



# CHANGEMENT CLIMATIQUE VINS DU FUTUR

---

Journée Technique AREDVI - 29/03/2022

Carole PUECH – SAS Institut Rhodanien

## Impact changement climatique

Augmentation de la température de 1,1°C en 30 ans

Accroissement des teneurs en sucres des raisins

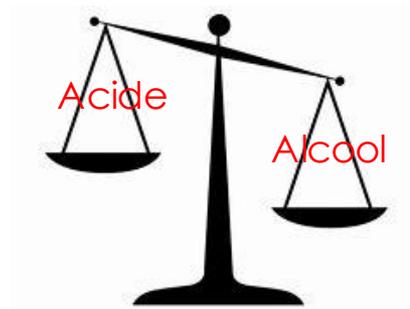
Donc production de vins :

- à plus hauts degrés alcooliques
- moins acides
- pH plus élevé :

part du SO<sub>2</sub> moléculaire (agent antiseptique et antioxydant) faible

augmentation des doses de SO<sub>2</sub>, (à l'encontre des efforts actuels réalisés pour réduire cet intrant)

## VINS DU FUTUR



### Equilibre alcool/acide :

face à un degré alcoolique élevé, une acidité plus élevée permettrait de structurer et d'équilibrer le vin

### Enquêtes auprès des consommateurs :

de plus en plus attirés par des vins plus frais et moins riches en alcool



# Important de s'adapter aux attentes et de préserver l'équilibre alcool/acide des vins

## VINS DU FUTUR

### OBJECTIFS



- Etudier l'acceptabilité des « vins du futur » : Jury Expert
- Préconiser des solutions œnologiques aux vignerons de demain, confrontés aux conséquences du réchauffement climatique

### Choix : tests de différentes levures

Amélioration de l'acidité du vin

Baisse du degré alcoolique du vin

## Les modalités

- Un vin « **témoin** »
  - vendange récoltée en sur-maturité : TAV, pH et acidité totale des raisins proches de ceux qu'ils devraient être en 2040.
  - aucune action corrective apportée
  - vinification selon un protocole standard (levure Dynamix)
- Une modalité issue du témoin avec **action d'acidification** corrective
- Une modalité issue du témoin avec **action de « désalcoolisation »**

**Ionys**



**Concerto**



# VINS DU FUTUR

## LA MATIERE PREMIERE

Vendanges en surmaturité - état sanitaire moyen

**Blanc** : assemblage de Roussanne, Marsanne et Viognier :

- TAVP : 15,69 % vol
- AT : 3,70 g/L
- pH : 3,40



**Rouge** : assemblage de Marselan, Caladoc et Couston :

- TAVP : 15,63 % vol
- AT : 4,0 g/L
- pH : 3,35

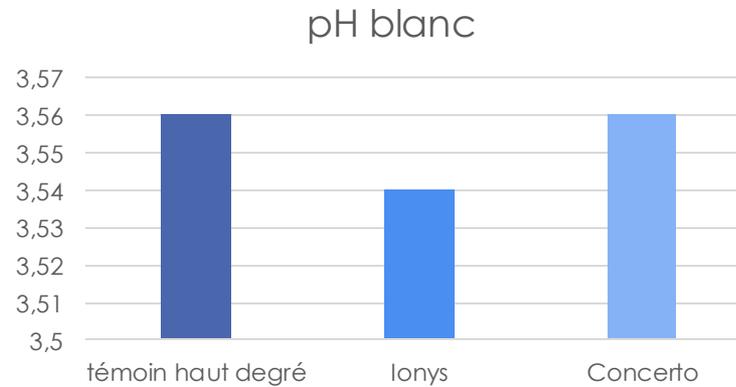
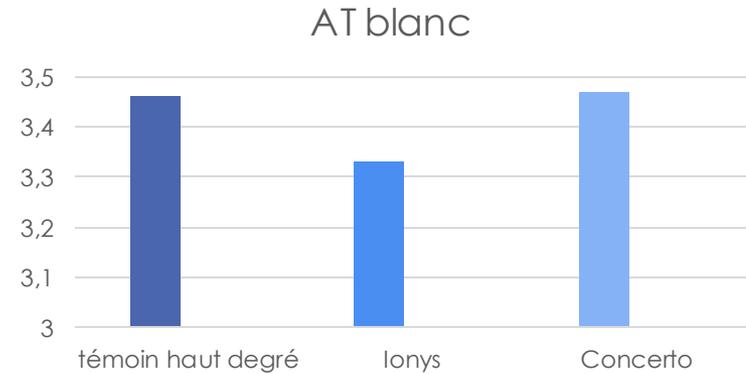
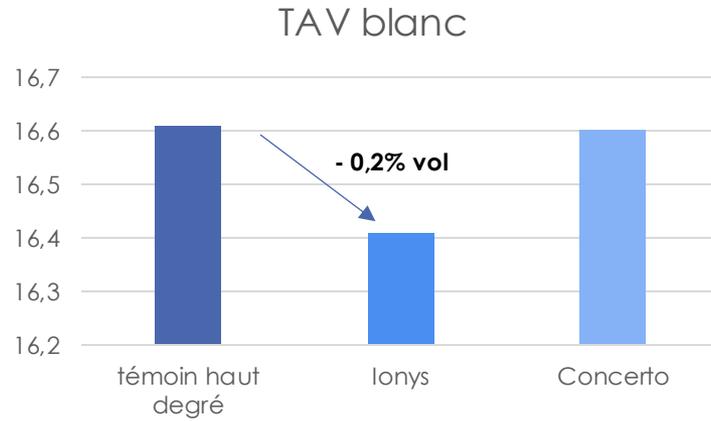


# VINS DU FUTUR



T° de fermentation: 17°C

## Vins blancs (après mise)



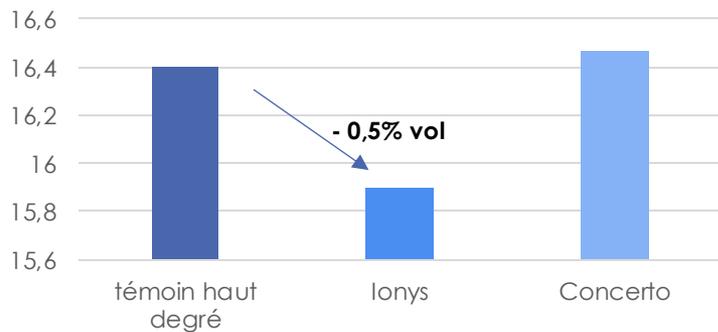
# VINS DU FUTUR



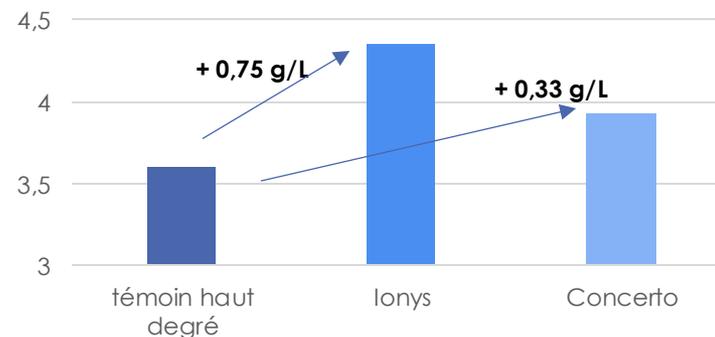
T° de fermentation: 26°C

## Vins rouges (après mise)

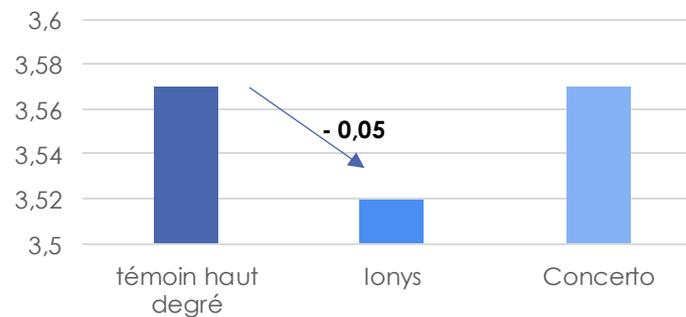
### TAV rouge



### ATrouge

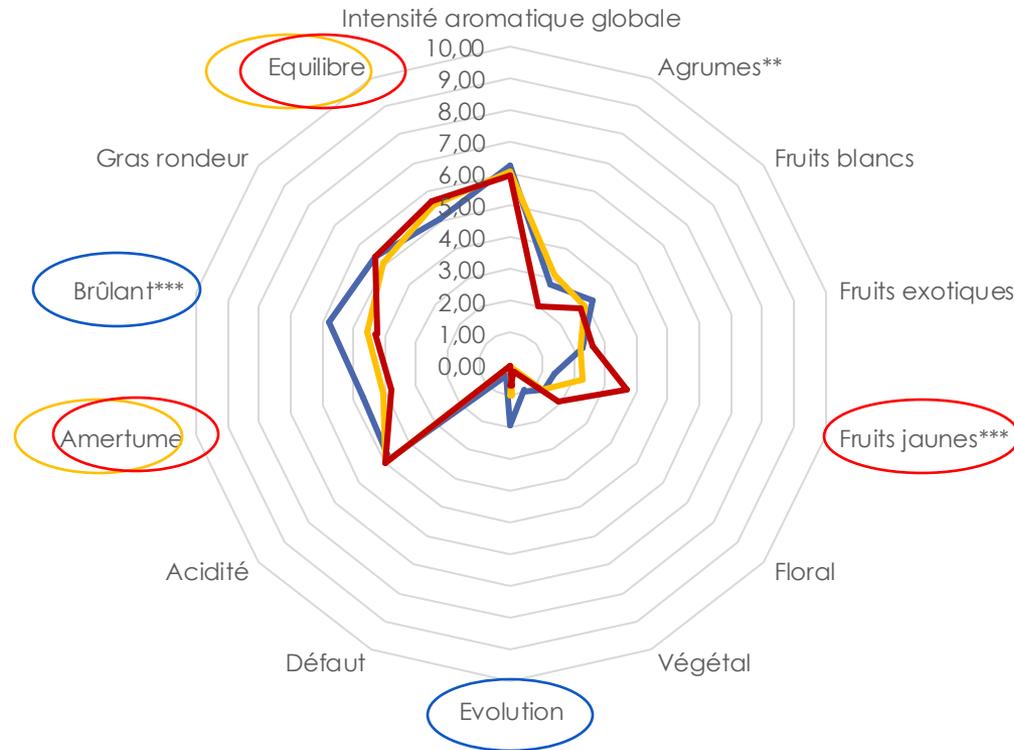


### pH rouge



# VIN DU FUTUR

## Profils sensoriels des vins blancs, 3 mois après conditionnement



— FUTUR 01 : Témoin haut degré

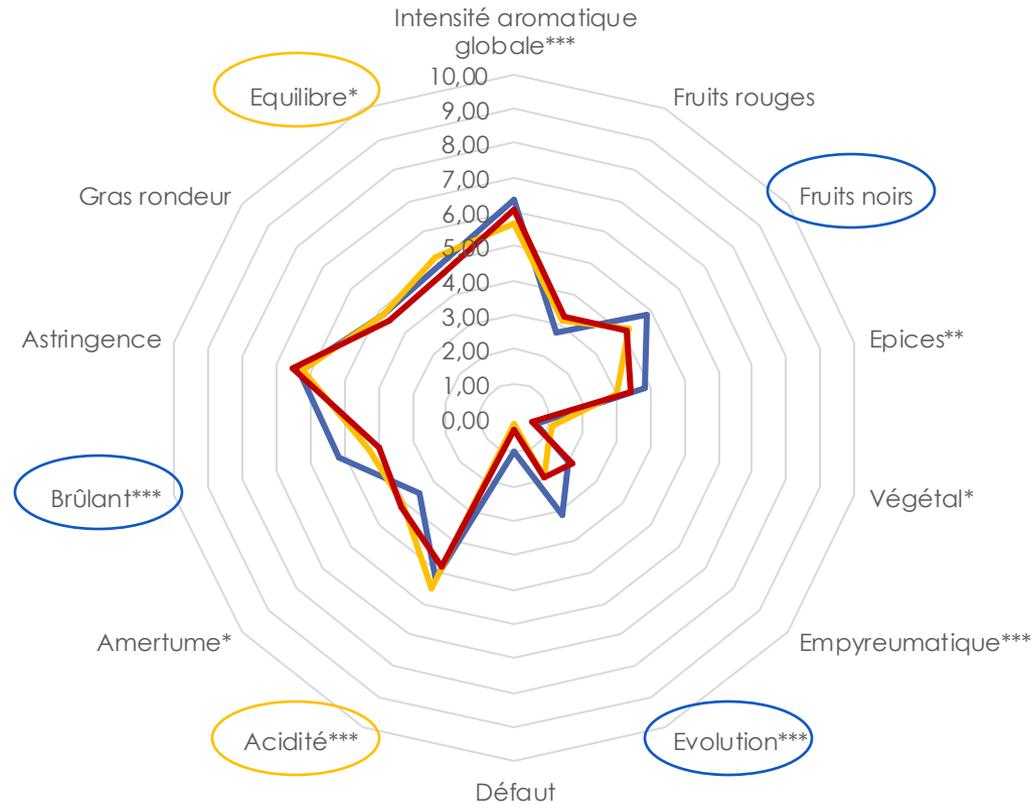
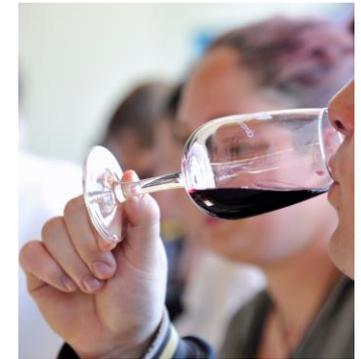
— FUTUR 02 : Levure Ionys

— FUTUR 03 : Levure Concerto

Significativité : \*\*\*1%, \*\*5%, \*10%

# VIN DU FUTUR

## Profils sensoriels des vins rouges, 3 mois après conditionnement



— FUTUR 05 : Témoin haut degré — FUTUR 06 : Levure Ionys — FUTUR 07 : Levure Concerto

Significativité : \*\*\*1%, \*\*5%, \*10%

## LA SUITE

Projet redéposé en 2022

Tester de nouvelles levures  
sur blancs

Confirmer sur rouges /  
tester d'autres techniques

## VINS DU FUTUR

### CONCLUSION

Des résultats intéressants sur vins rouges avec  
la levure Ionys

Des écarts plus significatifs sur l'analyse  
sensorielle que sur les analyses œnologiques

Résultats peut-être « influencés » par la qualité  
de la vendange



Merci de votre attention

Carole PUECH

[c.puech@institut.rhodanien.com](mailto:c.puech@institut.rhodanien.com)

Avec le soutien financier de

