

MAITRISE DES TEMPERATURES

La température joue un rôle primordial de la vendange à la dégustation du vin

Température et fermentation :

Le choix de la température de fermentation doit être déterminé par l'objectif de profil organoleptique recherché.

Blancs et rosés :

Pour des vins aromatiques, frais et fruités, des températures de 14 à 17°C favoriseront la production d'esters volatiles : plus on descend vers 14°C, plus ces arômes amyliques (banane) seront majoritaires. A l'inverse, plus on se rapproche d'une température de fermentation de 20-22°C, plus le profil produit sera rond et gras, avec moins d'arômes amyliques ou thiolés.



Rouges :

Pour les vins rouges, la température de fin de fermentation doit être proche de 30°C pour avoir une extraction suffisante des tanins et de la couleur. Cette extraction est en fait liée à la durée de cuvaison et aux pics de chaleur au cours de la fermentation. La température facilite la diffusion de la couleur et la durée de cuvaison favorise l'extraction des tanins qui vont stabiliser la matière colorante.

Pour obtenir des vins colorés et peu structurés à consommer dans les 24 mois, on privilégiera un départ en fermentation à 25°C et une macération courte (5-6 jours).

Pour des vins peu colorés et très aromatiques, on pratiquera des cuvaisons courtes (3-4 jours) à des températures plus faibles (25°C).

Les vins de garde fermenteront mieux à des températures faibles au départ puis plus élevées (30°C) avec une durée de cuvaison supérieure à 17 jours.

Il faut savoir que la vitesse de fermentation des sucres par les levures double tous les 7°C. **Un moût à 30°C fermente donc deux fois plus vite qu'un moût à 23°C.**

Au-delà de 37°C, la fermentation peut s'arrêter brusquement par inactivation irréversible des enzymes levuriennes impliquées dans la transformation des sucres en alcool.

Le cas de la fermentation malolactique :

La fermentation malolactique se déroulera d'autant mieux que la température se situe **entre 18 et 23°C**.

Au-delà de 23°C, elle se déroulera rapidement mais avec un risque accru de production d'acidité volatile. En-dessous de 18°C elle durera plusieurs semaines avec des risques d'arrêt.



Température et élevage :

Les chocs thermiques lors de l'élevage provoquent un vieillissement prématuré du vin. Les vins blancs et rosés doivent être conservés à des températures faibles (autour de 12°C).

Les vins rouges peuvent être stockés au froid le premier hiver pour favoriser les précipitations et stabilisations puis ils doivent être doucement remontés à des températures de 14 à 16°C.

En bouteilles, le vin doit être stocké entre 12 et 15°C avec une hygrométrie de 70%.