

BERNARD GANICHOT ET ROCH LAURIOL
(Service Technique Inter Rhône)

ANDRÉE JOVINE ET MARTIN HALLOPEAU
(Laco Université du vin)

TÉMOIGNAGES RECUEILLIS PAR CÉCILE VUCHOT

Sélection Fruitée/Corsée : la marche à suivre

Selon que l'on veut obtenir des vins fruités ou corsés, l'itinéraire technique en cave change. De la théorie à la pratique, explications et témoignages des œnologues et vinificateurs de la Vallée du Rhône.



> Les vins fruités

L'expression aromatique ou rondeur et souplesse. D'une couleur rouge vif, le nez développe des arômes de fruits rouges frais.

En bouche le vin est rond, souple et léger. Les tanins sont fondus. Le degré alcoolique inférieur à 13°5.



> Les vins corsés

L'expression tannique ou structure et matière.

D'une couleur rouge sombre, le nez développe des arômes de fruits noirs bien mûrs, de confiture et d'épices.

La bouche est riche, les tanins denses et soyeux. Le degré alcoolique supérieur à 12°5.

La matière première

Dans tous les cas de figures, les raisins mis en œuvre pour ces deux types de produits doivent avoir un état sanitaire parfait et provenir de parcelles à rendements maîtrisés.

Il est bon de rappeler que 20% de pourriture diminue de 60% les arômes d'un vin et de 50% sa couleur.

En vue de l'élaboration des vins fruités, on s'orientera vers des terroirs à dominante sableux, calcaires, peu argileux, en évitant les expositions Sud, Sud-est mais en privilégiant au contraire les expositions Nord pour favoriser les arômes. Les vignes jeunes et vigoureuses ne sont pas un handicap pour ce type de produit.

Si le raisin doit être ramassé à maturité optimale, on évitera les surmaturités toujours réhébitoraires pour ce type de produit.

Les vins de garde sont le reflet d'une vendange à fort potentiel obtenue par la maîtrise de nombreux paramètres viticoles. Terroirs en légère pente à dominante argilo-calcaire avec une exposition Sud, Sud-Est ou Est. Une vigne âgée avec des rendements bien maîtrisés. Une légère surmaturité ne sera pas un frein pour ce type de vins.

Les cépages

Le grenache, du fait de sa forte potentialité, représente 60 à 70% de la base des Côtes du Rhône.

Il s'avère intéressant de l'assembler à d'autres cépages.

Il appartient à chacun d'utiliser au mieux les forces et les faiblesses de chacun des cépages de l'appellation.

Le **cinsault** apporte la souplesse et la finesse de ses arômes, associées à un degré alcoolique modéré.

La **syrah**, vinifiée en macération carbonique notamment, sera utilisée pour ses arômes et sa couleur.

Le **mourvèdre** aura un intérêt moindre pour ce type de vin.

Le **carignan** apportera l'acidité.

Le **cinsault**, surtout en vieille vigne, et à la condition de maîtriser de manière stricte les rendements (30 hl/ha).

La **syrah** apportera ses arômes, sa résistance à l'oxydation, sa richesse en matières colorantes et en tanins.

Le **mourvèdre**, de par son pouvoir anti-oxydant, sa richesse en tanins, son potentiel aromatique dans le temps et son excellent comportement au vieillissement, sera intéressant dans la mesure où son implantation favorise sa maturité.

Le **carignan**, âgé et à faible rendement, amènera couleur, structure et surtout acidité ainsi qu'une certaine complexité aromatique.



La récolte

Le mode de récolte n'est pas déterminant pour ces deux types de produits. Mais on rappelle malgré tout que le tri de la vendange doit être optimisé et que c'est à la vigne qu'il donne les meilleurs résultats. Le transport de la vendange doit se faire dans un délai très court tout en respectant l'intégrité de la vendange afin d'éviter les phénomènes de macération et d'oxydation, toujours préjudiciables à la qualité.

L'éraflage

C'est la première opération à faire en cave afin d'éliminer toute partie végétale. La rafle est toujours riche en éléments herbacés et amers et ceci d'autant plus qu'elle est verte.

Dans le cas des vendanges mécaniques, l'éraflage permet d'éliminer aussi les feuilles et quelques débris végétaux indésirables. Le foulage facilitera la diffusion des composés phénoliques en augmentant la surface de contact entre les parties liquides et solides.

Pour ce type de vin, l'éraflage est indispensable à l'exception d'une éventuelle utilisation de la macération carbonique (syrah).

Hormis les années où la rafle est très bien aotée (couleur jaune marron) et en cas de surmaturité, l'éraflage sera systématique et ceci d'autant plus que l'on effectuera des macérations longues et que l'on utilisera le pigeage.

Foulage

Le foulage est indispensable, d'autant plus que la durée de macération est courte.

Le foulage est d'autant moins indispensable que le temps de macération est long

POUR UN VIN CORSÉ, DES RAISINS À BONNE MATURITÉ

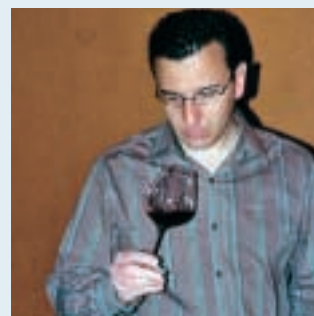
Xavier Loubet, responsable technique de la Cave de Cairanne

« Pour faire un vin corsé, il nous faut d'abord des raisins à bonne maturité, voire en légère surmaturité, avec un potentiel intéressant en polyphénols. On sélectionne ces raisins à la parcelle, selon les terroirs, et au moment des apports de vendange.

À la cave, on procède systématiquement à un égrappage total, pour éviter d'extraire des tanins verts. Puis, pour un corsé, on pourra se permettre une extraction plus poussée que sur les Côtes du Rhône fruités. La gestion des températures nous permettra aussi d'obtenir des notes épicées, de cuir, souhaitées dans ce profil de vin.

Avec l'équipement de la Cave, deux types de cuvaisons sont possibles : soit des macérations relativement longues d'environ 8 à 12 jours, en cuves béton, soit des vinifications en cuves « techniques », avec délestages ou pigeages automatiques. Ces cuves-là facilitent l'extraction. Les remontages sont notamment plus efficaces en phase aqueuse et permettent une meilleure extraction de la couleur.

Pendant les premiers jours, on maintient la température autour de 12 à 15 °C. De cette façon, la fermentation alcoolique démarre doucement, et on extrait beaucoup de couleur et de composés aromatiques. Ensuite, dès que la fermentation s'emballé, on laisse monter les températures jusque vers 30 ou 32 °C pour permettre aux tanins de bien diffuser des pellicules vers le jus. Pour cette même raison, en général deux délestages par jour sont programmés. Et si les raisins sont bien mûrs, on prolonge la macération pour extraire davantage de tanins. En fin de cuvaison, on diminue la cadence des délestages puis on les arrête, lorsque le vin se



ferme et pour ne pas risquer d'avoir des goûts amers ou herbacés. Comme ces vins ont un bon potentiel en tanins, l'élevage est plus long que pour les vins fruités. On est décalé de quelques mois, voire d'un millésime, par rapport aux fruités. La dégustation nous guide. Si les tanins sont serrés ou rustiques, on prolonge alors l'élevage en cuve, avec un soutirage supplémentaire. Ainsi aéré, le vin va s'arrondir. La préparation de ces vins à l'embouteillage doit répondre aux normes de la grande distribution qui exigent un vin limpide, brillant et sans défaut. On filtre donc relativement serré. Quelques jours avant la mise, on fait une première filtration sur terre rose, puis le jour J on filtre en série à 3 mm puis à 1,2 mm.

Cela nous permet de garantir le zéro défaut, même si en contrepartie on perd sans doute légèrement en qualité organoleptique. On ajoute de l'acide métatartrique pour prévenir les risques de précipitations tartriques en bouteilles et on ajuste aussi la teneur en SO₂ libre autour de 25 mg/l par sécurité ».



Valorisation de la matière première à la cave

En fonction de « l'objectif produit » et de la matière première, le vinificateur peut jouer sur de nombreux paramètres. La gestion de la température et du temps de macération associée à différentes techniques d'extraction (remontages, pigeage, délestage, enzymage...) lui laissent toute latitude pour exprimer son talent.

Température et macération

L'importance de l'extraction des composants de la baie de raisin dépend de nombreux facteurs. Les principaux sont la durée de macération et la température.

Le choix et la maîtrise d'un profil thermique au cours de la macération sont donc des éléments importants qui déterminent les caractéristiques du vin et permettent d'orienter sa production.

Les températures basses favorisent toujours les caractères aromatiques.

Les températures hautes permettent une augmentation de l'extraction de la couleur, de la structure des vins et favorisent leur aptitude au vieillissement.

Température et macération préfermentaire

Les techniques de macération préfermentaires à froid consistent à refroidir et à maintenir le moût entre 12°C-14°C pendant 3 à 6 jours, dès son arrivée à la cave. Cela permet d'obtenir des vins plus fins et plus fruités, favorisant l'extraction des précurseurs d'arômes.

Cette technique donne en particulier de très bons résultats pour le cépage syrah. Après cette phase, il est vivement conseillé de remonter la température du raisin tout en levurant immédiatement afin d'éviter la production d'acétate d'éthyle par certaines levures indésirables.

Technique peu développée pour les vins corsés et notamment pour les vins de garde.

Température de fermentation et temps de macération

Les températures pendant la fermentation seront maintenues entre 23°C et 26°C maximum. Ces températures constituent un compromis pour éviter les pertes d'arômes, tout en facilitant une bonne extraction de la couleur et en limitant la migration des tanins.

Le temps de macération sera limité à 7-8 jours pour ne pas extraire trop de tanins.

Une température élevée et régulière, voisine de 29°C-30°C, associée à la présence d'alcool permettent une meilleure diffusion des tanins et des anthocyanes durant la phase fermentaire.

La durée de cuvaison sera adaptée à la matière première et au type de vin recherché.

Elle peut varier de 2 à 6 semaines pour les vins de très grande garde. Seule la dégustation permet de définir ce temps.

Température et macération post-fermentaire

Il n'y a pas de macération post-fermentaire pour ce type de vins. Le soutirage se fera en fin de fermentation afin de préserver la finesse de la structure.

Dans la mesure du possible, la macération post-fermentaire se fait à des températures supérieures à 30°C afin de favoriser au mieux l'extraction des composés polyphénoliques. On prendra soin, pendant cette période, de contrôler les acidités volatiles et les fermentations malolactiques.



Les techniques d'extraction au cours de la macération

Le but de la macération est la diffusion dans la phase liquide des différents constituants des parties solides de la baie de raisin. Outre la gestion de la température, plusieurs techniques peuvent favoriser cette migration. Mais dans tous les cas, on prendra garde à ne pas trop triturer inutilement les baies pour ne pas extraire de composés indésirables.

Les remontages

L'importance du remontage n'est plus à démontrer aujourd'hui. Outre son rôle d'homogénéisation de la vendange, il permet des échanges entre la phase solide et la phase liquide avec la possibilité d'apporter de l'oxygène, élément indispensable aux levures mais également facteur indispensable à la polymérisation et à la stabilisation des composés phénoliques.

Cet apport d'oxygène sera raisonné en fonction de l'activité levurienne.

Les remontages seront doux. On évitera les remontages violents, toujours dans le but de ne pas extraire trop de tanins.

Ils seront limités. Un remontage par jour est une bonne moyenne.

Une moyenne de deux remontages par jour correspondant à la totalité de la cuve permet d'extraire les éléments intéressants.

Le pigeage

Le pigeage est la méthode la plus ancienne pour accentuer les phénomènes d'extraction au cours de la macération. Elle est réservée à l'élaboration des vins corsés.

La vendange doit être systématiquement égrappée. Le pigeage peut être pratiqué tout au long de la fermentation alcoolique et pendant la phase post-fermentaire. Là encore, la dégustation détermine la fréquence et la durée du pigeage.



POUR LE « FRUITÉ », IL FAUT ÉVITER LES TANINS DURS, SECS OU VERTS

Alain Kaneko, directeur adjoint à la Cave Cécilia (Sainte Cécile les Vignes)

Avec plus de 200 apporteurs de raisins, la Cave Cécilia de Sainte Cécile-les-Vignes vinifie entre 65 000 et 70 000 hl. Elle vend ses vins de pays et Côtes du Rhône à parts égales entre son caveau Chantecôtes, le Cellier des Dauphins et le négoce en France et à l'export. Entre rosés, primeurs, blancs, rouges corsés et fruités, l'offre est variée.

« L'idéal, c'est de ne pas se spécialiser » estime Alain Kaneko. « Nous voulons proposer aux clients une gamme complète. Et dans chaque catégorie, il faut être très bons. Il y a une tendance forte chez les professionnels à considérer les vins corsés comme les meilleurs. Pourtant, on le voit bien, les clients ne pensent pas de la même façon. Notre marché suisse, par exemple, recherche des vins faciles à boire en dehors des repas, peu tanniques, fruités et peu colorés.

En fait, une majorité de nos vins sont élaborés en fruité. Nous récoltons les raisins à maturité, avec un degré alcoolique potentiel entre 11,5 et 13,5 % vol. Ce sont principalement des grenaches et carignans, et dans une moindre mesure des cinsaults. La vendange est entièrement égrappée. Ensuite, on peut jouer sur la température, avec des macérations à froid notamment, pour développer le fruité et la couleur, avant le départ en fermentation alcoolique. Puis la cuvaison est courte, 5 à 6 jours en général, car on cherche un minimum d'extraction de tanins. Là, c'est la dégustation qui décide du meilleur moment pour decuver. À ce moment des vinifications, nous accordons une très grande importance à la dégustation, qui représente d'ailleurs un travail conséquent. Ensuite, après fermentation malolactique, on met rapidement les vins au propre. On soutire et sulfite entre mi-novembre et fin décembre. Plusieurs filtrations sur terre permettent alors de conserver les arômes de jeunesse des vins fruités. Enfin, par le jeu des assemblages, on arrive à respecter la gamme de produits prévue.

Pour l'élaboration des vins fruités, l'objectif numéro un est d'éviter les tanins durs, secs ou verts ».

LA CUVÉE PLAISIRS D'ÉTÉ, LANCÉE IL Y A TROIS ANS, RENCONTRE DU SUCCÈS AU CAVEAU CHANTECÔTES, OÙ SE FOURNISSENT PARTICULIERS, RESTAURATEURS ET CAVISTES. L'HABILLAGE ORIGINAL SE DÉCLINE EN QUATRE RECETTES PROVENÇALES QUI DONNENT LE TON : CE VIN ROUGE FRIAND À BASE DE GRENACHE, SYRAH ET CINSULT EST À SERVIR FRAIS COMME UN ROSÉ. « ON N'A PRODUIT QUE 30 000 BOUTEILLES DE CE VIN FRUITÉ, MAIS IL PERMET D'ÉLARGIR L'ÉVENTAIL DES VINS PROPOSÉS ET IL RÉPOND BIEN À UNE DEMANDE DU MARCHÉ ». CONSTATE ALAIN KANEKO, DIRECTEUR ADJOINT DE LA CAVE CÉCILIA.



Le délestage

Cette méthode, qui consiste à écouler la totalité du jus de la cuve et à laisser le marc s'égoutter 2 à 3 heures, favorise la migration des composées de la pellicule vers le jus.

Les délestages seront effectués dès la formation du chapeau de marc.
On effectuera au maximum deux délestages.

Les délestages seront effectués tout au long de la fermentation alcoolique à condition que la matière première, y compris les pépins, soit bien mûre.
La dégustation détermine leur fréquence et leur nombre.

L'enzymage

L'enzymage consiste à rajouter des enzymes pectolytiques à la vendange afin de renforcer l'activité des enzymes du raisin.

Un enzymage judicieux permet de gérer l'extraction et éventuellement de diminuer le temps de macération. Il permet la diffusion plus rapide des précurseurs aromatiques présents dans la pellicule.

Pour des vendanges plus mûres, l'enzymage se justifie moins car la qualité et la quantité des enzymes naturelles, compte tenu du temps de macération plus long, est suffisant.

Le sulfitage

Le SO₂ est le seul additif utilisé pendant toute l'élaboration et la conservation du vin grâce à ses nombreuses propriétés : dissolvante, antiseptique, anti-oxydante et anti-oxydasique.

Du fait d'une cuvaision courte, les doses de SO₂ seront modérées : 5 à 6g/hl pour des vendanges saines et bien équilibrées.

Pour une cuvaision plus longue, le sulfitage à 8-10g/hl est recommandé afin d'éviter le départ de la fermentation malolactique sous marc.

Les thermo-vinifications

La thermo-vinification, qui s'est développée surtout dans des unités de vinification importantes, est utilisée pour produire une quantité importante de Côtes du Rhône.
Deux méthodes sont utilisées aujourd'hui : la flash-détente et le chauffage de la vendange.

La flash détente

Le système combine deux phénomènes : un chauffage rapide à 85°C minimum et la mise sous vide poussée qui provoque la vaporisation instantanée de l'eau contenue dans les cellules du raisin, avec pour conséquence leur éclatement ainsi qu'un refroidissement de la vendange à 30°C-34°C. Ce procédé d'extraction maximum non sélectif exige une vendange mûre.

Pour les vins fruités, l'extraction sera suivie d'une fermentation en phase liquide à des températures de l'ordre de 20°C-25°C.

Pour les rouges corsés, la phase liquide est réincorporée à la phase solide afin de poursuivre les phénomènes de macération.
La dégustation pilotera la durée de cette étape.

Le chauffage de la vendange

La technique consiste à laisser macérer, pendant environ 30 minutes, une vendange préalablement chauffée à 70°C. Au cours de cette macération à chaud, l'extraction de la matière colorante et des arômes préfermentaires est favorisée.
Le protocole pour la production de vins fruités ou corsés est le même que pour la flash-détente (fermentation en phase liquide ou avec incorporation de la phase solide).





L'élevage

Le temps de l'élevage est la période qui s'écoule entre les fins des fermentations et la mise en bouteilles. Selon le type de vin, ce temps est très variable. Il est de quelques mois pour les vins fruités à plusieurs années pour certains vins corsés.

Afin d'optimiser cette période, la technique du micro-bullage peut être utilisée.

Mais celle-ci demande une grande rigueur et beaucoup de maîtrise.

Les soutirages doivent intervenir rapidement après les fermentations afin d'éviter les phénomènes de réduction.

L'élevage sur lies n'est pas recherché pour ce type de produits, de même que l'élevage en bois.

Sur des vins réduits ou fermés, le micro-bullage peut dans certains cas favoriser l'expression aromatique.

De même, il contribue à l'atténuation des notes végétales.

Les soutirages seront raisonnés en fonction de l'évolution du vin tout au long de cette période qui peut englober des périodes d'élevage sur lies fines et des passages en bois.

Le micro-bullage est utilisé dans ce type de produit.

Il permet une meilleure stabilisation de la couleur et un assouplissement des tanins.

Mise en bouteille

Elle devra être précoce afin de conserver le fruité du produit.

Elle sera fonction de la destination du produit
Un élevage en bouteille peut-être envisagé



POUR UN PRODUIT FRUITÉ, LA MISE EN BOUTEILLE DEVRA ÊTRE PRÉCOCE.