

## DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR RÉHAUSSER LA STRUCTURE DES VINS ET PRÉSERVER LEUR COULEUR

Le gel a fortement impacté les rendements du millésime 2021 mais également les équilibres phénoliques des vins à travers les hétérogénéités de maturité. Constatées par notre équipe sur le terrain, de nombreuses imperfections restent à corriger sur certaines cuvées.

### DES OUTILS POUR STABILISER LA COULEUR DU MILLÉSIME 2021



Au-delà de l'hétérogénéité à laquelle nous avons dû faire face en Bourgogne, des **pH élevés** ont été notés sur rouge **en fin de fermentation malolactique (FML)**. À ce titre, notre priorité est de stabiliser les couleurs et de réhausser la structure et la rondeur.

**Jennifer Walter – Œnologue conseil à Nuits-Saint-Georges**



Malgré des macérations pré-fermentaires à froid pilotées prudemment, **l'extraction de la couleur** reste un enjeu important lors des prochaines phases d'élevage. **L'insuffisance en polyphénols** est susceptible d'être réajustée puis stabilisée avec l'utilisation d'autolysats de levures ou de tanins.

**Mélanie Mauvage – Œnologue commerciale Bourgogne - Beaujolais - Vallée du Rhône Nord**

**Leurs conseils d'expertes : OPTI-MUM RED™ (à 20 g/hL) et/ou le choix d'un tanin comme PRIVILÈGE BLEU ou TANIFASE ELEVAGE à 3 g/hL pour la conservation des teintes.**

Comme énoncé, des auxiliaires œnologiques comme certains tanins ou macromolécules levuriennes favorisent la stabilité colorante des vins en interagissant avec les pigments du vin.

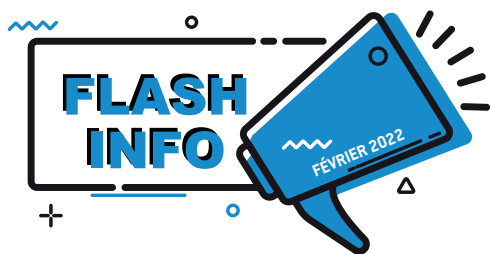
#### OPTI-MUM™ RED

- Un autolysat de levure unique pour une action rapide.
- Interactions avec les polyphénols qui stabilisent la couleur.
- Apport de rondeur en bouche par le biais des macromolécules levuriennes.

#### PRIVILÈGE BLEU



- Tanin œnologique issu de bois de première qualité.
- Combinaison avec les anthocyanes pour stabiliser leur état dans le vin et ainsi équilibrer les nuances.
- Effet structurant avec une sensation de tenue en bouche renforcée.



## ILS ONT ÉVALUÉ NOS SOLUTIONS

L'extraction de la matière colorante sur ce millésime a été compliquée **malgré l'utilisation d'enzymes d'extraction**, de tanins et la réalisation de pigeages quotidiens et de chauffage des jus (35 °C) après délestages et remontages. J'ai profité du fait que j'avais deux cuves parfaitement identiques (raisins issus de la même parcelle - mêmes traitements...) et j'ai introduit dans l'une, en fin de FA, **OPTI-MUM RED™ à raison de 30 g/hL**, l'autre cuve servant de témoin comparatif.

Dès le lendemain, **l'extraction** de la couleur dans la cuve traitée était très significative voire **impressionnante** en comparaison à la cuve témoin. **Cette couleur est restée stable dans le temps**. Elle a tenu et tient encore. Au vu de ce résultat, nous avons utilisé **OPTI-MUM RED™ en systématique sur l'ensemble de nos vinifications**. Nous sommes assez fiers de l'intensité colorante de nos vins sur ce millésime 2021.

**Brigitte PUTZU, Œnologue et directrice technique, domaine Labouré-Roi, Nuits-Saint-Georges**

## DES GAMMES DE TANINS PROPICES À L'AFFINAGE ET À LA STRUCTURE DES VINS



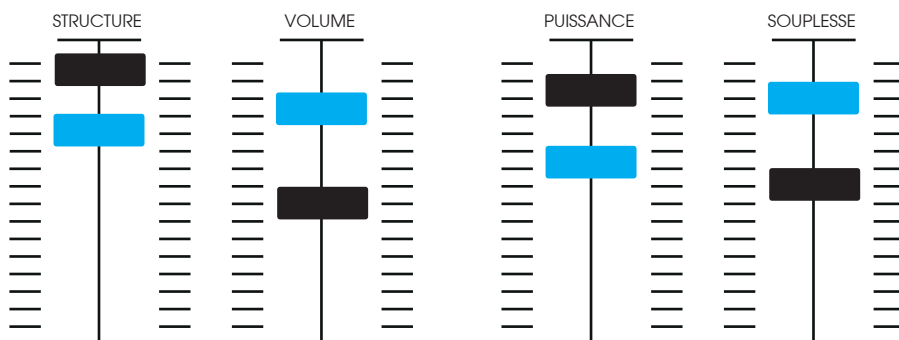
En Anjou comme en Touraine, le **déséquilibre des maturités phénoliques** au moment des récoltes, suivi des multiples attaques fongiques sur des vignes quelquefois en **sous-maturité** ont entraîné des vendanges **déstructurées et parfois déséquilibrées**. Les tanins œnologiques se présentent comme des outils déterminant dans l'apport de matière en bouche sur les cuvées rouges 2021.

**Fabien Ozanne - Œnologue commercial Vallée de la Loire**



Avec une sous-maturité très marquée, l'excès en **tanins âpres et rugueux** peut venir donner un **caractère vert, astringent et amer** au vin. L'usage de **tanins ellagiques à rôle structurant** permet notamment de parfaire les vins carencés et de leur conférer un ressenti plus doux et généreux. C'est la formation de complexes entre les polysaccharides du vin et les tanins ellagiques qui favorise cette rondeur en bouche.

**PRIVILÈGE BLEU ou PRIVILÈGE NOIR** contribue à l'affinage et à la complexité gustative des vins tout en assurant une restructuration durant l'élevage vers une bouche plus harmonieuse.



→ Pour en savoir plus à ce sujet, contactez votre interlocuteur IOC ou rendez-vous sur [www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)