

CLIMAT, RAISINS ET HÉTÉROGÉNÉITÉ : RETROUVER LES ÉQUILIBRES PHÉNOLIQUES ET AROMATIQUES

Les aléas climatiques récents tels que les épisodes de grêle ou les périodes caniculaires entraînent des hétérogénéités accrues et, parfois dans nos vignobles, des manques de maturité peuvent côtoyer des surmaturités. La déshydratation importante des plantes et des baies entraînant des blocages ou les dommages irréversibles sur les tissus végétatifs causés par la grêle poussent à adapter les techniques de vinification en cave pour rattraper certains déséquilibres.

EPISODES DE GRÊLE ET CHALEUR ENGENDRENT DES MATURITÉS DISPARATES

L'ÉCHAUDAGE ET LE STRESS HYDRIQUE : ATTENTION À LA COULEUR DES VINS ROUGES

Au delà des risques oxydatifs, on sait que les brûlures solaires sur raisin noir impactent très négativement les teneurs en anthocyanes des baies, amputant sérieusement l'intensité colorante des vins, mais aussi plus généralement leur maturité phénolique. La structure potentielle des vins devient déséquilibrée, davantage axée sur de la verdeur et un manque de rondeur en bouche. Une extraction douce avec des remontages raisonnés permettent de valoriser le potentiel structurant des vins, de même que l'utilisation de certains tanins.

Nous nous dirigeons vers un millésime précoce avec des maturités non-optimales. Des choix risquent d'être opérés pour éviter de ramasser des vendanges déshydratées, en décalage entre leur maturité phénolique et technologique.

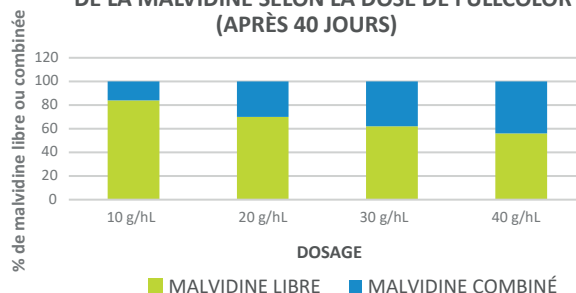
Nicolas Lhotellier,
Responsable du laboratoire IOC Courthézon



FULLCOLOR™ présente pour sa part la capacité de compenser le déficit en structure et en couleur sur des millésimes déséquilibrés en contenu polyphénolique. Cette formulation composée de tanins œnologiques proanthocyanidiques couplés à des polysaccharides levuriens stabilise la matière colorante. La préservation de cette couleur est notamment liée à la combinaison de **FULLCOLOR™** avec la malvidine libre, principal anthocyanoside coloré mais instable dans le milieu. Cet enrobage permet donc de limiter la combinaison de la malvidine avec d'autres molécules la rendant incolore.

Si le travail doit porter avant tout sur la couleur et le volume en bouche, on se dirigera vers l'autolysat de levure **OPTI-MUM RED™** qui a fait ses preuves pour limiter les pertes de pigments, notamment sur 2021 en Bourgogne. L'association **OPTI-MUM RED™/ FULLCOLOR™** est jugée intéressante pour pallier à la fois les carences structurelles, colorantes et d'ampleur en bouche.

STABILISATION DE LA COULEUR PAR COMBINAISON
DE LA MALVIDINE SELON LA DOSE DE FULLCOLOR
(APRÈS 40 JOURS)



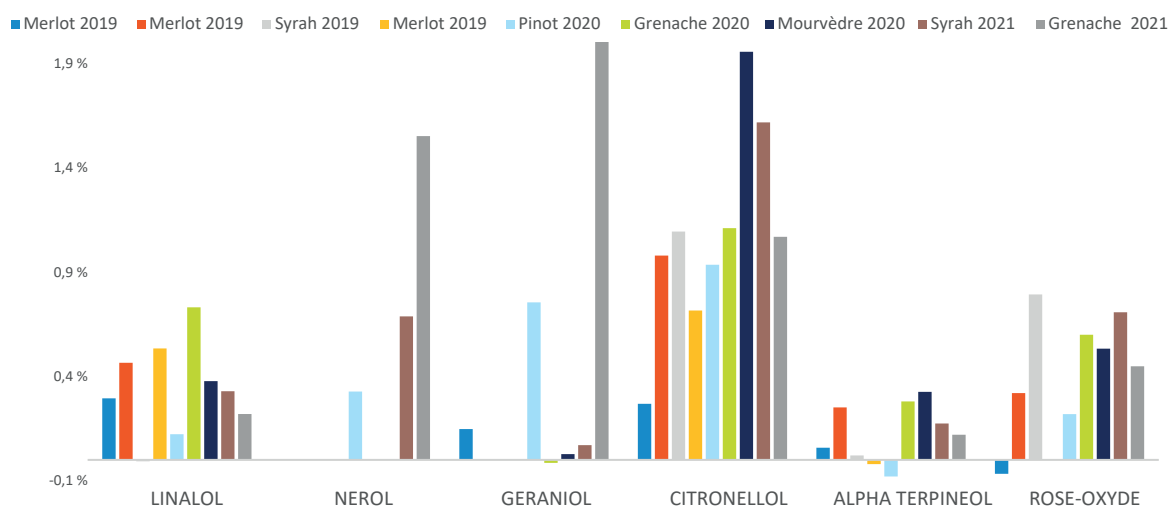


QUAND LES SUCRES N'ATTENDENT PAS LES ARÔMES...

En rouge, ce pourrait être un enjeu de taille. Des blocages de maturité pourraient s'accompagner de phénomènes de concentration dans les baies qui verront leur niveau d'alcool potentiel augmenter tout en stagnant au niveau de l'évolution des arômes. Le risque, c'est d'accumuler sucre et verdeur aromatique. La gestion de la fermentation fait partie des éléments de réponse.

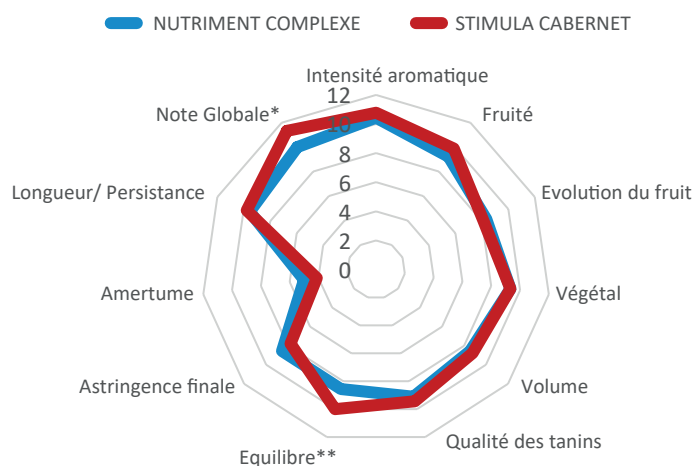
Nous avons en effet découvert ces dernières années que la levure **IOC R 9008™** présentait un potentiel important de révélation des terpénols dans les vins rouges. Or, dans cette matrice justement, les terpénols sont pressentis comme étant responsables des notes de fruits mûrs [Sáenz-Navajas, M. et al., 2015]. Ces résultats, confirmés sur plusieurs millésimes, expliqueraient enfin pourquoi **IOC R 9008™** contribue tant à masquer le caractère végétal tout en contribuant à la maturité du fruité. Sa libération précoce de polysaccharides jouerait également un rôle important sur la limitation de l'astringence.

ARÔMES DE FRUITS MÛRS : GAINS DE CONCENTRATIONS EN TERPÉNOLS OBTENUS DANS LES MODALITÉS 2 (LEVURE IOC R 9008™)
RAPPORT AUX MODALITÉS 1 (LEVURE DE RÉFÉRENCE TÉMOIN)

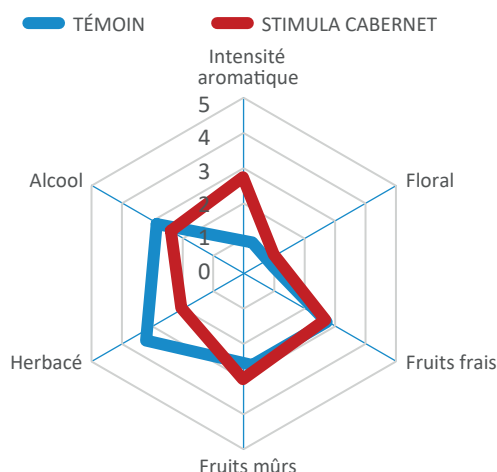


La levure reste cependant inféodée à son environnement nutritionnel. Un autolysat de levure spécifiquement riche en biotine et en petits peptides assimilables a été caractérisé comme pouvant limiter la perception des notes herbacées. **STIMULA CABERNET™** optimise en effet la révélation par la levure de certains esters fruités, voire de beta-ionone, tout en réduisant la synthèse de composés carbonés à 6 atomes de carbones, impliqués dans les odeurs végétales négatives. Plus récemment, **STIMULA PINOT NOIR™** semble également jouer ce rôle dans les vins issus du cépage éponyme.

CABERNET-SAUVIGNON - 2019 - BORDEAUX
12.3 % VOL - YAN 67 MG/L - AT 4 G/L



ANALYSE SENSORIELLE – CABERNET SAUVIGNON 2020 – COLCHAGUA (CHILI)
14.7 % vol – AT 3.5 G/L – PH 3.7 – YAN 80 MG/L



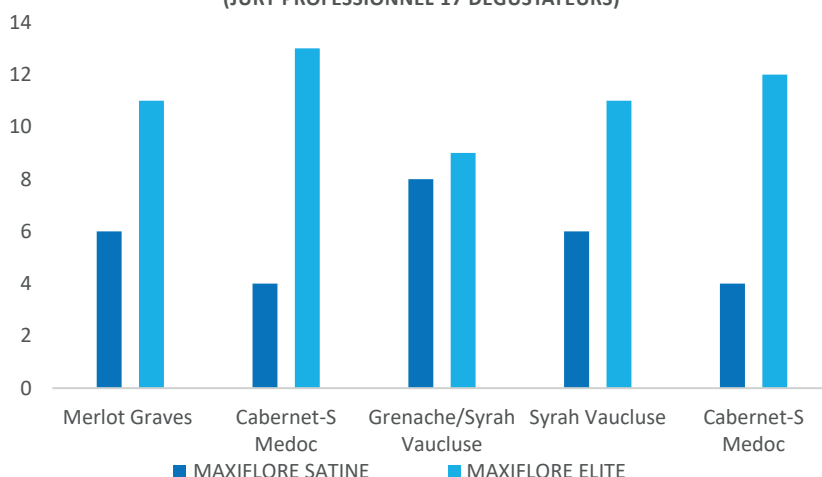


DES BACTÉRIES QUI IMPACTENT LA SENSATION DE MATURITÉ

L'équilibre apporté par certaines souches de bactéries lactiques *Oenococcus oeni* permet également de valoriser la qualité des tanins et de limiter les sensations amères dans les vins. **MAXIFLORE SATINE™** est une souche de bactérie lactique sélectionnée qui contribue à diminuer nettement l'astringence et l'amertume des vins rouges. Elle réduit également les notes herbacées par conversion des acides gras en C6 et C8 en esters fruités.

D'autres bactéries, comme **MAXIFLORE ELITE™** ou **EXTRAFLORE COMPLEXITY™**, présentent une activité glycosidase importante permettant le développement des arômes de fruits mûrs comme les terpénols.

ANALYSE SENSORIELLE COMPARATIVE DU CARACTÈRE FRUITS MÛRS SUR 5 ESSAIS ENTRE DEUX BACTÉRIES CENOLOGIQUES (TESTS PAR PAIRE) (JURY PROFESSIONNEL 17 DÉGUSTATEURS)



Entre alcool et tanins, entre couleur et arômes, nous envisageons ces études et outils comme des éléments pour résoudre certaines des problématiques de terrain 2022.

➔ Pour des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC.

 Bactéries

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE et bien plus !



Retrouvez toute notre gamme Bactéries sur www.ioc.eu.com

