LA RUBRIQUE DE L'ICV

Contrôler les micro-organismes qui détruisent vos cuvées

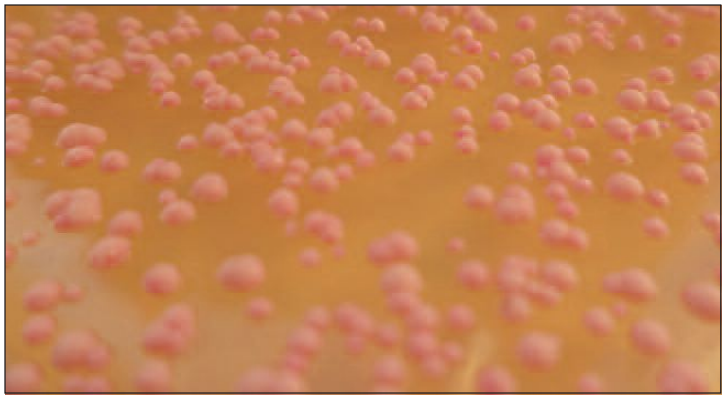
Tous les premiers jeudis du mois, l'Agri accorde un espace à l'Institut coopératif du vin Aude et P.-O. qui évoquera les évolutions techniques de ce secteur.

La période actuelle est propice à la définition des cuvées destinées à un élevage, en cuve ou sous bois. Se pose alors pour chaque vinificateur la question de la stabilité microbiologique des lots. Cet article vise à balayer les principaux points à connaître pour appréhender correctement cet aspect de l'élevage de vos cuvées.

UNE erreur fréquente est de croire que les Brettanomyces seraient seules présentes et seules responsables lorsqu'on note des déviations organoleptiques. De nombreuses études, dont celle de l'ICV de 2004, ont démontré les capacités destructrices d'autres micro-organismes, notamment des bactéries lactiques.

Trois phénomènes doivent être réunis pour permettre le développement de contaminants et d'éventuelles altérations organoleptiques : une présence initiale de germes, des conditions de développement favorables et du temps pour se multiplier et produire des composés indésirables.

Hélas pour les vinificateurs, ces contaminants microbiologiques sont généralement présents, en nombre plus ou moins important, tout au long de la chaine de transformation du raisin en vin conditionné. Ils ne demandent, pour leur multiplication, que peu de nutriments (quelques grammes de glucose/fructose ou quelques dixièmes de grammes d'acide malique). Le temps nécessaire pour l'élevage leur est largement suffisant pour dégrader qualitativement vos cuvées. Une Brettanomyces se multiplie toutes les 72 heures, une bactérie lactique toutes les 24 heures dans un vin à 12° d'alcool et pH 3,5.



Une Brettanomyces se multiplie toutes les 72 heures

Les actions correctives, lorsqu'elles sont déclenchées trop tard, n'éliminent qu'une fraction plus ou moins importante de populations contaminantes et ne permettent généralement pas de rétablir les qualités initiales du vin. Malgré nos qualités de *"dégustateurs surentrainés"*, vous comme nous ne pouvons détecter suffisamment précocement la présence de germes contaminants. Toutefois, la chronologie d'évolution est souvent la suivante : perte du fruit et de la pureté aromatique, durcissement de la structure en bouche (astringence et notes métalliques) et pour finir les notes animales caractéristiques.

Alors que faire même si cela semble compliqué ? Il n'y a pas de fatalité mais simplement des erreurs ou des imperfections dans le travail en cave auxquelles on peut remédier :

– agir pour limiter au maximum les substrats (sucres résiduels, acide malique…) qui permettent aux contaminants microbiologiques de proliférer;

– adapter ses pratiques d'hygiène au millésime et à son chai;

– évaluer le plus tôt possible les charges microbiologiques pour les contenir à un niveau non préjudiciable;

– définir des réactions adaptées en fonction des charges microbiologiques et du stade d'élaboration de vos cuvées (= plan de contrôle).

Aucune pratique œnologique, ni produit œnologique n'est miraculeux. En revanche, connaître ses adversaires est primordial pour limiter au maximum les pertes de valeur de vos cuvées.

Les équipes ICV Aude et Pyrénées Roussillon

Pour en savoir plus :

- *Plaquette ICV : Les contaminants microbiologiques*
- *Réunion thématique ICV Aude février 2017*

Vignerons Indépendants de l'Aude : réunions de secteur 2017

La Fédération des Vignerons indépendants de l'Aude invite ses adhérents à participer aux réunions de secteur 2017 qui se dérouleront selon le calendrier ci-contre.

NOUS connaissons votre indéfectible fidélité à ces rendez-vous et sommes assurés que, encore une fois en 2017, vous ne faillirez pas à ces rencontres tout à fait particulières qui nous permettent d'échanger à bâtons rompus sur la situation économique, l'état du marché des différents segments, le suivi des divers dossiers techniques et financiers et l'actualité du moment. Rendez-vous donc à l'une ou l'autre selon vos disponibilités.

Toutes nos réunions auront lieu à 18 h 00

Lundi 9 janvier	Salle dégustation Palais du Vin **11100 Narbonne**
Mardi 10 janvier	39, les cabanes Maison du Cru Fitou **11480 Lapalme**
Mercredi 11 janvier	Maison de l'Entreprise Corbières Minervois (CCI) - ZI de Gaujac **11200 Lézignan Corbières**
Lundi 16 janvier	Domaine de Cazes - D 102 **11240 Alaigne**
Mardi 17 janvier	Salle Pays Cathare - Chambre d'agriculture **11000 Trebes**
Mercredi 18 janvier	Salle des Associations **11220 St Laurent de la Cabrerisse**