
Technique

Traitement œnologique

Une aide au choix de la bonne dose, du bon produit, au bon moment

Pour ses clients, Méditerranée Œnologie, laboratoire d'œnologie installé à Poussan (34), a mis au point des essais de collage, avec des produits différents ou diverses doses, sur les échantillons à traiter. Le directeur de la structure, Pierre Cros, réalise ainsi un certain nombre de tests (sur la densité optique, la NTU, etc.) qui sont dégustés à l'aveugle, avant de préconiser un traitement. Les clients peuvent participer à la dégustation aléatoire qui comporte six échantillons, dont le vin non traité. Les dégustateurs doivent classer les vins selon leur préférence, du meilleur au moins bon. Une moyenne est faite entre les juges présents pour le classement, puis l'aspect analytique est découvert. On peut dire si cela n'a pas trop altéré la couleur, si la clarification est bonne... **Un choix parmi plusieurs solutions** A ce moment-là, une préconisation est faite au client qui dispose alors de tous les éléments des différents essais. Cela peut être un négociant qui peut être pressé et va sans doute choisir, entre deux vins qui ont eu de bons résultats au plan organoleptique, celui qui a le meilleur indice de colmatage. Même si le client n'a pas dégusté, il a tous les éléments pour pouvoir choisir, en dégustation, en clarification... Par exemple s'il cherche à élaborer un rosé pâle, il va d'abord regarder les résultats en intensité colorante. S'il y en a un qui est plus clair et qui n'est pas trop mal sorti à la dégustation, il va sans doute préférer cette solution plutôt qu'une autre qui a d'excellents résultats en dégustation, mais qui a plus d'intensité colorante. Ce sont des essais comparatifs, pour lesquels le client explique ce qu'il veut. Le laboratoire sait pourquoi il faut intervenir : si c'est pour rectifier un défaut, pour préparer le vin à la mise, pour améliorer la couleur ... En fonction de cela, des essais sont lancés et le client va choisir, en fonction des résultats, tant analytiques que gustatifs. Certaines caves, par exemple, apportent des échantillons de leurs divers types de vin. 48h après, les essais sont faits et les responsables peuvent venir participer aux dégustations à l'aveugle. On établit le classement, on dévoile les analyses et le client va pouvoir choisir, en fonction de tous ces renseignements, la solution qu'il préfère. Il peut arriver que cela soit le vin non traité qui est préféré. S'il a un bon indice de colmatage, on peut conclure qu'une petite filtration suffira, surtout s'il est destiné à une vente locale. Par contre, si le vin doit être exporté au Japon et qu'il ne faut pas de dépôt de matière colorante, le choix se portera sur la colle qui le stabilisera le plus, sans toucher au potentiel organoleptique. **Adapter le traitement au vin** C'est très intéressant également par le fait que, chaque année, les vins sont différents et qu'on ne peut donc pas leur appliquer une recette toute faite. On s'aperçoit que, selon les millésimes, les solutions peuvent être différentes. Grâce à ces essais, on va pouvoir adapter le process. Par exemple, sur les rouges chaque année, les tannins ne sont pas les mêmes. Parfois ce sont les gélatines qui ont le meilleur

résultat. D'autres fois, c'est l'albumine d'œuf ou encore c'est demi-dose de gélatine, par rapport à celle de l'an dernier, qu'il convient d'appliquer. Parfois encore, il est préférable d'ajouter de l'acide citrique que de coller son rosé. Il va être plus lumineux, un peu plus vif et il n'y a pas besoin de le coller. Il faut faire des essais. Quand les clients viennent déguster, ils prennent réellement conscience des effets des diverses solutions, en ressentant les différences. Cela peut aller du simple au double, en termes d'efficacité ! Pour P. Cros, il y a beaucoup de salive et de matière grise qui sont dépensées de juillet à octobre, pour la préparation, les contrôles de maturité et pendant les fermentations. Mais ensuite au moment de préparer les vins à la mise, on suit toujours un peu des recettes toutes faites, alors qu'en fait, on peut aller plus loin dans le respect du produit final, selon l'objectif recherché. Il faut donc encore prendre le temps de réfléchir pour pouvoir adapter sa démarche. Un vin fini est encore plus sensible que lorsqu'il fermente. Avec ces essais, on sait si on utilise le bon produit et à la bonne dose et au bon moment. Par contre, pour le laboratoire, la démarche prend du temps. Il faut être au moins deux au départ pour déguster l'échantillon, établir les différentes possibilités de traitement et les diverses doses en fonction de l'objectif. On partage alors en six tubes, dans lesquels on ajoute un peu de SO₂ avant d'appliquer les différentes solutions. Il faut bien mélanger, même le témoin, pour qu'il soit aéré comme les 5 autres. Ensuite il faut couvrir et placer en chambre froide. Au bout de 48h, différentes analyses sont faites, avant dégustation et tout cela va prendre du temps, mais on est sûr que les conclusions seront établies, selon une démarche scientifique et avec des résultats concrets, pour établir le meilleur consensus entre les résultats analytiques et organoleptiques.

© La Journée Vinicole - Edition 22659 du 22/07/2010