

# AUGMENTER L'INTENSITÉ DES NOTES FRUITÉES ET LA COULEUR DU MERLOT

## *informations de recherche*



### LES SOUCHES DE LEVURES PEUVENT-ELLES AVOIR UN EFFET SUR L'INTENSITÉ DES NOTES FRUITÉES ET SUR LA COULEUR DU MERLOT ?

Des hypothèses ont été avancées partout dans le monde sur l'impact des souches de levure pour créer des vins de Merlot de haute qualité, certains estimant qu'elle était entièrement déterminée par les vignes et la qualité du raisin. Des essais ont été effectués à Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) sous le contrôle de M. Jean-Christophe Crachereau afin de démontrer si ces hypothèses étaient vraies ou fausses. La levure Maurivin AWRI 796 a été comparée à une levure de référence largement utilisée dans la région lors de la vinification traditionnelle du Merlot Noir d'appellation Bordeaux (Entre-Deux-Mers) en 2016.



### CONDITIONS EXPÉRIMENTALES

Les raisins ont été éraflés et foulés avec un ajout de 5 g/hL de SO<sub>2</sub>. Les levures ont été inoculées à 20 g/hL et un supplément d'azote a été ajouté pour atteindre 220 mg/L N. Un pigeage quotidien a été effectué pendant la fermentation alcoolique et des bactéries ont étéensemencées à 1 g/hL afin d'effectuer la fermentation malolactique. Les vins résultants ont été stabilisés et clarifiés. Après cinq semaines, les vins ont été soutirés et stabilisés à froid à 4°C pendant 23 jours. Le SO<sub>2</sub> libre a ensuite été ajusté à 25 - 30 mg/L et le vin mis en bouteille.

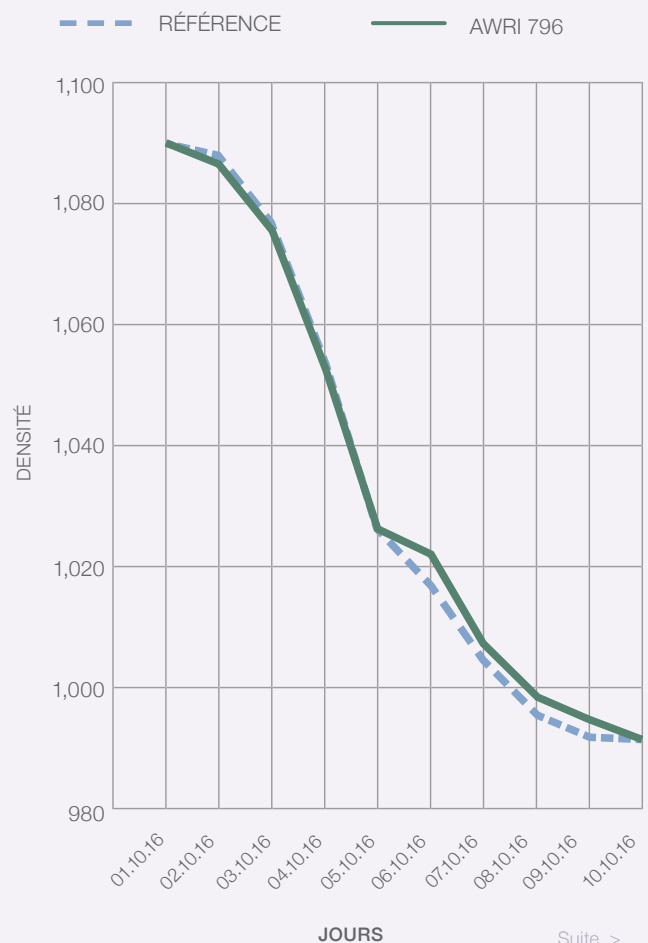


### PEU DE DIFFÉRENCE A ÉTÉ OBSERVÉE AU NIVEAU DE LA CINÉTIQUE FERMENTAIRE ENTRE MAURIVIN AWRI 796 ET LA SOUCHE DE RÉFÉRENCE

La cinétique de fermentation fut presque identique pour les doublons utilisant les levures AWRI 796 et la souche de référence (Figure 1), suggérant que toute différence éventuelle au niveau du vin était le résultat direct des souches de levures et n'était pas liée à la durée de fermentation. L'implantation des souches de levure a été excellente tout au long du test (données non présentées).

FIGURE 1

Cinétique de fermentation du Merlot noir en utilisant les souches de levures Maurivin AWRI 796 et la souche de référence.



Suite >

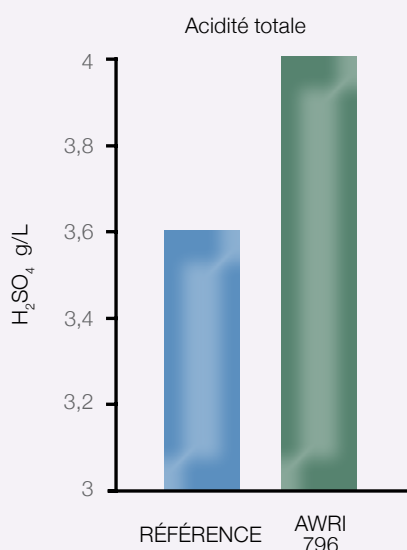


## LE CHOIX DE LA SOUCHE DE LEVURE A UN IMPACT SUR LA COMPOSITION CHIMIQUE DES VINS DE MERLOT

La composition chimique des vins finis a été évaluée et quelques différences notables ont été observées entre les souches de levures. L'acidité totale était plus élevée dans le cas de la levure Maurivin AWRI 796 (Figure 2) et était probablement générée par l'acide succinique produit en quantité plus importante. Cela a des effets positifs sur le vin. Ceci peut devenir un atout dans un contexte de réchauffement climatique: l'acidité des vins est de plus en plus faible dans de nombreuses régions viticoles du monde.

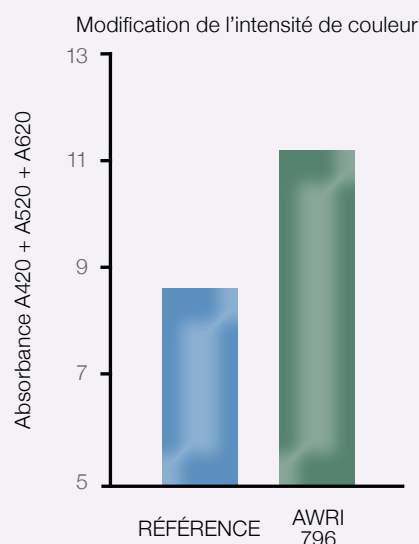
Il y avait également une différence substantielle et significative dans la perception de la couleur entre les souches de levures. En utilisant les méthodes de résolution de couleur de l'OIV, il a été déterminé qu'avec la levure Maurivin AWRI 796, l'intensité colorante était plus importante par rapport à la souche de référence (Figure 3).

### FIGURE 2



Différence d'acidité totale entre Maurivin AWRI 796 et la souche de référence sur cépage Merlot du Bordelais. Il s'agissait de la plus importante différence observée au niveau de la chimie des souches de levure (autres données non présentées).

### FIGURE 3



Intensité de la couleur observée avec la levure Maurivin AWRI 796 et la souche de référence déterminée par la méthode de résolution de couleur de l'OIV en utilisant une absorbance de A420 + A520 + A620.



## MAURIVIN AWRI 796 PRODUIT DES VINS PLUS FRUITÉS ET PLUS INTENSES EN COULEUR

Deux sessions de dégustation organisées à Bordeaux ont rassemblé 17 vignerons en mai 2017. Le logiciel TASTEL permet le classement des descripteurs par des juges afin d'évaluer la qualité globale du produit et de le comparer à d'autres vins.

La figure 4 (voir page suivante) montre le résultat de cette analyse et indique clairement l'impact positif de la levure Maurivin AWRI 796 sur les vins de Merlot du Bordelais : des arômes plus fruités et une couleur plus intense, des notes végétales plus discrètes et une amertume réduite.

Suite >

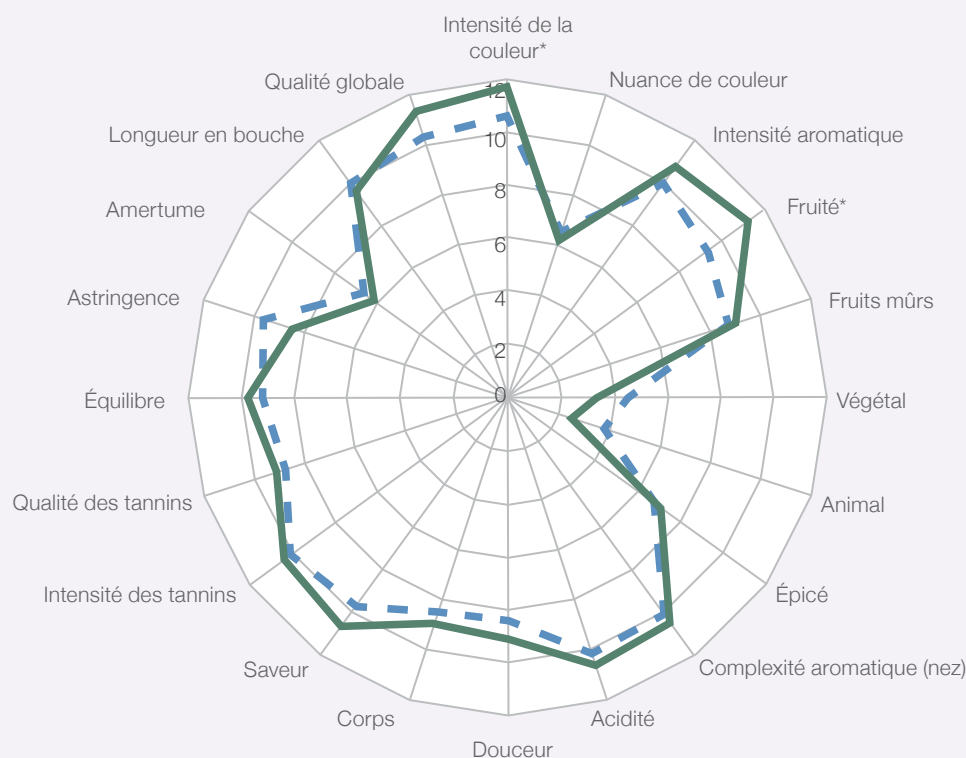


FIGURE 4

Roue des descripteurs aromatiques montrant les différentes caractéristiques d'arôme et de saveur des vins à base de Merlot noir du Bordelais produits avec la levure Maurivin AWRI 796 et la souche de référence.

--- RÉFÉRENCE  
— AWRI 796

\*statistiquement différentes (Newman Keuls 5 %)



## CONCLUSIONS DE CETTE RECHERCHE

La levure Maurivin AWRI 796 présente une cinétique fermentaire très similaire et produit un peu plus d'acidité par rapport à la levure de référence

La levure Maurivin AWRI 796 améliore la stabilité et l'intensité colorantes du Merlot après la mise en bouteille. La souche modifie la réactivité des tanins, ce qui résulte en une amélioration de l'équilibre et du goût final: le vin semble moins astringent par rapport à la souche de contrôle.

La levure Maurivin AWRI 796 produit un vin nettement plus intense au nez et en bouche, avec des notes fruitées et une atténuation des notes végétales et animales (ce qui peut être lié à une légère réduction des notes avec la souche de référence)