

Comment gérer au mieux l'acidification d'un vin blanc sans dénaturer son style et son profil global ? Depuis trois ans, le Service technique d'Inter Rhône planche sur le sujet avec les vignerons du Luberon. Premiers résultats.



Gérer au mieux la perception acide des vins blancs

► Sophie VIALIS
(Service technique Inter Rhône)

UNE bonne gestion de l'acidité est importante car elle structure et équilibre le vin. Elle permet également de réduire les populations microbiennes, augmente la part de SO₂ actif et influence la couleur, notamment en augmentant l'intensité colorante des vins rouge et rosé.

Enfin, elle améliore la conservation.

Au niveau sensoriel, pour les vins blancs, l'acidité est primordiale. En effet, la sensation sucrée apportée par les sucres et l'alcool s'équilibre avec la sensation acide des acides organiques et minéraux mais aussi avec la sensation amère des composés phénoliques. Or les vins blancs contiennent peu de phénols. Pour que le vin soit défini comme "équilibré", les sensations acide et sucrée doivent donc être "équilibrées". Une bonne gestion des paramètres acides du vin est primordiale (figure 1).

Trois ans d'études sur les Luberon

Les vins blancs du Luberon ont une acidité qui les équilibre naturellement, mais pas toujours au niveau organoleptique. L'objectif des travaux engagés par Inter Rhône avec le Syndicat des vignerons du Luberon est d'étudier la possibilité de modifier le style des perceptions acides, sans changer l'intensité ni le profil global des vins.

Inter Rhône a donc travaillé trois campagnes de suite pour percer les mystères de



🕒 Une bonne gestion des paramètres acides du vin est primordiale

© Concours mondial de Bruxelles

FIGURE 1 : REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DES ÉQUILIBRES SENSORIELS DU VIN. Dans les vins, la sensation sucrée s'équilibre avec la sensation acide et la sensation amère.

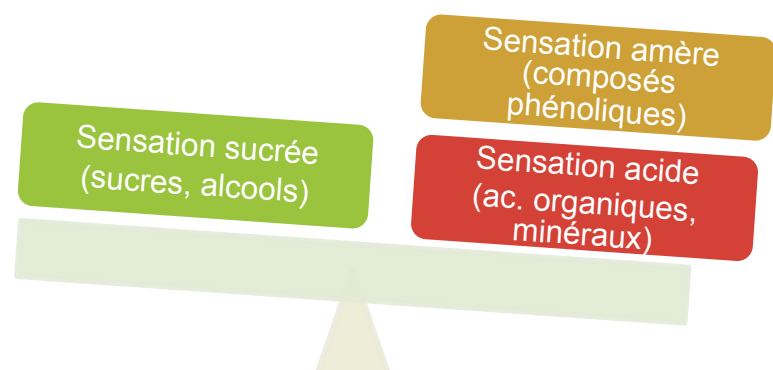


TABLEAU 1 : RÉPONSE SENSORIELLE DES ACIDES

	SUR LES VINS 1 & 2	SUR LE VIN 3
Acide tartrique	Impact ++ sur l'acidité et les arômes Franchise, équilibre, amertume sur fortes doses, durcit le vin	Acidité dissociée, notes métalliques, amer Pas adapté
Acide citrique	Donne du peps au vin Notes d'agrumes intéressantes	Donne du peps au vin jusqu'à de l'agressivité Notes agrumes mais simplification Standardisation du vin
Acide ascorbique	N'apporte rien de plus au vin	Perturbe le vin Perte aromatique
Acide lactique	On change le profil aromatique du vin : plus laiteux (style différent) et moins complexe Attaque intéressante Gain en acidité et amertume	On change le profil aromatique du vin : plus laiteux (style différent) Premier nez intéressant Bonne réponse de l'acidité
Acide malique	Remplit le vin mais assèche, apporte des goûts métalliques Vin salin	Plus gras mais aussi de fraîcheur mais apporte des goûts métalliques Vin salin

l'acidification correctrice sur vin blanc. Les acides testés ont été les acides tartrique, malique, lactique, citrique, ascorbique, seuls ou en mélange (pleine dose, demie ou quart de dose du seuil réglementaire). Lors de cette expérimentation, près de 400 ajouts d'acides ont été effectués sur les 8 vins testés.

En 2015/2016, les matières premières acidifiées étaient les suivantes :

- **Vin 1** : 46 % clairette + 47 % ugni-blanc + 7 % grenache B - Fin FA et FML non faite.
- **Vin 2** : 46 % grenache/clairette et 54 % marsanne/roussanne - FML faite.
- **Vin 3** : > 95 % Vermentino - FML non faite.

Ces vins présélectionnés ont été soumis à la dégustation des vignerons et œnologues du Luberon. Lors de ces dégustations organisées par Inter Rhône et l'ODG du Luberon, les vins de départ ont été notés comme suit : Vin 1 : "Vin plat" ; Vin 2 : "Vin alcooleux, lourd, léger manque d'acidité" et Vin 3 : "Manque de tension".

Suite à l'acidification avec les acides purs (tartrique, citrique, lactique et malique), les professionnels du Luberon chargés de la dégustation ont relevé des comportements des acides très similaires sur les vins 1 et 2, contrairement au vin 3 (cf. tableau).

Ces mêmes acides ont été testés en mélange. D'une manière générale, il semblerait que les assemblages d'acides permettent de bénéficier des avantages de chaque acide, sans avoir les conséquences de ceux-ci à forte dose. Ils pourraient donc permettre de piloter plus finement l'acidification en fonction de ce que l'on souhaite au niveau sensoriel.

Un outil de prédiction du pH obtenu par acidification, en fonction de la dose et de

l'acide utilisé, a été créé par Inter Rhône. Celui-ci est en cours de test auprès de caves rhodaniennes. Ces essais en grandeur réelle permettront une validation finale de l'outil créé qui présente, à l'échelle du laboratoire, déjà de bonnes capacités (erreur maximale de 1 %).

Le projet initié sur l'acidification prend de l'envergure

Ce travail collaboratif a donné naissance à un nouveau projet de plus grande ampleur sur l'acidification des vins blancs et rouges pour maîtriser leurs qualités organoleptiques. En effet, le vigneron ou l'œnologue dispose de plusieurs flèches à son arc pour produire des vins plus acides, sans abaissement de leur qualité. Des travaux ont déjà été réalisés il y a plusieurs années mais le changement climatique et la baisse de l'utilisation de potasse nécessitent de revenir sur le sujet. Ce qui était vrai il y a plus de dix ans, ne l'est peut-être plus ! Les axes de travail du projet réalisé en collaboration avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse et l'ODG du Luberon portent sur les pratiques viticoles, une meilleure gestion des dates de récolte, l'acidification sur moût et l'acidification sur vin.

Nous espérons pouvoir déterminer l'impact de différentes techniques viticoles sur les caractéristiques du raisin et du vin. Il s'agit aussi de poursuivre l'étude sur le comportement des différents acides sur moût et sur vin. Si tout se passe bien, le projet pourra déboucher sur un Guide d'usage de l'acidification à disposition des vignerons et caves de la Vallée du Rhône. ■

"Travailler sur les vins blancs nous a semblé pertinent"



Sylvain Morey est vigneron dans le Luberon (Bastide du Claux Luberon) depuis bientôt 25 ans. Il est vice-président de l'AOC et délégué par celle-ci auprès de l'Institut rhodanien.

"Après quelques conseils d'administration pour me familiariser avec l'Institut rhodanien, j'ai transmis à l'ODG Luberon l'intérêt évident de pouvoir utiliser pour notre appellation les points forts de l'Institut rhodanien. Suite à une réflexion commune entre les diverses parties, nous sommes tombés d'accord sur l'intérêt de travailler sur les vins blancs de l'AOC Luberon, non seulement aujourd'hui mais aussi comme l'un des probables points forts des années futures.

La combinaison climat, sols et cépages nous permet de produire naturellement des vins définis par les consommateurs et les prescripteurs comme équilibrés et frais.

Cependant, le réchauffement climatique actuel couplé à l'utilisation dans nos assemblages de cépages à l'acidité plus sensible à la chaleur (vermentino, roussanne, viognier par exemple) nous ont conduits à demander à l'Institut rhodanien une étude sur le recours possible à l'acidification.

Ce projet a permis de fédérer une partie des acteurs de l'appellation mais aussi d'initier une étude de caractérisation des vins blancs du Luberon, elle aussi menée sous l'égide de l'Institut et dont nous espérons pouvoir faire connaître très prochainement les premières conclusions.

Nous espérons aujourd'hui que le projet plus transversal défendu par l'Institut rhodanien sur les diverses possibilités d'acidification (pratiques viticoles, dates de vendanges, acidification sur moût et sur vins) nous permettra de poursuivre ce partenariat très enrichissant pour notre appellation".