

# Sélection et assemblage des cuvées fruitées/corsées

**L'étape d'assemblage pour la réalisation de cuvées est toujours très importante. Elle requiert beaucoup de savoir-faire, notamment en dégustation. Il faut tenir compte de l'attente du consommateur final mais aussi des critères analytiques exigés par la segmentation.**

## > La couleur

Rappel des normes analytiques concernant l'intensité colorante (IC) :

Sélection Fruitée : entre 3 et 5.

Sélection Corsée : supérieure à 5.

L'intensité colorante mesurée est la somme des densités optiques mesurées à 420, 520, 620 nm qui représentent respectivement les couleurs jaune, rouge et bleu. Ce qui veut dire que pour une même valeur d'intensité colorante, on pourra trouver des vins avec des nuances différentes, plus ou moins jaune, plus ou moins violacées. Il faudra, lors d'un assemblage, cibler la nuance que l'on souhaite obtenir et jouer sur la proportion des vins de base dont on dispose. Pour la gamme des vins fruités, on ciblera une robe légère mais d'une couleur rouge franche. Pour les corsés, on pourra aller vers des notes plus violacées.

## La densité optique

Rappel des normes analytiques pour la densité optique mesurée à 280 nm ( $DO_{280}$ ) :

Sélection Fruitée : entre 30 et 40

Sélection Corsée : supérieure à 40.

La  $DO_{280}$  donne une mesure des polyphénols totaux. Ce qui traduit la sensation tannique en bouche lors de la dégustation.

En fonction de l'objectif produit, on aura orienté les itinéraires de vinification selon que l'on souhaite extraire plus ou moins de tanins. Dans le cas des vins achetés en vrac, on pourra jouer sur l'assemblage des différentes cuvées. Dans tous les cas, pour les fruités, on recherchera les cuvées les moins tanniques et au contraire, pour les corsés, on sélectionnera les cuvées les plus tanniques. On évitera les tanins verts et les tanins secs qui sont toujours préjudiciables à la qualité.

## Le degré alcoolique

Rappel des normes analytiques pour le degré alcoolique :

Sélection Fruitée : entre 11,5 et 13,5 % vol.

Sélection Corsée : supérieure à 12,5 % vol.

Le consommateur assimile la notion de vin léger à un vin faiblement alcoolisé et la notion de vin corsé à un vin plus fort en alcool. De ce fait, lors des assemblages, on tiendra compte de cet impératif, étant entendu que la perception gustative d'un vin n'est pas le résultat mathématique des éléments qui le compose mais au contraire l'équilibre entre ces différents éléments.

## Les opérations d'assemblage

Lorsque le vigneron va passer à l'assemblage de ces différentes cuvées pour réaliser soit des vins fruités soit des vins corsés – en fonction de ses demandes clients – il devra disposer de vins adaptés à ses orientations. S'il est producteur, il devra avoir vinifié en fonction de l'objectif produit. S'il est négociant, il sélectionnera ses achats en fonction de ses besoins.

Il est illusoire de penser que l'on puisse obtenir le caractère fruité ou, à l'inverse, l'extraction nécessaire au caractère corsé sans avoir piloté la vinification en conséquence.



À L'ASSEMBLAGE, ON NE PEUT OBTENIR LE CARACTÈRE FRUITÉ SI ON N'A PAS PILOTÉ LA VINIFICATION EN CONSÉQUENCE.



#### SÉLECTION ET ASSEMBLAGE : LE POINT DE VUE DU NÉGOCIANT

Delphine Bistac, œnologue responsable des vinifications à la Maison Du Peloux (Courthézon)

« Cela fait de nombreuses années que nous faisons des vins fruités. C'est aussi la majeure partie de nos vins. Ils sont en cœur de gamme, avec un bon rapport qualité/prix et destinés à la grande distribution, essentiellement à l'export. Notre principal marché est la Grande-Bretagne. Ces clients exigent des vins souples, où les tanins n'« accrochent » pas le palais, avec un nez fruité et sans aucun défaut. Ces vins-là sont destinés à séduire le consommateur lambda qui ne s'y connaît pas et cherche à se faire plaisir. Nous élaborons donc des vins faciles d'accès, ronds en bouche, au nez franc et simple. Des vins qui se boivent jeunes. Pour assurer nos approvisionnements, aussi bien sur le plan des volumes que des styles de vins, nous avons décidé de nous impliquer davantage en amont. Depuis une dizaine d'années, nous avons mis en place un partenariat technique avec plusieurs caves de la région. D'une part, un cahier des charges définit nos principales exigences concernant la Cave ; elles portent sur trois points essentiels : disposer d'une capacité de réfrigération suffisante (permettant par exemple des macérations préfermentaires à froid, tout en refroidissant d'autres cuves en fermentations), appliquer une hygiène générale rigoureuse, posséder une cuverie en bon état. Voilà le minimum requis avant d'envisager un partenariat. D'autre part, nous assurons un suivi technique auprès de ces caves, notamment pendant la période des vendanges. Nous embauchons quelques œnologues qui font des tournées entre les caves comme un œnologue conseil classique, ou restent en place au sein d'une cave pour guider les vinifications de A à Z. Pour nos vins fruités, nous engageons en particulier des Australiens et des Néo-Zélandais, dont le palais est bien formé à ce style de vin.

Ces vins sont élaborés à partir d'une grande majorité de grenache. Pour les vinifications, nous ne donnons pas de recette, seulement les grandes lignes : extraire et conserver le fruit et la souplesse grâce à la maîtrise des températures et par des macérations de 5 à 10 jours maximum, à moduler selon la qualité du raisin encuvé. Une des exigences du cahier des charges stipule que la fermentation malolactique doit être rapidement achevée, afin que les fruités soient finis en décembre, et si possible centrifugés. Il est important de mettre les vins au propre le plus tôt possible, de soutirer pour prévenir tout goût de réduit et de protéger aussi le fruité de l'oxydation. On attend aussi des vins à pH corrects (3,7 au grand maximum) et protégés par au moins 25 mg/L de SO<sub>2</sub> libre.

Pour les vins corsés, les raisins doivent être de qualité suffisante pour supporter des extractions. Nous sélectionnons les parcelles de grenache et de cépages secondaires qui viennent renforcer la couleur, les tanins et les notes épicées. Ensuite, on peut travailler une partie du volume à froid également, afin de développer l'arôme fruité, mais la macération est plus poussée, elle dure 10 à 30 jours, et on procède à des délestages, on laisse la température monter jusqu'à 30 °C...

Tout au long de l'année, nous avons un très gros travail de dégustation. Après vendanges, pour acheter la moitié des fruités en vrac, nous vérifions que les fruités n'ont pas la moindre note de réduit, de tanins sec ou vert. Nous ne tolérons aucun défaut au vin. Céline Perrin, responsable des achats et moi-même, dégustons aussi pour faire des pré-assemblages. Là, nous regroupons les échantillons par qualité (ceux qui présentent un très beau fruité, ceux plus colorés...) et en fonction des volumes souhaités pour les mises en bouteilles, nous associons celui-là avec tel autre. On retire en premier les vins les plus fragiles, que l'on essaie d'intégrer très vite dans les assemblages, tandis que les plus tanniques pourront attendre. Cette organisation nous permet d'assurer aux clients une qualité constante au cours de l'année.

Dès que les vins arrivent dans nos murs, ils séjournent au froid (pour la stabilisation tartrique), puis sont filtrés sur terre blanche puis rose, ou par microfiltration tangentielle. Juste avant mise, on réajuste en SO<sub>2</sub>, en CO<sub>2</sub> et on filtre à 1,2 puis 0,6 µm. Fruités ou corsés, tous nos vins sont traités de la même façon, car les souhaits des clients sont les mêmes : aucun trouble, précipité ou développement microbien n'est admis ».

Propos recueillis par Cécile Vuchot