

# Vin à la loupe



**ÉLEVAGE** L'élevage des vins demande un contrôle régulier et un suivi analytique précis. Conseil pratique pour les vins rouges.

L'élevage s'inscrit dans la continuité d'un processus d'élaboration du vin. L'exigence de résultat nécessite la mise en œuvre de moyens de conservations et d'affinage durant cette période. Selon le cahier des charges de l'AOC et/ou du profil de vin, la période d'élevage se prolonge de 3 mois à 2 ans ou plus avant le conditionnement et la future commercialisation. Quels sont les critères à prendre en compte lors de la période d'élevage des vins rouges ? Quels sont les points de contrôle à réaliser pour sécuriser les vins et arriver à l'objectif ? À quel rythme planifier les opérations de contrôle et de travail au chai ?

Pour déterminer la durée de l'élevage, il faut bien entendu définir ses objectifs : profils organoleptiques (fruité, premium, super premium), date de commercialisation, type de livraison (vrac, bouteille), période de commercialisation. De plus, les conditions de conservation des vins jouent sur la faisabilité du processus mais également sur la vitesse d'évolution des vins (arômes tertiaires et qualité des tanins) : isolation du chai, thermorégulation des cuves, température et hygrométrie du chai à barrique.

## Quelle méthodologie adopter ? Premier bilan...

Une semaine à 10 jours après fermentation malolactique et sulfitage, un bilan organoleptique et analytique du chai doit être fait avec votre œnologue conseil. La dégustation permet de confronter ses idées sur les qualités et les défauts de ses vins. À cette période, les vins sont encore gazeux et troubles mais il est tout de même possible de réaliser un premier



Il est important de faire un bilan organoleptique et analytique du chai avec l'œnologue conseil.

tri qualitatif, non définitif mais nécessaire aux orientations du travail (sélection de lots, pré-assemblage...).

Certains défauts sont identifiés et traités avant qu'ils ne s'installent durablement. L'analyse quant à elle, est un point d'appui quantitatif, nécessaire à la bonne gestion de la conservation des vins, notamment par la gestion des  $SO_2$ . Le pH est le facteur déterminant de l'efficacité du  $SO_2$  libre et surtout sa partie active. En effet, plus le pH est élevé moins le  $SO_2$  libre est efficace face au risque microbiologique. Il convient alors de corriger tout pH supérieur à 3.70 par le jeu d'assemblage ou une acidification adaptée (sous réserve d'une déclaration préalable). Les  $SO_2$  actifs sont ajustés à 0.6 pour des  $SO_2$  libre variant entre 23 et 30mg/L.

Par ailleurs, les dérives liées au développement des levures Brettanomyces sont aujourd'hui fréquentes dans le vignoble

notamment sur le millésime 2016. Les points de contrôle microbiologique se font sur un ciblage de cuves présentant des facteurs à risque de contamination (TAV élevé, pH élevé, fermentations languissantes). Il sera renforcé dans le cas d'un historique fort de contamination.

Suivant le niveau de population présente, les actions mises en œuvre seront différentes : soutirage, collage, filtration, flashpasteurisation. Quinze jours après traitement, il est conseillé de refaire un contrôle pour s'assurer de son efficacité.

## Un contrôle régulier

La maîtrise de l'élevage passe par un suivi régulier des vins. Les conditions des chais changent (température, hygrométrie...), les vins connaissent des évolutions physico-chimiques et parfois microbiologiques (précipitations tartriques, libération de

l'oxygène dissous, consommation des vins en barrique...). Pour faciliter le travail, il est important de se fixer des règles et d'élaborer un planning de contrôle.

**Le contrôle mensuel** prendra en compte le contrôle analytique (Acidité volatile et  $SO_2$  actif) et le contrôle organoleptique avec la dégustation des lots.

**Le contrôle trimestriel** s'appuie sur un contrôle microbiologique (Dénombrement ou quantification des levures non Saccharomyces de type Brettanomyces).

Enfin, il ne faut pas oublier le **contrôle ponctuel** 8-10 jours après soutirage pour évaluer le  $CO_2$ , turbidité, oxygène dissous.

**Contact**  
 Olivier Gigaud,  
 Oenocentre de  
 Soussac  
 tél. 06 47 43 42 64,  
 olivier.gigaud@oenocentres.com

  
oenocentres

## Et encore

### Soutirages et transferts

La fréquence de soutirage des vins en cuve se fait toutes les 3 semaines les 2 premiers mois et tous les 2 à 3 mois le restant de l'année. Dans ce cas, la mesure du  $CO_2$  et de la turbidité sont de bons indicateurs. L'objectif étant d'arriver à 300-400mg/L de  $CO_2$  et des turbidités avoisinant 15 NTU avant la préparation au conditionnement. Dans les cas de matrices particulièrement troubles (vins de thermovinification et vins de presses), l'usage d'enzyme de clarification facilite la sédimentation et la filtrabilité. Attention, les soutirages à l'air ne s'effectuent qu'à des températures supérieures à 14°C sous peine d'accumuler de l'oxygène dissous et de mâcher les vins (goût de champignon). Le transfert sous azote de cuve à cuve est une alternative intéressante et plus sécurisante. Bien entendu, toute manipulation de vin nécessite de suivre les procédures d'hygiène (nettoyage et désinfection) recommandées.

### Élevage sous bois

Selon le choix de l'élevage sous bois, le temps de contact minimum peut passer de 2 mois sous copeaux à 12 mois sous staves ou en barriques. Idéalement, la température doit être régulée à 15-17°C pour faciliter les échanges gazeux et l'extraction aromatique du bois. Le travail en cuve demande une homogénéisation du vin d'environ toutes les 3 semaines pour optimiser l'extraction et l'intégration au vin. Concernant l'élevage en barrique, un soutirage régulier tous les 2-3 mois est recommandé pour éliminer les lies, dégazer et aérer le vin. Un point de contrôle analytique par lot peut être fait à ce moment. L'ouillage des barriques est aussi un point critique à maîtriser et souvent négligé. Plus la barrique est neuve, plus la consommation est importante et donc plus le risque d'oxydation et de déviation microbiologique est importante. Il convient d'ouiller les barriques neuves tous les 15 jours et les barriques de 1 vin et plus tous les mois.

## Le temps d'un tableau

Voici le planning d'élevage d'un profil de vin boisé sous staves. L'élevage des vins s'organise, se planifie, s'anticipe pour garder la maîtrise du processus d'élaboration et arriver dans de bonnes conditions physico-chimiques et organoleptiques au moment de la préparation de mise en bouteille.

Le tableau présente un visuel des opérations de chai et les points de contrôle à réaliser mois par mois facile à consulter pour les opérateurs.

Opération de chai et de contrôles	Nov	Dec	Jan	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil
Fin FML + sulfitage à 5g/hl									
Mise en place des staves									
Soutirage / Transfert / Assemblage									
Filtration dégrossissant									
Correction du pH									
Contrôle AV + $SO_2$ actif									
Contrôle Microbiologique									
Mesure oxygène dissous									
Contrôle $CO_2$ + Turbidité									
Préparation mise en bouteille									
Mise en bouteille									