

Vins du Futur

Des levures pour s'adapter au réchauffement climatique

L'Institut Rhodanien, financé par la Région Sud, pilote un projet appelé « Vins du Futur » qui s'intéresse aux pratiques en cave pour atténuer les effets du changement climatique. Les premiers résultats paraissent intéressants pour réduire le degré alcoolique, augmenter l'acidité et ainsi rééquilibrer les vins.

Le réchauffement climatique est bien réel et le vignoble rhodanien en subit les conséquences avec un impact important sur la qualité des vins. Les analyses des vinifications comparatives ont montré que des levures commerciales pouvaient diminuer le degré alcoolique sur vin fini de 0,5 % vol. et augmenter l'acidité de 0,75 g/l.

En 30 ans, la température moyenne annuelle relevée sur le site d'Orange a augmenté de 1,1 °C. Cette hausse de température a pour effet l'accroissement des teneurs en sucres des raisins et donc la production de vins à plus hauts degrés alcooliques, moins acides, avec un pH plus élevé. Cela conduit à une modification de la sensation de fraîcheur du vin. De plus, un pH élevé réduit l'efficacité des agents antiseptiques et fongiques et accroît le risque de contaminations microbiennes. Des déviations organoleptiques peuvent en résulter. Aussi, pour continuer à produire des vins de qualité, le vinificateur est souvent contraint d'augmenter les doses de SO₂, ce qui va à l'encontre des efforts actuels réalisés pour réduire cet intrant.

Par ailleurs, comme la qualité d'un vin se raisonne principalement sur son équilibre acide/alcool, face à un degré alcoolique élevé, une acidité plus élevée permettrait de structurer et équilibrer le vin.

Dans cette optique, pour aider les vignerons à produire des vins qualitatifs en adéquation avec les attentes des consommateurs,

un essai a été mené par l'Institut Rhodanien. L'objectif est de déterminer les meilleurs leviers d'actions à privilégier.

Baisser le degré alcoolique et augmenter l'acidité totale

Les axes étudiés dans cette étude sont l'amélioration de l'acidité du vin, et la baisse du degré alcoolique à l'aide de levures commerciales (Ionys_{WF}TM et ConcertoTM). Ces deux axes sont comparés à une modalité « Témoin » considérée comme « le vin du futur », vinifié sans qu'aucune action correctrice ne soit apportée pour en améliorer la qualité. Des raisins ont été récoltés en sur-maturité afin de s'approcher au plus près de ce qu'ils pourraient être dans quelques années ou décennies. L'état sanitaire de la vendange était partiellement dégradé. La levure Ionys_{WF}TM, donnée pour optimiser les productions de glycérol et d'acides organiques,

a été inoculée seule. La levure ConcertoTM, productrice d'acide lactique, a été introduite avant l'inoculation de la levure habituellement utilisée à la cave expérimentale. Du fait de degrés très élevés (> 15,6 % vol.), les fermentations ont été longues sur vin blanc (40 jours en moyenne) et plus rapides sur rouges (16 jours). Au niveau analytique, des résultats intéressants ont été obtenus sur vin rouge, en particulier avec la levure Ionys_{WF}TM. Le degré alcoolique a été diminué de 0,5 % vol (fig. 1), l'acidité totale a augmenté de 0,75 g/l (fig. 2) et le pH a baissé de 0,05 point. De son

Les consommateurs recherchent des vins plus frais et moins riches en alcool.

