VINIFICATION

OPTER POUR UNE LÉGÈRE SOUS-MATURITÉ

Dans le Sud, pour certaines cuvées en rouge, récolter plus tôt permet de limiter le degré alcoolique et de conserver de la fraîcheur. Quelle vinification pour garder le profil de ces vins avec des raisins en légère sous maturité ?

Plusieurs process de cuvaison courtes « améliorées » ont été testés à la cave expérimentale de l'ICV pour bien vinifier les raisins récolter en légère sous-maturité.

PHOTOS: ICV

Dans le sud de la France, pour limiter le degré alcoolique et pour éviter les dégâts de sanglier, il peut devenir nécessaire de récolter plus tôt pour certaines cuvées haut de gamme en rouge. Ces cuvées bien valorisées participent à l'image du domaine. Il est délicat d'en faire varier le profil et il est stratégique de sécuriser cette production. Désalcooliser pourrait bien sûr constituer une solution, mais sur ce type de cuvées souvent mises en avant comme traditionnelles, l'aspect trop industriel de la désalcoolisation peut poser question. *« Ce que les vignerons recherchent c'est le même profil sensoriel avec 2 à 3 degrés de moins*, explique Daniel Granès, directeur scientifique de l'ICV, *Il n'est à mon sens pas moins typique de récolter à 11° qu'à 14 ou 16°. La date de vendange doit être choisie avec attention. L'idée est de récolter à une maturité phénolique plus précoce, ce qui demande un suivi précis, de façon à vendanger plutôt en milieu de plateau qu'en fin de plateau quand on considère la courbe d'indice de Glories. »* Pour ces parcelles récoltées plus tôt avec un potentiel alcoolique plus faible, l'ICV a travaillé sur des process de vinification différentiels. Les raisins étant moins mûrs il est nécessaire d'extraire plus vite pour ne pas se retrouver avec trop de caractères végétaux, de ne pas trop cuver, tout en prenant en compte le fait que ce ne sont pas des vins destinés à une rotation courte. *« Sur ce type de vendange, nous ne sommes pas sur des équilibres où on peut juste laisser faire la fermentation. Au minimum, il faut travailler sur les mises au propre, les bactéries et la micro-oxygénation. Le soutirage est souvent, à tort, considéré comme banal, alors que c'est un acte œnologique central »*, souligne-t-il. Quand on récolte « peu mûr » en rouge, on fait de la trituration et les lies comportent une fraction végétale qui va continuer à libérer des arômes qui vont à l'encontre du côté doux/fruité souhaité. Par ailleurs, plus un vin est turbide, plus il est riche en micro-organismes, avec un risque de déviation.

Plusieurs process de cuvaison courtes « améliorées » ont été comparés à la cave expérimentale de l'ICV à une vinification standard : cuvaison de cinq jours, enzymage standard, levurage (30 g/hl), pigeage quotidien (avec 2 mg O2/jour), apport de nutriment après levurage et à mi-fermentation, pressurage hydraulique (= pneumatique), soutirage, fin de fermentation, nouveau soutirage, inoculation en bactéries lactiques, soutirage, sulfitage.

Parmi les techniques qui ont donné de bons résultats figurent les mises au propre (soutirages), l'emploi de copeaux, la micro-oxygénation, la macération préfermentaire à froid avec *Torulaspora*, la macération post-fermentaire à chaud, etc.

MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID COURTE

Une des premières techniques étudiées a été de travailler sur le bois sans boiser tout en affinant la nutrition des levures.

Pour quels vins ?

→ Pour les cuvées plutôt haut de gamme (> 10-15 euros/bouteille), emblématiques des domaines.

→ Pour perdre quelques degrés alcooliques tout en gardant le même profil de vin, pour rester en phase avec les attentes du marché.

→ Pour sécuriser la production pour les parcelles régulièrement soumises aux dégâts de sangliers : récolter plus tôt réduisant l'appétence des raisins pour ces animaux.

www.mon-viti.com • @mon_viti • Facebook/monViti