

MARTIN HALLOPEAU
(Laco-Credo Suze la Rousse)

Conserver le caractère fruité durant l'élevage

Quelques règles pratiques pour conserver le caractère fruité des vins pendant l'élevage.

> Les vins classés dans le segment fruité plaisent aux consommateurs de Côtes du Rhône. La note fruitée constitue l'un des descripteurs recherchés pour nos cœurs de gamme, sans doute parce qu'elle est facilement identifiable, et prête par conséquent à la discussion entre amateurs. Le fruité évoque le climat ensoleillé de la Vallée du Rhône, il est un facteur de convivialité.

Le caractère délicat et fragile de tels types d'arômes nécessite une attention particulière à tous les stades d'élaboration du vin. Le travail du vinificateur consiste dans un premier temps, à extraire ces arômes fruités, essentiellement d'origine variétale et fermentaire, puis à les conserver jusqu'à la mise en bouteille. Cet article traite de ce dernier aspect.

Ces composés sont en effet instables. Ils peuvent perdre leur caractère « frais » et évoluer vers des arômes plus lourds, du type fruits confiturés, macérés ou grillés, du fait des réactions normales de vieillissement par oxydation et estérification. L'autre évolution possible peut déboucher sur des défauts d'origine oxydative ou réductrice.

Prévenir les altérations

L'attention du maître de chai consistera à prévenir ces altérations, tout d'abord par une mise au propre rapide des vins après fermentation malolactique : soutirage pendant que le vin est à une température de 15-20 °C, suivi d'une filtration dégrossissante.

On élimine ainsi les matières en suspension, qui peuvent être des supports de réductions et de notes végétales et grossières. Le déclenchement et l'achèvement rapides de la fermentation malolactique sont souhaitables pour éviter de laisser le vin sans protection du SO₂ et ainsi développer de l'évent (oxydation de l'éthanol et éthanal). C'est pourquoi un ensemencement en bactéries lactiques adapté peut constituer un choix judicieux.

Une mise au propre rapide, avec filtration dégrossissante, révèle souvent le fruité des arômes. Par assemblage, on peut travailler le fruité, l'affiner, l'intensifier, éliminer les vins grossiers ou, au contraire, les répartir au plus juste. On déguste alors après avoir laissé le temps au vin de se « remettre de la filtration » (environ 10 à 15 jours).



AVANT TOUT, IL FAUT PRÉVENIR LES ALTÉRATIONS PAR UNE MISE AU PROPRE RAPIDE APRÈS FERMENTATION.

[TABLEAU 1] : LES TEMPÉRATURES ET PARAMÈTRES ANALYTIQUES DE CONSERVATION

	CO ₂ (en mg/l)	SO ₂ (en mg/l)	Température (en °C)
Vins rouges	700 - 1000	25 - 30	15 - 17
Vins blancs et rosés	1000 - 1500	30 - 35	12 - 14

On doit identifier le fruité, mais également essayer d'apprécier l'impression en bouche de l'assemblage. Pour être harmonieux, le fruité doit s'accompagner de tanins ronds et gras : une tannicité excessive atténue souvent le caractère fruité.

Attention aux conditions de stockage

Les conditions de stockage en cuve sont capitales. Une cuve en vidange augmente le rapport « surface de contact avec l'air/volume de vin » ; le milieu devient progressivement oxydatif sur l'ensemble de la cuve, et crée une altération aromatique préjudiciable à la fraîcheur des arômes du vin. L'inertage contrôlé à l'aide de gaz alimentaires est indispensable.

De même, une température de conservation trop élevée, notamment en période estivale, accélère le vieillissement prématuré des vins.

Les critères de surveillance (température, SO_2 , CO_2) doivent donc être contrôlés régulièrement au cours de cette période (cf. tableau 1). La dégustation doit se pratiquer tous les 10 jours, afin de contrôler la franchise du vin par rapport au profil aromatique de départ. Le gaz carbonique, en forte concentration, joue un rôle de conservateur.

Les aérations excessives, durant l'hiver, lors du mouvement des vins froids, sont déconseillées : on prend alors le risque d'enrichir le vin en oxygène dissout. Selon la température, le vin voit en effet sa concentration en oxygène dissout augmenter de 3 à 10 mg/l, qui sera consommé lors du réchauffement de la cave.

En période de fortes chaleurs, on vérifie les sondes de température deux fois par semaine. En cas d'absence de cuves thermo-régulées, les vins fruités logés à l'extérieur sont rentrés dans la cave et logés de préférence dans des cuves en béton à revêtement inerte (résine époxy), pour éviter toute déviance aromatique.

Le logement en cuve inox, sans équipement de régulation de la température, est déconseillé car ce matériau présente une faible inertie thermique et soumet le vin à des variations de température importantes : le vieillissement se trouve alors accéléré.

Contrôler le vin au printemps

Dès les premières chaleurs du printemps, il est nécessaire de vérifier une fois par semaine la propreté des couvercles des cuves, le renouvellement des assiettes et l'absence de fleur à la surface du vin.

L'utilisation, à titre préventif, de 3 à 5 g/hl (50 mg/l) d'acide ascorbique (dose limite légale fixée à 150 mg/l), ou associé à de l'acide citrique, permet de maintenir les composés aromatiques à l'état réduit et de freiner leur évolution oxydative.

Cette évolution est aussi favorisée par la présence de fer en excès dans le vin, qui joue le rôle de catalyseur des réactions d'oxydation. Cette influence peut être diminuée par l'ajout d'acide ascorbique. Son utilisation exige une dose minimale de 20 à 25 mg/l de SO_2 libre.

Une mise en bouteille précoce

La mise en bouteille précoce et sous vide dès le premier trimestre fixe les arômes. Le stockage optimal en bouteilles s'effectue à l'obscurité, horizontalement, à 15 °C maximum et surtout sans variation de température. Ce facteur joue en effet un rôle essentiel dans l'équilibre et l'évolution du vin. À partir de 15 °C, les réactions biochimiques se déclenchent, s'accélèrent à partir de 20 °C et modifient le profil aromatique du vin.

Le maintien du caractère fruité impose une hygiène stricte du matériel, tout au long de la chaîne d'élaboration du vin, pour éliminer toute source de contamination microbiologique. Cela passe d'abord par l'utilisation d'eau potable.

Le maintien du caractère aromatique requiert donc des mesures adaptées, tant au niveau des pratiques œnologiques que du matériel exigé (cf. Tableau 2). Il s'inscrit dans un plan de travail rigoureux, en tenant compte des mesures de sécurité alimentaire du Règlement 178/2002 (traçabilité, plan HACCP).

Il doit également s'intégrer dans une politique commerciale adaptée : communication ciblée, packaging, étiquettes et offres promotionnelles.

[TABLEAU 2] : LES « 4 M » DU MAINTIEN DU FRUITÉ

Moyens : Gaz alimentaires, filtre, acide ascorbique, produits de collage et d'hygiène, cuves béton et/ou thermorégulées, stockage des bouteilles climatisé, mise en bouteille sous vide.



Matière : Vin aromatique, définition du profil aromatique.

Main d'œuvre : Formation du personnel (travail de cave, dégustation, HACCP).

Méthode : Suivi analytique (SO_2 , CO_2), contrôles des températures, dégustation, filtration, inertage, plan HACCP, traçabilité.