

**BERNARD GANICHOT**

(Service Technique d'Inter Rhône)

**PHILIPPE COTTEREAU**

(I.T.V France)

**ALAIN KANEKO**

(Cave coopérative de Costebelle-Tulette)

# L'élaboration des vins fruités de Grenache

*Le but recherché dans ce type de vinification est de favoriser l'expression*

*aromatique du cépage tout en maîtrisant l'expression tannique.*

Les vins fruités représentent un volume important des Côtes du Rhône régionaux. Ils ont pour vocation d'être commercialisés entre deux mois (primeurs) et deux ans maximum après leur élaboration.

## Matière première

Les raisins mis en œuvre pour ce type de produits doivent répondre à des critères qualitatifs définis. Tout d'abord, les rendements doivent être maîtrisés pour éviter tout phénomène de dilution du produit. L'état sanitaire doit être très bon afin d'obtenir des couleurs vives et des arômes de fruit (20 % de pourriture diminue de 60 % les arômes d'un vin et 50 % sa couleur). Certains terroirs peuvent s'avérer plus adaptés à ce type de vins plutôt légers et doivent donc être privilégiés.

Le niveau de maturité doit être pris en compte. Il est préférable d'éviter l'utilisation de raisins en sur-maturité qui seraient préjudiciables à l'obtention des critères souhaités.

## Récolte

La macération carbonique peut présenter un intérêt certain pour ce type de produit, mais n'est possible qu'en récolte manuelle. La perte d'acidité (métabolisme anaérobie) peut être dommageable à la fraîcheur recherchée.

## Égrappage

Cette opération est indispensable et a pour but d'éviter les notes herbacées et un déséquilibre du rapport tanins/anthocyanes.

## Temps de macération

Afin de préserver le fruit, la macération sera de l'ordre de 5 à 6 jours, pour permettre une bonne migration des arômes et de la couleur tout en

limitant celle des tanins. Un enzymage judicieux permet de mieux gérer l'extraction et éventuellement diminuer le temps de macération, afin de permettre l'extraction des précurseurs aromatiques présents dans la pellicule. Chaque année, le vinificateur peut s'étalonner sur les résultats gustatifs de la première cuvée pour définir le temps de macération optimum des cuves suivantes.

## Fermentation

On veillera à favoriser un départ rapide et une fermentation soutenue par un levurage adapté. Les températures seront maintenues entre 25° et 28 °C maxi pour éviter les pertes d'arômes, tout en permettant une bonne extraction de la couleur. Dans certains cas, l'apport de nutriments azotés favorisera la fermentation. Un contrôle sur moût est envisageable pour raisonner cet apport. Le maintien des températures, dans une fourchette de 25 à 28 °C voir plus basse dans le cas de la thermovinification, a pour but de favoriser la formation et la conservation des arômes primaires du vin.

## Remontages

Ils doivent être doux. On limitera les délestages et on évitera des remontages violents en fin de fermentation. Les remontages doivent être limités et représenter au maximum 1 volume/cuve/jour, ceci afin de réduire l'extraction des tanins qui pourraient durcir le produit.

## Décuvage

La dégustation du vin sera le facteur déterminant de la décision du décuvage, notamment pour éviter toute sensation de dureté excessive du produit. En cas de décuvage à une densité supérieure à 1000, la fin de fermentation pourra se faire à basse température (<20 °C).

## DÉFINITION

### D'UN VIN FRUITÉ

COULEUR : rouge vif

NEZ : aromatique

à dominante fruitée.

BOUCHE : souplesse

et fraîcheur avec

du volume et des

tanins fondus.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE

MAXI : 13°5

## LA THERMO-VINIFICATION : UNE ALTERNATIVE INTÉRESSANTE

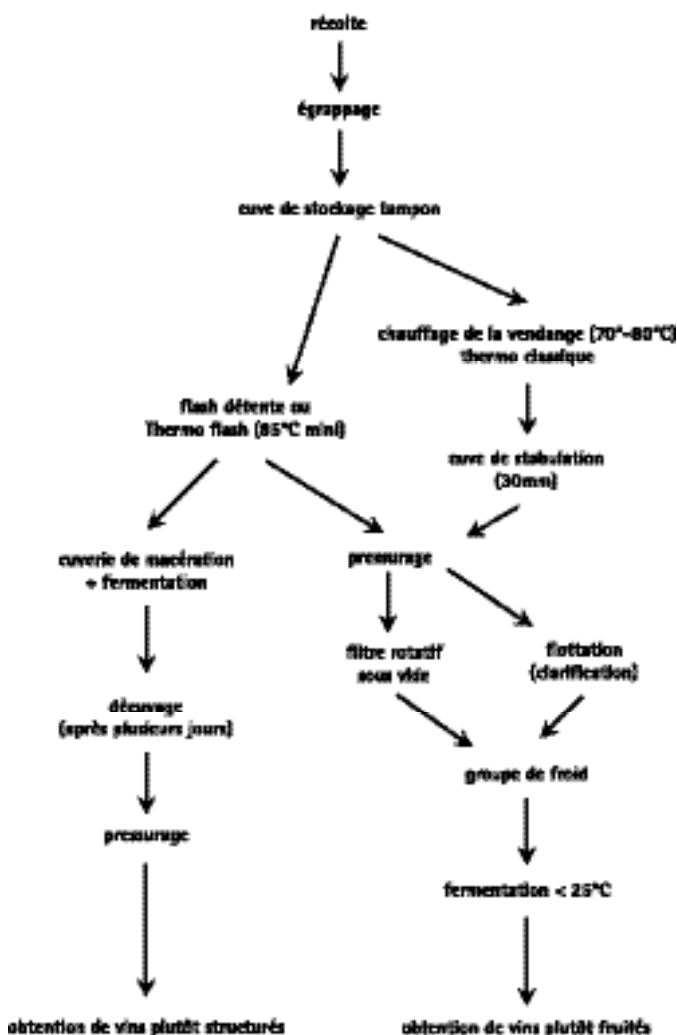
La thermo-vinification, qui s'est développée surtout dans des unités de production importantes (coopératives, vinificateurs...) est utilisée pour produire un volume de Côtes du Rhône non négligeable.

Elle permet l'obtention de vins plutôt fruités ou structurés en fonction de la qualité de la matière première et du choix technologique final du chauffage de la vendange (macération ou pressurage direct).

Le schéma 1 permet de suivre les différentes voies technologiques du chauffage de la vendange.

Si l'on privilégie la voie fermentaire en phase liquide (à droite du schéma 1), on obtiendra plus facilement des vins fruités, aromatiques et peu tanniques.

A l'inverse, on peut aussi obtenir des vins plutôt structurés en privilégiant la macération après chauffage de la vendange (à gauche du schéma 1).



Différentes voies technologiques de chauffage de la vendange

Schéma 1

## Vins de presse

Là encore, c'est la dégustation qui permettra de définir les quantités et qualités des jus de goutte et de presse pouvant être assemblés.

## Soutirage

Ils doivent intervenir rapidement en fin de fermentation alcoolique pour éliminer les plus grosses lies, afin de conserver la fraîcheur et les arômes de fruit sans goût de réduit.

Il est important de souligner que les soutirages ne gênent en rien le déclenchement de la fermentation malolactique. Ils permettent d'éviter les phénomènes de réduction. De plus, l'élevage sur lies n'est pas recherché sur ce type de produit.

## Clarification

Après la fermentation malolactique, la clarification doit intervenir rapidement par centrifugation ou filtration (kieselgur, filtration tangentielle). Si la fermentation malolactique n'est pas recherchée (cas de certains vins primeurs), la filtration devra intervenir le plus rapidement possible après la fermentation alcoolique.

## Conservation en cuve

Les cuves de conservation doivent être thermorégulées tout au long de la période de conservation et réfrigérées en période chaude (mini 12 °C, maxi 18 °C.). Cette thermorégulation est favorable à la conservation de toutes les qualités aromatiques de ce type de vin. Dans ce même esprit, on veillera à maintenir des taux de CO<sub>2</sub> important (>1000 mg/l) jusqu'à la mise en bouteille. Le passage dans le bois n'est pas indiqué dans ce type de produit.

## Cuvée multi-cépage

Le Grenache peut être assemblé avec d'autres cépages, notamment avec la Syrah qui renforce la couleur et amène des arômes spécifiques (cassis). Le Mourvèdre apporte une grande stabilité de la couleur et une complexité aromatique supérieure dans l'optique d'une conservation plus longue (deux ans).

## Mise en bouteille

Elle devra être précoce (maxi 12 mois après élaboration) afin de conserver le fruité du produit.