

Une cave expérimentale au service de la recherche

Voici plus de vingt ans que la cave expérimentale du Service technique d'Inter Rhône, située à l'Institut Rhodanien, réalise des travaux de recherche scientifique et œnologique visant à améliorer la qualité des vins. Tour d'horizon.



• Révéler le potentiel des cépages rhodaniens et s'adapter aux aléas du millésime

Avec ses partenaires, le Service technique d'Inter Rhône étudie et vinifie l'ensemble des cépages rhodaniens afin de mieux connaître leur potentiel cultural, agronomique et œnologique. Plusieurs travaux ont été réalisés.

La syrah, par exemple, a été greffée sur l'ensemble des porte-greffes disponibles puis vinifiée afin de déterminer les "associations" les plus prometteuses permettant d'exprimer chaque terroir.

Le grenache a fait l'objet d'un observatoire pendant une décennie. Ce travail a permis de définir les diverses expressions de ce cépage en fonction du terroir et du climat. Cependant, la qualité d'un vin ne peut se résumer à son cépage et au terroir, il faut aussi prendre en compte l'effet millésime et surtout les aléas climatiques qui lui sont liés. C'est pourquoi, quand les conditions climatiques l'ont nécessité, des essais spécifiques ont été conduits. Par exemple, en 2002, suite aux inondations sévères qui ont touché la région, des vignes limonnées ont quand même été vinifiées pour étudier le potentiel sensoriel des vins obtenus. En 2003 et 2005, ce sont des raisins flétris par des épisodes de sécheresse qui ont été vinifiés et en 2015 et 2018, les conséquences des pluies répétitives ont permis d'étudier les maladies cryptogamiques black-rot et mildiou et leur impact sur les vendanges.



• Évolutions technologiques et nouvelles pratiques

Pour conseiller au mieux les vignerons, le Service technique et ses partenaires se sont penchés sur diverses thématiques comme le développement de la mécanisation de la récolte, la réduction d'intrants dans les vins (sulfites), la



En 2019, 120 vinifications en cuves de 1 hl ont été réalisées.

© Inter Rhône

bio-protection, la thermo vinification, la désalcoolisation ou l'édulcoration des vins. Il a également mené des études pour comparer la conservation de vins conditionnés dans divers contenants comme les fûts à bière, les bouteilles en PET et les Bib®. Dans la même optique, les transferts d'oxygène de différents obturateurs (bouchons synthétiques, agglomérés, techniques 1+1, verre, capsules à vis) ont aussi été évalués. Enfin, hors période de vendanges, le Service technique d'Inter Rhône évalue l'influence du transport sur les vins, notamment en mesurant l'oxygène qui est un bon indicateur du vieillissement. Différents contenants, Bib® et bouteilles, ont ainsi été testés grâce à un simulateur permettant de reproduire les conditions de transport vers les principaux marchés étrangers comme la Chine et les États-Unis.

En 2019, 12 projets collaboratifs ont été conduits afin de continuer à répondre à ces problématiques. 120 vinifications en cuves de 1 hl ont été réalisées.



• Potentiel œnologique des cépages rhodaniens

La consommation mondiale des blancs étant à la hausse, le Service technique a choisi de vinifier cette année davantage de cépages blancs.

Les cépages principaux des Côtes du Rhône comme le grenache blanc, le viognier, la roussanne, la marsanne, la clairette et le bourboulenc sont vinifiés depuis 3 ans afin de servir de références en monocépages lors de présentations aux médias. Les cépages comme le vermentino, le carignan blanc, l'ugni blanc et le picpoul ont été étudiés pour évaluer leur potentiel en assemblage.

Composer avec le réchauffement climatique



• Actions au vignoble : définir l'optimum de maturité des cépages

Les partenaires du Service technique ont essayé de retarder la maturité alcoolique du grenache noir grâce à deux méthodes. La



Des filets d'ombrage sont testés pour retarder la maturité alcoolique du grenache noir.

© Inter Rhône

différents mélanges de levures et mis au point un mix qui permet d'apporter plus de complexité aromatique tout en sécurisant les fermentations, même à fort degré potentiel. En 2019, ce mix a été testé en vraie grandeur et comparé aux résultats menés en parallèle à l'échelle expérimentale. De nouvelles levures permettant d'abaisser le potentiel alcoolique des vins à fort degré

ajoutant sur moûts et/ou sur vins différents acides organiques (acide tartrique, acide malique, acide lactique), en utilisant des résines cationiques, et en inoculant une levure aux propriétés acidifiantes.



• **Créer de nouvelles variétés et étudier leur potentiel**

Depuis plusieurs années, le Syndicat des Côtes du Rhône étudie des croisements de cépages historiques comme le grenache noir et la syrah. Cette année, la sélection de leurs descendants s'est faite sur leur capacité à mûrir plus tardivement tout en maintenant un bon rendement agronomique et en gardant la typicité variétale de leurs parents. En parallèle, les nouvelles obten-

tions de l'Inra, plus résistantes aux maladies cryptogamiques, ont fait émerger les cépages résistants et durables Resdur : artaban, vidoc floral et d'autres, pas encore nommés. Ils sont suivis

"Les nouvelles obtentions de l'Inra, plus résistantes aux maladies cryptogamiques"

(>15% TAV) ont été étudiées et pourraient permettre, dans des conditions maîtrisées, de dégrader les sucres sans produire d'alcool.

Enfin, pour remédier à l'augmentation des pH et pallier le manque d'acidité sur les vins blancs, des vinifications ont été réalisées pour abaisser le pH d'un dixième de point en

par les Chambres d'agriculture et vinifiés afin d'évaluer leur potentiel œnologique.

S'adapter aux nouvelles tendances

• **Produire des vins effervescents**

Pour aider les vignerons dans leur souhait d'élaborer des vins effervescents en Vallée du Rhône, des essais de vinification ont été menés selon la méthode traditionnelle sur les cépages muscat, clairette, bouboulenc et viognier. En dehors des AOC Crémant de Die, Clairette de Die et Saint Péray, les vignerons de la Vallée du Rhône peuvent en effet d'ores et déjà produire des vins effervescents sous la dénomination IGP Méditerranée effervescent. Ces essais ont pour but de les aider dans cet objectif de diversification.



• **Produire des vins sans résidus quantifiables**

Un projet européen vient de débiter en partenariat avec différents organismes et piloté par l'IFV pour essayer de produire des vins sans résidus quantifiables.

première en jouant sur l'abaissement de la température autour du cep grâce à une brumisation qui permet de créer un microclimat plus frais, la seconde en recouvrant les souches avec des filets d'ombrage filtrant la lumière.

Le cépage viognier a, quant à lui, été récolté à différentes dates allant de la sous-maturité (10 % TAV) à la surmaturité (15 % TAV) afin de trouver le meilleur équilibre acide/alcool/fraîcheur aromatique.

Le potentiel œnologique du cépage grenache blanc a été évalué grâce à différents traitements : rognage, récolte précoce, récolte tardive. Son potentiel aromatique thiol a été étudié suite à un apport d'azote par pulvérisation foliaire.

• **Au niveau du chai : acidifier et réduire le degré alcoolique**

La hausse des températures ayant un impact sur le degré alcoolique et le pH, les vins produits sont de plus en plus brûlants et manquent de fraîcheur. Pour y remédier, le Service technique a étudié diverses solutions d'acidification et de réduction d'alcool par voie microbiologique.

Les levures ayant parfois du mal à terminer la fermentation alcoolique quand le degré est trop élevé, il a été testé

26 MARS 2020 : PARTICIPEZ AUX ATELIERS DES RENCONTRES RHODANIENNES



Transmettre savoir-faire et connaissances. Comme il n'y a pas mieux que la pratique pour transmettre une passion, le Service technique d'Inter Rhône accueille pendant la saison pas moins d'une cinquantaine d'élèves de Seconde du Lycée vitivinicole d'Orange. Encadrés par leurs enseignants, ils réalisent alors leurs premières cuvées, de la vendange à la mise en bouteilles.

À l'occasion des Rencontres rhodaniennes qui se tiendront jeudi 26 mars 2020 de 9 h à 17 h sur le site de l'Institut rhodanien et du Lycée viticole d'Orange, venez participer aux ateliers dégustations et conférences/débats sur les diverses thématiques évoquées.

Retrouvez le programme détaillé sur www.insitut-rhodanien.com