

VALORISATION DU POTENTIEL AROMATIQUE DES VINS DE CHENIN BLANC PRODUITS EN VAL DE LOIRE

Les vins tranquilles de Chenin blanc produits en Val de Loire sont parfois caractérisés par des profils réducteurs. L'impact de diverses modalités d'élevage sur la révélation et la valorisation du potentiel aromatique des vins est testé sur trois années.

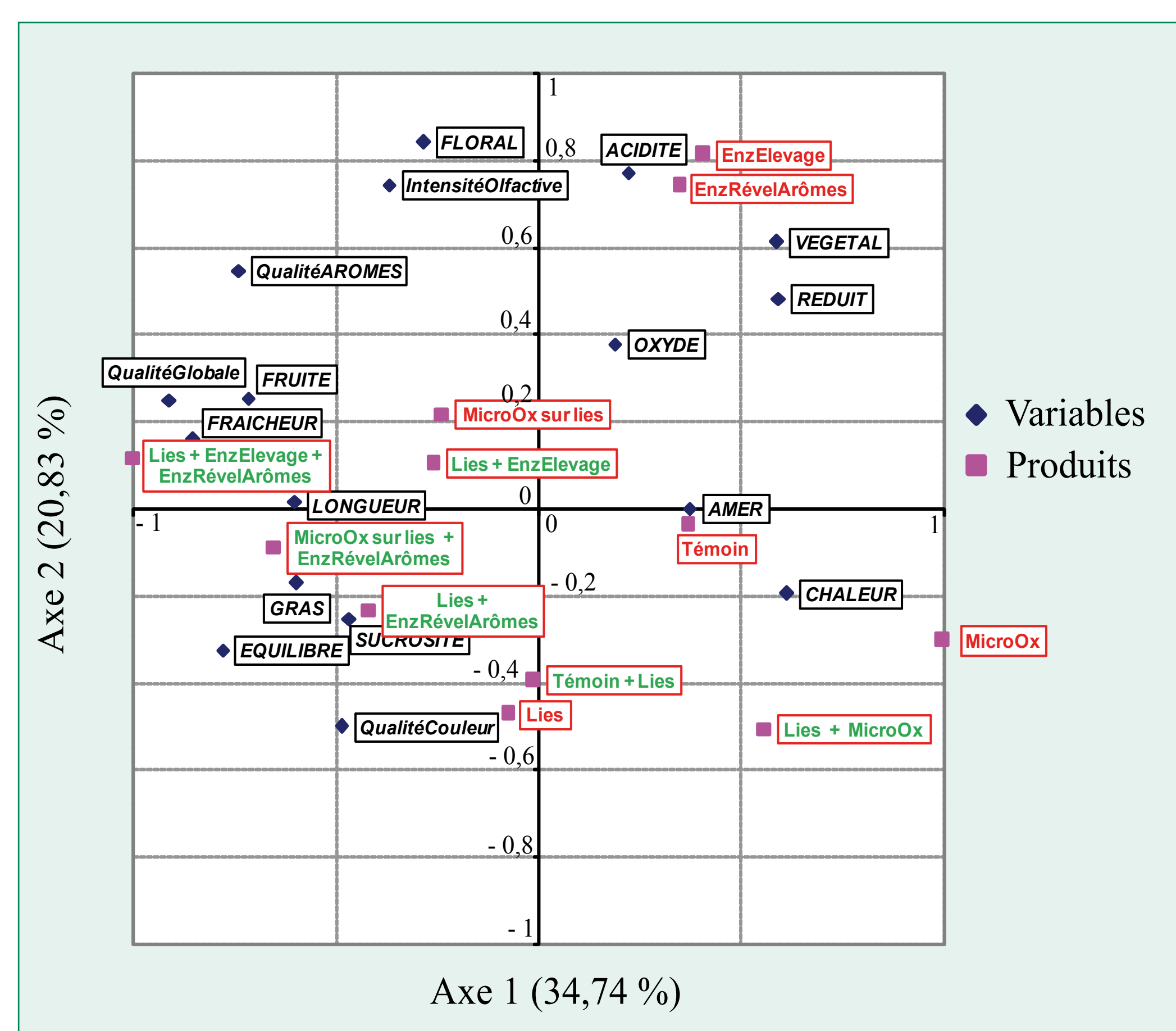
PROTOCOLE

Par rapport à un élevage traditionnel, des modalités avec ou sans lies, avec ou sans apport ménagé d'oxygène, avec ou sans enzyme pectolytique, sont comparées. Le suivi est assuré par la mesure de l'oxygène dissous, mais surtout par un suivi organoleptique régulier. La caractérisation finale des vins par un jury de techniciens formés met en évidence l'incidence de chaque modalité d'élevage.

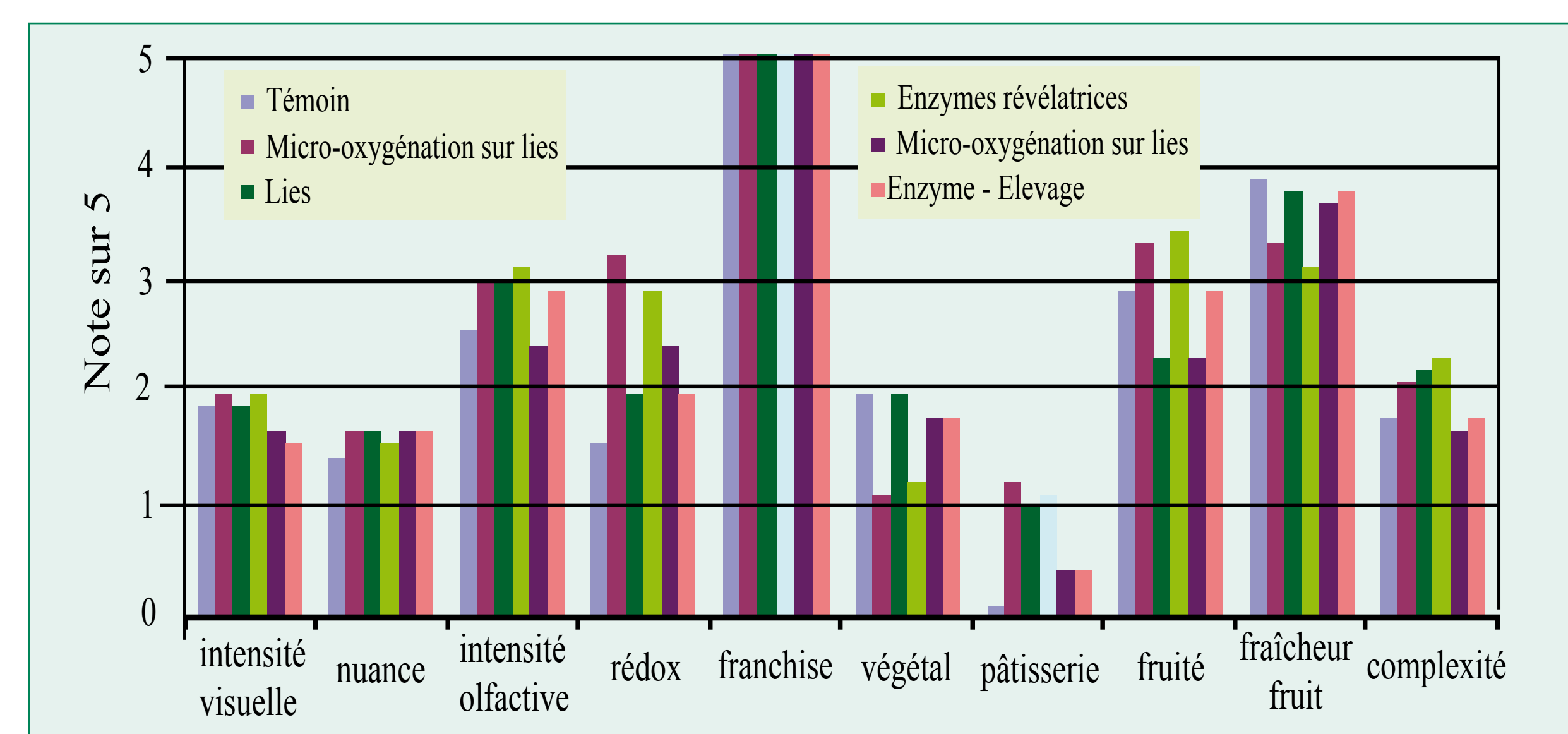
RÉSULTATS

Chaque modalité d'élevage conduit à des profils de vins différenciés par le jury (graphique 1). L'apport ménagé d'oxygène sur vin clair permet de maîtriser les phénomènes de réduction rencontrés la plupart du temps pour l'élevage traditionnel (témoin). Le vin semble en revanche perdre de sa fraîcheur. Le suivi de l'oxygène dissous (graphique 2) met en évidence la saturation du vin. L'incidence de préparations enzymatiques est significative sur le gras et la gamme aromatique. L'apport ménagé d'oxygène sur vin trouble contribue à une meilleure ouverture aromatique et à un meilleur équilibre en bouche.

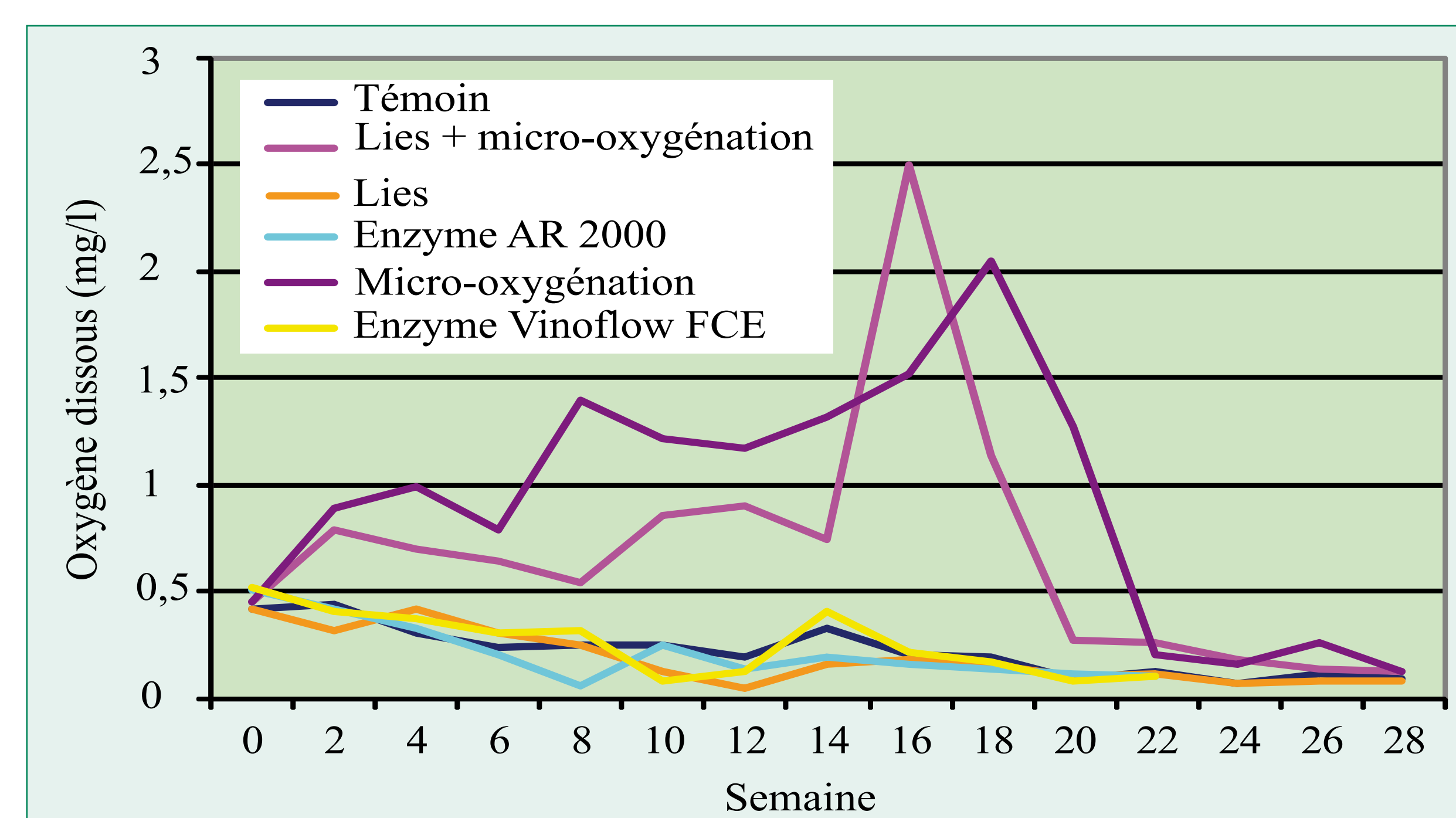
Graphique 3 : Analyse en composantes principales - Produits sur les vins issus des modalités (en rouge) et les vins issus des assemblages (en vert) - 2006 - IFV Tours



Graphique 1 : Profil sensoriel des examens visuel et olfactif Essai micro-oxygénation en blanc 2006 - IFV Tours



Graphique 2 : Evolution des teneurs en oxygène dissous Chenin - 2006 - IFV Tours



Le dosage des thiols variétaux (tableau), qui ne sont pas les plus caractéristiques du Chenin, est difficile à corréliser aux dégustations. L'analyse sensorielle du jury mis en place, seule, est l'outil le plus pertinent. Si la présence des lies renforce la sucrosité et le gras, l'intensité et la gamme aromatique sont exacerbées par l'apport d'enzyme. La valorisation du potentiel du Chenin prend plus de signification quand l'assemblage judicieux des différents profils ouvre la voie à des vins plus expressifs et complets (graphique 3).

Tableau : Analyse des thiols variétaux sur vins

	Modalité	Concentration en 3-mercapto-hexanol (ng/l)	Concentration en acétate de 3-mercapto-hexanol (ng/l)
2004	Témoin sans lies	12,6	Non détecté
	Témoin sur lies fines	8,7	Non détecté
	Micro-oxygénation sans lies	15,6	Non détecté
	Micro-oxygénation sur lies	16	Non détecté
	Seuil de perception	60	3
2005	Témoin sans lies	6,2	15,2
	Témoin sur lies	10,5	Non détecté
	Enzymé sur lies fines	5,9	14,2
	Micro-oxygénation sans lies	26,1	12,8
	Micro-oxygénation sur lies	8,3	Non détecté

CONCLUSION - PERSPECTIVES

Les résultats obtenus nous laissent à penser qu'un élevage raisonné doit permettre une meilleure valorisation du potentiel aromatique des vins de Chenin. Ceci ouvre la voie à la production de vins mieux adaptés à la diversité des marchés, par l'assemblage judicieux des différents profils potentiels.

Ces travaux ont pu être menés grâce au soutien financier de FranceAgriMer et avec l'appui technique de la société Oenodev.