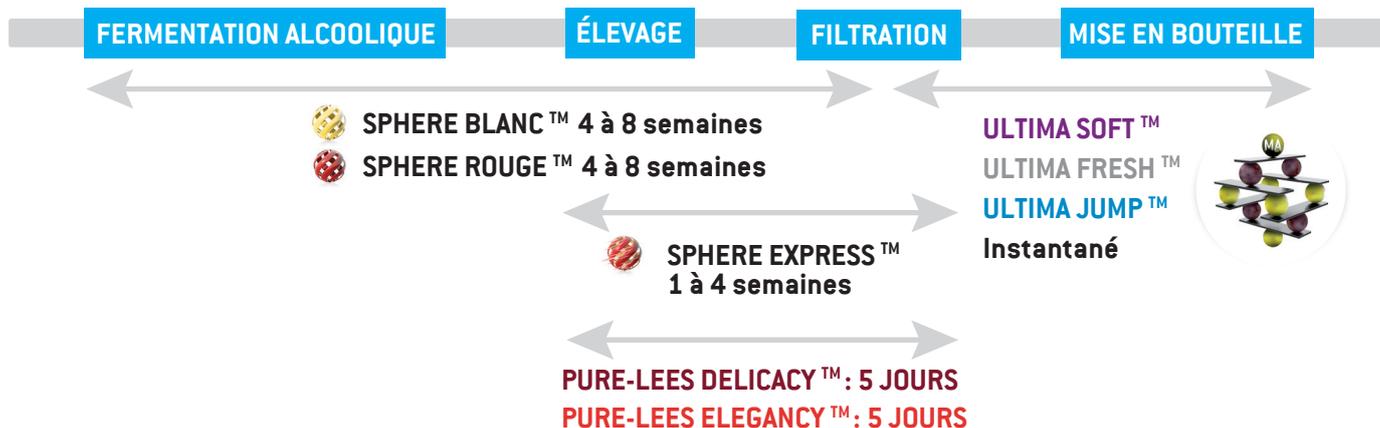


Des maturités hétérogènes et une acidité marquée avant fermentation sont deux caractéristiques des moûts 2021 destinés à faire des vins de base. L'utilisation de levures désacidifiantes et la FML (totale ou partielle) ont permis de rééquilibrer les pH et réduire la perception acide en bouche ; « le mordant du malique » est atténué. Néanmoins, lors des dégustations post-fermentaires, des creux en bouche sont perceptibles. Lorsque les lies naturelles sont bonnes, je préconise un premier soutirage un peu plus tardif. Dans le cas contraire, un ajout d'alternative-lies vient se substituer aux lies fines pour apporter naturellement ce volume en bouche. Sur des mises en bouteille ou des tirages précoces, je préconise davantage les mannoprotéines de la gamme Ultima. La diversité des mannoprotéines permet de réellement travailler sur la qualité et l'équilibre des vins en bouche ; tant sur l'aspect volume et rondeur que sur la persistance en bouche. Persistance qui, malgré des AT fortes sur moût, est finalement très limitée sur les vins de base 2021.

Aurore Jeudy, Œnologue commerciale Alsace/Europe de l'Est



ULTIMA SOFT™ fait partie des mannoprotéines contribuant à la sensation de sucrosité tandis qu'**ULTIMA FRESH™** favorise la diminution de l'amertume et l'accroissement de la longueur en bouche. Dernièrement, **ULTIMA JUMP™** a été sélectionné pour réduire la sensibilité des composés aromatiques à l'oxydation et se présente ainsi comme un levier alternatif complémentaire à l'usage du SO₂ avant mise en bouteilles.



➔ Pour en savoir plus à ce sujet, contactez votre interlocuteur IOC ou rendez-vous sur www.ioc.eu.com