

Obtenir la bonne structure tannique des vins séduction

À l'opposé de la concentration et de la densité tannique du millésime 2003, séduire le consommateur par une structure harmonieuse est l'objectif des vins séduction.

➤ Le principal descripteur de la qualité des vins rouges est la structure tannique, élément essentiel de son équilibre gustatif. Les vins séduction sont, en ce sens, des vins riches en polyphénols mais sans agressivité, où la rondeur, la souplesse et l'harmonie en bouche doivent être les objectifs.

Pour élaborer des vins séduction, le vinificateur dispose d'un choix d'options technologiques lui permettant de définir un itinéraire de vinification adapté. Tout d'abord, c'est au vignoble que le premier choix doit se faire, par une vendange issue de **parcelles qualitatives** (terroir, cépage, rendement) et où la maturité doit être optimale, notamment d'un point de vue polyphénolique. Pour cela, la dégustation des baies est une aide précieuse à la détermination de la date de récolte par la caractérisation de la perception quantitative mais surtout qualitative des tanins. Ces tanins devront perdre leur agressivité et leur caractère végétal pour devenir plus souples et ronds. Toujours au vignoble, **l'état sanitaire** est un autre

élément essentiel, car il conditionne la richesse et la qualité polyphénolique de la vendange qui peuvent être altérées par la présence d'enzymes de *Botrytis cinerea*. Pour limiter ses effets, le vigneron doit avoir recours au tri de la vendange qui permet d'éliminer également les différents débris végétaux.

En complément, la **maturité technologique** ne doit pas être excessive, car il est souvent difficile d'élaborer des vins équilibrés et séduisants avec un titre alcoométrique voisin de 15 % vol.

Piloter la vinification en douceur

À la cave, le vinificateur doit privilégier le respect de la vendange par un pilotage de la vinification en douceur.

L'égrappage de la vendange permet d'éliminer les rafles le plus souvent vertes et non lignifiées qui transfèrent au vin, au cours de la macération, des tanins durs et végétaux. Une fois en cuve, l'objectif n'est pas une extraction maximale des composés de la pellicule, mais une dissolution optimale des polyphénols les plus qualitatifs. La **macération préférentielle à froid** pendant 2 à 3 jours est une option qui permet une dissolution préférentielle des anthocyanes (couleur) plus solubles en milieu aqueux. Par contre, les tanins ont une extraction qui est favorisée par la présence d'alcool, de ce fait, l'allongement de la durée de macération augmente leur diffusion. La combinaison de ces facteurs avec une température de fermentation élevée (28 à 30 °C) augmentent le pouvoir de diffusion dans le vin.

Pour élaborer un vin séduction, il faut (après une possible macération préfermentaire à froid), une **durée de cuvaison** de l'ordre de 8 à 12 jours déterminée par la dégustation où la température doit être maîtrisée entre 25 et 28 °C, tout ceci afin de limiter la diffusion de tanins grossiers.

La conduite de l'extraction et de la diffusion des composés polyphénoliques au cours de cette phase de macération doivent avoir le même objectif, en optimisant le renouvellement du vin en contact avec les pellicules et en privilégiant les méthodes douces (remontages, délestage, chapeau immergé). Cependant pour obtenir un vin suffisamment riche, il est préférable de travailler sur une vendange à fort



EN MINIVINIFICATION, LE PRESSURAGE DIRECT PERMET D'OBTENIR DES TANINS PLUS SOUPLES QU'AVEC DES MACÉRATIONS DE 3 À 14 JOURS.

potentiel ou d'effectuer une saignée (destinée à la vinification en rosé) afin de corriger le rapport jus/pellicule plutôt que d'intensifier les différentes actions mécaniques tel le pigeage.

Au cours de la phase de **macération**, l'utilisation de **produits œnologiques** peut permettre de piloter au plus juste la vitesse de dissolution et l'intensité de la perception tannique. Les enzymes d'extraction augmentent la vitesse de diffusion des composés de la pellicule dans le vin, ceci permet de favoriser l'extraction de la couleur et de limiter la durée de macération qui risquerait d'extraire des tanins plus durs. Leur association avec des tanins œnologiques permet d'augmenter l'intensité tannique de manière quantifiée et maîtrisée afin de ne pas subir une diffusion pas toujours prévisible.

Il est aussi possible d'utiliser la **flash détente** dans un objectif de vin séduction. Elle devra, là aussi, être réalisée sur de la vendange bien mûre afin de ne pas extraire de tanins verts. Elle sera suivie d'une macération très courte de quelques jours afin d'extraire facilement les polyphénols mais de réaliser la plus grande partie de cette extraction en phase non alcoolique, ce qui permettra de ne pas surextraire de tanins. Il sera par la suite nécessaire d'utiliser des enzymes afin de clarifier les vins le plus tôt possible. En effet, une turbidité élevée provoquerait des pertes de couleur par la suite.

L'aération ou l'incorporation d'oxygène (cli-

queur ou micro oxygénation) au cours de la cuvaison est un élément important. L'apport d'oxygène permet et favorise différentes réactions de condensation entre les composés polyphénoliques, notamment entre les tanins et les anthocyanes. Les composés obtenus sont moins astringents et plus stables dans le temps, tous ces éléments étant plutôt favorables à l'obtention d'un vin rond et équilibré.

À la fin de la macération, un **pressurage** lent et doux limite également l'extraction des composés phénoliques encore contenus dans le marc, mais de manière générale, les vins de presse ne sont pas les vins les plus appropriés à l'élaboration de vins séduction.

Préserver les qualités organoleptiques dans le temps

Après avoir choisi un itinéraire technique adapté à l'élaboration d'un vin séduction, le vinificateur devra tout mettre en œuvre pour que ce vin souple et harmonieux conserve ses qualités organoleptiques mais aussi aromatiques afin que ce vin reste séduisant pour le consommateur.

Ces résultats (graphique 1) montrent que le pressurage direct permet d'obtenir des tanins plus souples que des macérations de 3 à 14 jours. Ces résultats obtenus en minivinification, qui ne sont pas directement transposables en grand volume car l'extraction y est favorisée, permettent de privilégier les courtes durées de macération, pour obtenir des tanins moins agressifs.

[GRAPHIQUE 1] : AGRRESSIVITÉ TANNIQUE MESURÉE À LA MISE EN BOUTEILLE APRÈS MINIVINIFICATION.

