



## DÉSÉQUILIBRE ENTRE CONCENTRATION ET MATURITÉ STRUCTURELLE : VA-T-ON RETROUVER UNE FORCE DE CARACTÈRE SUR LES CUVÉES 2023 ?

La vendange 2023 a été confrontée à des défis importants liés aux variations météorologiques et à des conditions de récolte difficiles : pressions sanitaires et fortes chaleurs. La récolte a été touchée par une canicule tardive, produisant des vins avec une faible maturité en termes de structure et de corps mais ayant subi une concentration importante des baies. Ces maturités décalées deviennent une problématique importante pour les producteurs souhaitant maintenir la cohérence de leurs gammes de vins. Nous vous proposons d'explorer trois grandes méthodes pour rétablir l'équilibre et la qualité de vos vins.

En Alsace, les coups de chaud, la pression sanitaire, le blocage ou le déséquilibre des maturités phénoliques ont conduit à des vendanges parfois en sous-maturité. L'obtention de vins, certes aromatiques, mais un peu déstructurés en milieu de bouche avec quelques amertumes nous conduit à intervenir par action de collage ou par compléments en tanins ou en alternatives-lies.

Sophie Prevot,  
Œnologue conseil IOC Alsace

### NE PLUS SOUS-ESTIMER LE COLLAGE, SURTOUT QUAND IL INNOVE

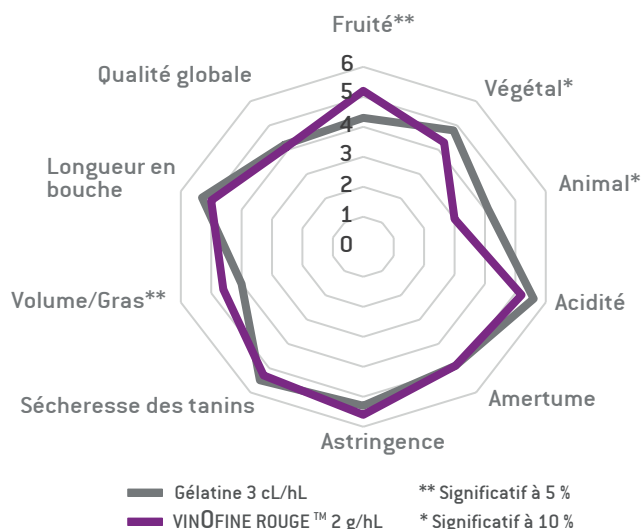
Sur les blancs, plusieurs possibilités sont envisageables pour réduire l'amertume mais aussi limiter les dégradations oxydatives. Nous observons l'efficacité des colles de poissons, mais aussi celles à base de chitosane, en association avec de la bentonite pour clarifier ces vins (**QI NO [OX]**™).

Sur rouge, l'application d'un collage précoce sur des presses ou vins de gouttes fortement chargés permettra de limiter les sensations de sécheresse et d'amertume.

A ce titre, on citera l'agent de collage innovant **VINOFINE ROUGE™**. Issu d'une sélection rigoureuse de matières premières et d'un programme d'essai mené en collaboration avec SudVinBio et IFV, végétane et BIO offre des résultats similaires à la gélatine, voir meilleurs sensoriellement en collage d'affinage.

Evidemment la qualité des mises au propre en fin de phases fermentaires ou en cours d'élevage reste aussi une clé pour réduire ces déséquilibres gustatifs.

ANALYSE SENSORIELLE (18 DEGUSTATEURS)  
ESSAI COLLAGE TARDIF - AOP LANGUEDOC 2021



Les collages permettent d'une part de révéler le potentiel et de gommer les déséquilibres liés à l'amertume et à la sécheresse : **FISHANGEL™** et **QI FINE™** sont les produits que je recommande. Il faudra toutefois veiller à vérifier les équilibres acides.

D'autre part, il y a un besoin de restructurer les milieux de bouche, l'élevage sur lies sera déterminant pour l'expression du gras et du volume. Le trio « **SPHERE BLANC™**, **SPHERE ROUGE™** » ou « **PURE-LEES™** » permettra de rehausser et compléter les matières. Le tanisage avec la gamme « **ESSENTIAL™** » apportera du volume et du corps (**OAK SWEET™**).

**Sophie Prevot,**  
Œnologue conseil IOC Alsace



## S'INTÉRESSER À LA COMPOSITION TANNIQUE POUR ÉVITER LES PERTES DE COULEUR ET DE STRUCTURE

Les tanins issus du raisin jouent un rôle crucial dans la stabilisation de la couleur des vins et dans l'équilibre en bouche, mais parfois, leur proportion dans le moût ou le vin peut être insuffisante. Dans une telle situation, il apparaît nécessaire de compenser avec des tanins sélectionnés. Dans la gamme IOC, certains tanins sont les plus adaptés aux problèmes de structure et d'instabilité colorante :

	VOLUTAN™	TANIN SR TERROIR™	ESSENTIAL OAK BARREL™	ESSENTIAL OAK SWEET™
COMPOSITION	Tanin issu à 100 % de raisin	Tanins de raisin et de quebracho	Tanins de chêne de haute qualité	Tanins de chêne de haute qualité
IMPACT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaure l'équilibre</li> <li>• Préserve l'élégance, le volume et la complexité</li> </ul>	Stabilisation de la couleur	Renforce le volume et la structure	Renforce la douceur et la sucrosité en bouche
DOSE	5-10 g/hL	5-15 g/hL	2-10 g/hL	2-10 g/hL

## OSER PENSER DIFFÉREMMENT L'ÉLEVAGE SUR LIES

Travailler sur lies fines permet de renforcer la rondeur des blancs ou la sensation de volume et de structure en bouche des rouges. Néanmoins, les lies de fermentation rassemblent rarement toutes les qualités requises, et peuvent aussi présenter des risques microbiologiques : nous recommandons souvent de les soutirer et au moins d'employer en substitution ou en complément des alternatives-lies, sélectionnées en toute sécurité.

Dernièrement, l'utilisation d'une nouvelle technique de fragmentation à haute pression appliquée à certains produits dérivés de la levure a ouvert la voie à une gestion plus précise et plus rapide de ces interactions levures-vin. Au terme de seulement 5 jours de contact, deux alternatives-lies issues de ce process (**HPH™**) délivrent leurs premiers résultats, permettant de travailler différemment les vins selon les déséquilibres :



- **PURE-LEES DELICACY™** permet l'enrobage de ces tanins et assouplit le vin en préservant sa charpente.
- **PURE-LEES ELEGANCY™** réduit notamment la sensation d'astringence ou d'amertume en adsorbant les tanins durs de structures trop saillantes.

Avant la mise en bouteille, les alternatives de la gamme **ULTIMA™**, riches en mannoprotéines, contribuent à différentes dimensions : la rondeur et la persistance aromatique, tout en réduisant l'agressivité acide ou l'amertume rémanente en fin d'élevage. L'ensemble de ces solutions spécifiques dépend des besoins de chaque vin. Y recourir ou non se détermine par la dégustation. Notre équipe dispose de différents kits d'échantillons permettant l'application directe des tanins et des alternatives-lies à l'échelle d'un verre de vin.

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