

Origine certifiée pour les fûts

Le 5 juin, les Tonneliers de France ont adopté une « charte massifs forestiers ». Les signataires de la charte s'engagent à ne mentionner une région, un département ou une forêt d'origine sur un fût que si 70 % au moins des bois en proviennent. Pour la mention « *chêne français* », 100 % des bois doivent avoir été abattus à l'intérieur des frontières métropolitaines.

Le débouillage par flottation fait ses preuves

Le Centre du rosé et l'IFV ont comparé deux techniques de débouillage : la sédimentation statique et la flottation à l'air et à l'azote sur des moûts rosés de grenache, en 2007 et 2008. Cette deuxième technique est bien moins consommatrice en frigories et permet un « turn over » rapide des cuves. Quant à l'efficacité des méthodes, elles permettent d'obtenir des turbidités de même ordre. Bien que les quantités d'oxygène dissous aient été toujours plus importantes dans le cas de la flottation que dans le cas de la décantation statique, les qualités organoleptiques des rosés traités ne semblent pas en avoir été affectées. A la dégustation, le jury a préféré les vins issus de la flottation. Il les a trouvés plus fruités, plus intenses, avec un meilleur équilibre.

Integra : des bouchons pour deux ans de garde

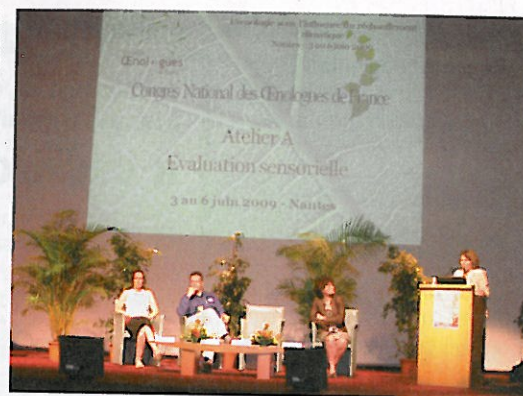
Integra nous écrit : « Nous réagissons à votre article paru en avril 2009 sur les bouchons. L'étude de l'IFV de Beaune portait sur une comparaison de différents obturateurs pour une durée de cinq ans. Or, les bouchons Integra Plus sont conseillés pour une conservation en bouteilles de deux ans. Les résultats de l'IFV ont bien démontré que les bouchons Integra Plus conservent convenablement le taux de SO₂ pendant cette durée de deux ans. »

Analyse sensorielle : le napping, ou la méthode globale

Inventée en 2002, cette méthode d'analyse sensorielle revendique une approche globale, directe et libre des vins.

« Il existe deux approches en analyse sensorielle, explique Pascale Deneulin, de l'école d'ingénieurs de Changins, en Suisse. L'approche analytique consiste en une dissection des perceptions sensorielles. On place un descripteur sur chaque note ou sensation ressenties. L'approche synthétique est, quant à elle, globale. Le napping appartient à cette deuxième catégorie. »

Le « napping » ou dégustation sur nappes, s'inscrit en effet dans une démarche d'ensemble. Le fonctionnement est simple : chaque juge dispose devant lui d'un rectangle blanc, de bonnes dimensions (40x60 cm par exemple). Les vins lui sont présentés simultanément. Le juge les déguste dans l'ordre qu'il le souhaite. Sa mission : placer les vins sur la nappe en faisant les regroupements ou les séparations qu'il entend, selon que les vins se ressemblent ou, au contraire, qu'ils se distin-



PASCALÉ DENEULIN (à gauche) a présenté ses travaux sur le napping au Congrès des œnologues, le 4 juin dernier. © A. VIOLLET

guent. Il s'agit donc de cartographier l'échantillon de vins dégustés. Le juge peut ensuite associer à chaque groupe de vins les mots de son choix.

« Cette méthode ne fournit pas un descriptif de chaque vin, mais des éléments qui permettent de comparer différents vins, continue le chercheur. Avec elle, il est possible d'évaluer la distance sensorielle entre deux vins, ce qui n'est pas possible en analyse descriptive. »

Des applications diverses

L'équipe de Changins propose cette méthode pour mieux cerner les défauts des vins. En appliquant le napping à un lot de vins rejetés lors d'une dégustation au motif de réduction, il est apparu des regroupements

entre certains vins. Il s'agit maintenant de comprendre les causes chimiques de ces différents types de réduction.

Le napping sert également à caractériser les panels de dégustateurs. « Cette méthode est rapide, directe et ne demande pas d'entraînement. Le procédé est accessible à des jurys de toutes sortes. » Elle est donc intéressante dans le cas d'études consommateurs.

L'ESA d'Angers a vérifié la fiabilité de la méthode : elle peut se répéter de façon collective mais pas individuelle. Pascale Deneulin conclut : « Cette approche, qui donne toute liberté aux juges, est complémentaire des méthodes traditionnelles descriptives. »

Amélie Viollet

La co-fermentation pour plus de thiols

Des Néo-zélandais ont obtenu des sauvignons plus thiolés avec *Pichia klyuveri* et *S. cerevisiae*.

Seule, *Saccharomyces cerevisiae* produit différents thiols volatils (3MH, 3MHA...) à partir des précurseurs présents dans les raisins. Cela, les chercheurs de Nouvelle-Zélande le savaient. Ils ont étudié qu'elle était l'influence de levures non *saccharomyces*, naturellement présentes dans les moûts, sur la production de thiols. Ainsi, ils ontensemencé des moûts

de sauvignon avec différents couples constitués d'une *S. cerevisiae* associée à une *Pichia klyuveri*, une *Candida zemplina* ou encore une *Hanseniaspora uvarum*.

La VL3 réussit en couple

Le binôme *S. cerevisiae* - *Pichia klyuveri* a été le plus performant. Un levain contenant neuf fois plus de *P. klyuveri* que de *S. cerevisiae* a donné un vin renfermant deux fois plus de 3 MH et de 3 MHA que le même moût fermenté uniquement avec *S. cerevisiae*. En revanche, on n'obtient pas d'aussi bons

résultats avec les proportions égales ou inverses des deux espèces de levures.

Enfin, les chercheurs néo-zélandais ont comparé les performances de plusieurs couples de *S. cerevisiae* et *P. klyuveri*, toujours dans les proportions 1/9. Sur le banc, la VL3, l'EC 1118, la VIN 7, la X5, la QA23 et la SVG. C'est la VL3 qui a le meilleur effet de synergie avec *P. klyuveri* : lors de l'essai, la teneur en 3 MHA est passée de 400 ng/l en fermentation seule à 1000 ng/l en co-fermentation.

Amélie Viollet