



## Le potentiel des raisins et les arômes du Grenache

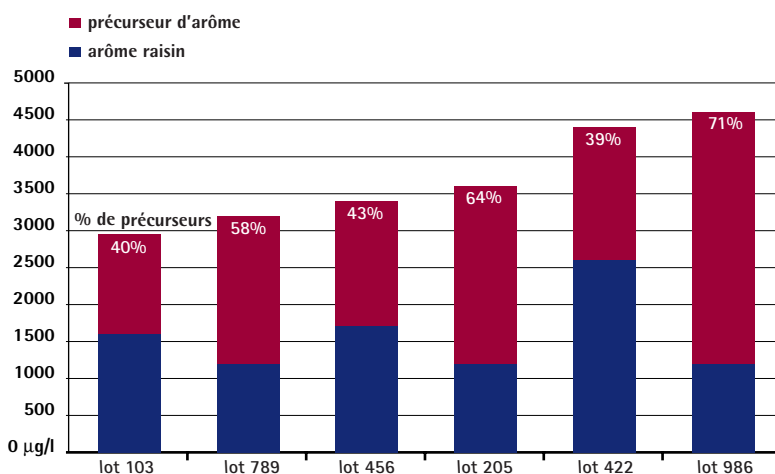
*Mieux connaître le potentiel de la matière première, notamment au niveau des arômes, permet une vinification plus adaptée du Grenache.*

*Le point sur les recherches en cours.*

Le Grenache noir est un cépage considéré comme "neutre", ne possédant aucun caractère aromatique marqué. Pourtant, il permet d'élaborer des vins présentant un large éventail de profils aromatiques sur vins jeunes, pour atteindre sa pleine puissance au cours de sa conservation. Dans ce contexte, un vaste travail de recherche a été engagé par Inter Rhône afin de mieux comprendre la composition aromatique des raisins et son incidence sur les vins de Grenache.

### De la recherche...

Plus d'une centaine de composés aromatiques ont été identifiés et quantifiés dans des raisins de Grenache provenant des différentes parcelles de l'Observatoire de la variété. Parmi ces composés, une grande majorité sont présents sous forme de "précurseur d'arôme". Ils peuvent constituer jusqu'à 70 % du potentiel aromatique du Grenache (graphique 1). Ces premiers résultats permettent d'illustrer l'effet du terroir sur le potentiel aromatique du Grenache, mais également l'importance de cette fraction cachée des arômes (indépendante de l'effet millésime). En effet, ces composés inodores sous forme de précurseur (bloqué par un sucre possédant un glucose), peuvent être révélés au cours de la vinification et de l'élevage. L'analyse de ces résultats nous montre l'importance de bien connaître la matière première. Un moût à priori peu aromatique (comme par exemple le 986 comparé au 103 du graphique n° 1) peut contenir une quantité importante de précurseur d'arôme et présenter, à ce titre, une matière première de qualité optimale pour un vin de garde. En effet, la libération de ces arômes bloqués peut être réalisée soit par voie enzymatique (lié au métabolisme des souches de levures), soit par hydrolyse acide due au pH du vin. Cette dernière voie de libération est plus lente et pourrait expliquer l'évolution des arômes du vin au cours de la conservation. Le jury expert de l'Institut Rhodanien a été sollicité afin de définir les descripteurs les plus pertinents pour caractériser les arômes de vins de Grenache âgés de 3 ou 4 ans. Parmi les 82 termes cités, 11 descripteurs ont été retenus en fonction de leur pertinence (vérifiée par le calcul de la moyenne géométrique de chaque descripteur).



Incidence du terroir sur la composition du potentiel aromatique de raisin de Grenache de différentes parcelles (source: Observatoire Grenache millésime 1995)

Graphique 1

Ces vins peuvent être caractérisés par une composante aromatique de confiture, de pruneau, de figue sèche, de noix, mais également des notes plus florales comme le miel d'acacia ou la cire. Les termes retenus font également ressortir des odeurs de cacao et de réglisse. Une dernière série de descripteurs est attribuée aux odeurs de poivre, de muscade, de cuir mais également quelques notes végétales comme le sous-bois ou l'herbe fraîche. Afin de définir l'impact qualitatif de cette partie aromatique bloquée par des sucres, des précurseurs d'arômes ont été extraits à partir de raisins de Grenache et ajoutés à un moût standard, permettant d'enrichir environ cinq fois son potentiel. Après fermentation, ce moût est soumis à différents traitements, permettant de révéler rapidement ces précurseurs. Ces différents échantillons, ainsi que les références de vins de Grenache âgés de 3 et 4 ans, ont été présentés au jury d'analyse sensorielle. Les résultats sont éloquent : le test de préférence met en évidence la supériorité qualitative des moûts enrichis en précurseur d'arôme par rapport au vin témoin. Les échantillons dont la totalité des précurseurs d'arômes ont été "débloqués" ont des profils sensoriels similaires aux références âgées de 3 et 4 ans.

### ... à l'application

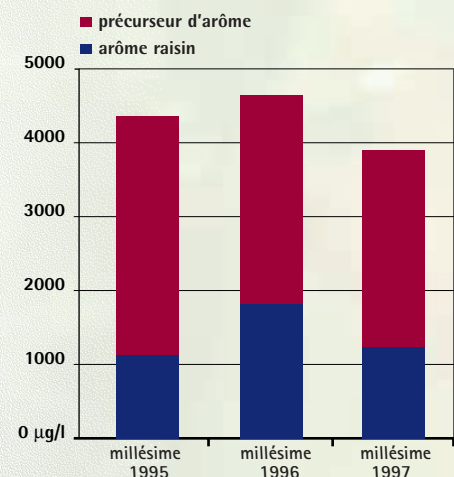
Les résultats obtenus lors de ces études ont permis de mettre en évidence l'importance qualitative et quantitative de ces précurseurs d'arômes. Les applications sont multiples :

- Mieux caractériser une vendange, connaître sa potentialité aromatique afin d'adapter au mieux les itinéraires de vinification, "utiliser" cette réserve aromatique...
- Le critère de révélation des précurseurs d'arômes

a été intégré dans la sélection de la souche de levure Vitilevure Grenache, souche spécifique pour la vinification du grenache.

- Un nouvel indice de caractérisation du potentiel en précurseur aromatique de la vendange est actuellement à l'étude et sera mis en place pour les études de maturité de la campagne 2002.

On le voit, le champ d'application est vaste et ouvre de nouveaux outils d'optimisation de la qualité des vins.



Incidence du millésime sur la composition du potentiel aromatique de raisin de Grenache, parcelle 986 (source: Observatoire Grenache)

Graphique 2