

De la fraîcheur pour nos vins rouges

Stéphanie REICHERT-BEGRAND

Face à la demande croissante de certains consommateurs pour des vins **légers** et **fruités**, nombreux sont les vignerons qui proposent des vins rouges moins structurés, à boire frais et à rotation rapide. Mais quels sont les prérequis pour l'élaboration de ce type de vins ?

Quelques critères fondamentaux à respecter



- **Matière première** : Les raisins mis en œuvre pour ce type de produits doivent être de qualité, avec des **rendements maîtrisés** et un **excellent état sanitaire**. Les mesures préventives passent par une bonne aération du feuillage et des grappes : ébourgeonnage et éventuellement éclaircissage. Les années humides, un effeuillage peut s'avérer utile.

- La **surface foliaire** doit être suffisante, pour obtenir des moûts équilibrés, avec un bon niveau d'azote assimilable. Cette condition va de pair avec une **bonne réserve hydrique** : les vignes sur terrains très sensibles au stress hydrique sont en général moins adaptées à la production de vins légers et fruités.

- **Maturité** : Pour préserver le fruité, le **niveau de maturité** doit rester **inférieur à 13,5%** d'alcool et être en très légère sous-maturité phénolique.

- **Un itinéraire œnologique adapté** : Macérations courtes (4 à 5 jours), enzymage, levures adaptées, nutrition azotée, fermentation à température maîtrisée (20-25°C).

La **macération carbonique** donne de bons résultats pour obtenir des vins fruités, mais n'est possible qu'en récolte manuelle. La perte d'acidité (liée au métabolisme anaérobie) peut cependant être dommageable à la fraîcheur recherchée : privilégier une vendange en légère sous-maturité.

Les **macérations pré-fermentaires à froid ou à chaud** et les **thermovinifications** sont également intéressantes.



Thermovinification : égrappage, foulage, macération des raisins à chaud (70-75°C) durant 30 minutes, pressurage et vinification en phase liquide après clarification.

Macération pré-fermentaire à chaud : chauffe des raisins à 70-75°C pendant 6 à 8 heures, pressurage après refroidissement, clarification et fermentation à 20-25°C.

Macération pré-fermentaire à froid : encuvage des raisins éraflés avec carboglace ou levure de bioprotection (*Metschnikowia pulcherrima*) pour limiter la prédominance de microorganismes indésirables, léger sulfitage, maintien des raisins à 8-12°C pendant 3 à 5 jours.



- Le **pressurage** peut se faire à densité proche de 1000. La fermentation se finira à 18-20°C. La dégustation permettra de décider de l'assemblage des gouttes et presses. Elle sera le facteur déterminant pour éviter toute sensation de dureté excessive du produit. Des copeaux de bois frais en fin de fermentation pourront apporter sucrosité et rondeur.

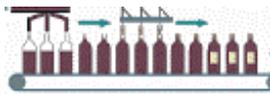
Si la fermentation malolactique est souhaitée, elle peut se réaliser pendant la fermentation alcoolique avec co-inoculation bactérienne ou dès la fin de la fermentation alcoolique, à 20°C.

- **Un apport d'oxygène maîtrisé** tout au long du process. La cuve devra être inertée avant remplissage. Les remontages devront être doux (maximum 1 volume / cuve / jour), et évités en fin de fermentation pour préserver les arômes. 2 à 4 remontages avec aération sur l'ensemble de la fermentation suffisent pour apporter l'oxygène nécessaire à son bon déroulement. Les délestages seront également limités afin de réduire l'extraction de tannins. Les soutirages devront se faire rapidement en fin de fermentation alcoolique pour éliminer les plus grosses lies, éviter la réduction et conserver le fruité. Attention à la dissolution de l'oxygène lors de la filtration (privilégier une filtration tangentielle) et lors de la stabilisation tartrique.

O₂



La **conservation** doit se faire en cuve thermorégulée (12-18 °C), protégée de l'oxygène, avec un élevage court. Les assemblages Grenache Syrah fonctionnent bien, la Syrah permettant d'améliorer la couleur souvent insuffisante en macération courte avec le Grenache.



Avant la **mise en bouteilles**, le vin sera stabilisé, filtré et l'inertage du circuit devra être vérifié pour conserver le fruité. Le CO₂ pourra être ajusté pour un minimum de 1000 mg/L. La mise sur le marché doit être la plus rapide possible après élaboration (entre deux mois (primeurs) et douze mois).