

Notre Vin à la loupe Juin 2013

CHAIS : Les montées de température à partir du printemps ne sont pas sans conséquences sur les vins, qu'ils soient stockés en cuves, en barriques ou en bouteilles.

La maîtrise des conditions d'ambiance, en particulier de la température, est essentielle pour assurer stabilité et bonne conservation des vins. En l'absence de système de régulation, comme la climatisation, l'augmentation des températures dans les chais et locaux de stockage au printemps et pendant l'été peut avoir des conséquences importantes.

Risques microbiologiques

Le printemps et l'été sont des moments critiques du point de vue microbiologique. Plus la température du vin est élevée, plus la croissance des micro-organismes présents dans le vin peut être rapide. Les levures et les bactéries indésirables peuvent se multiplier et conduire à des altérations irréversibles du vin.

Bretts

Avec l'augmentation des températures, les *Brettanomyces* potentiellement présentes dans le vin, en sommeil au cours de l'hiver, sont susceptibles de se développer. Il est généralement admis qu'au-delà de 16 °C, les risques augmentent de façon significative. C'est pourquoi, il est indispensable d'effectuer un contrôle régulier de ses vins, en cuves ou en barriques. Les niveaux de SO₂ libre et surtout de SO₂ actif doivent être suivis. Avec une concentration de 0,6 à 0,8 mg/L de SO₂ actif, le risque est jugé faible. Des analyses microbiologiques des populations de *Brettanomyces* sont également conseillées afin de prévenir leur multiplication et l'apparition de phénols volatils (odeurs d'écurie, de sueur de cheval...) qui dénaturent le vin. La méthode Brett'less, mise au point par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, permet de gérer ce risque lié aux *Brettanomyces*, notamment en intégrant les variations de température.

Refermentations

Les producteurs de vins blancs moelleux et liquoreux sont extrêmement sensibilisés aux risques de refermentation des vins. S'il reste des levures dans le milieu et que la protection par le sulfitage est insuffisante, un développement levurien associé à une refermentation peut être observé. Ce phénomène est accompagné d'une émission de CO₂ et d'un trouble du vin.

Il ne faut cependant pas confondre refermentation et dégazage naturel des vins. Les symptômes peuvent parfois être mal interprétés. Dans tous les cas, une analyse en laboratoire s'impose afin de pouvoir réagir rapidement en cas de refermentation avérée (filtration stérile, ajustement des doses de SO₂, sorbatage...).

Evolution des vins

Que l'élevage soit réalisé en cuves ou en barriques, l'évolution du vin va être influencée par divers paramètres tels que la température, la présence d'oxygène, l'hygrométrie ou la vitesse de circulation de l'air. L'action plus ou moins forte d'un ou plusieurs de ces paramètres peut conduire à des types de vins très différents.

Pour évaluer l'influence de la température et de l'hygrométrie, la Chambre d'Agriculture de la Gironde a réalisé, avec le concours financier du Conseil Régional d'Aquitaine, du

CIVB et de FranceAgriMer, une étude visant à mesurer l'impact de différents paramètres sur la qualité des vins au cours de l'élevage. Cette étude a démontré qu'en cuves inox ou en barriques, la température joue un rôle important sur l'évolution des vins. Les vins conservés à 12 °C ont une concentration en anthocyanes plus importante que ceux conservés à 22 °C. Les vins conservés à des températures basses ont une couleur qui se maintient beaucoup mieux et un arôme qui évolue moins.

Pour les vins en barriques, la dégustation des vins élevés à température importante (20 - 22 °C) révèle un caractère boisé plus fort. Ces vins présentent également un arôme plus évolué. L'astringence et la dureté finale ont tendance à diminuer avec les températures hautes, ce qui peut améliorer un vin "rustique" avant élevage mais peut à l'inverse être préjudiciable à un vin équilibré.

La température et l'humidité relative influent fortement sur la conserve. Une température élevée et une faible humidité relative conduisent à une conserve importante. A l'inverse, la conserve est fortement diminuée à température basse et humidité importante. Dans tous les cas, il est intéressant de repérer lors des ouillages, les barriques qui présentent le plus de conserve. Elles serviront de témoins à analyser en priorité pour prévenir les pertes de SO₂ et les déviations microbiologiques.

Aérocontamination

Les odeurs et goûts de moisi sont des déviations majeures pouvant affecter les vins. Les responsables, les haloanisoles, peuvent contaminer le vin en vrac, mais également tous les produits poreux (bentonite, bouchons, plaques filtrantes...) stockés dans un local "aérocontaminé" (voir le précédent numéro de l'Avenir Agricole Aquitain). Cette contamination atmosphérique est d'autant plus importante que la température ambiante est élevée. En effet, avec la montée des températures, les haloanisoles se volatilisent de manière plus importante, ce qui augmente le risque de contamination du vin. L'été est le moment le plus approprié pour effectuer un contrôle d'aérocontamination par piégeage. Dans le cas d'une aérocontamination avérée, des mesures curatives s'imposent : éliminer les sources de contamination (charpentes, caisses palettes, autres bois traités avec certains fongicides...) ou réduire leur nuisance.

Bouteilles couleuses

L'été réserve parfois quelques mauvaises surprises au niveau du stockage des vins en bouteilles. Avec la hausse de la température, on observe quelquefois des bouteilles couleuses. En effet, la dilatation du vin et l'augmentation de la pression sous le bouchon peuvent conduire, en cas de bouchon défectueux ou de mise en bouteilles non maîtrisée, à des remontées de vin, voire à des coulures.

Après conditionnement, une refermentation de vins contenant des sucres résiduels et mal stabilisés est également une des causes de bouteilles couleuses.

Face à l'ensemble de ces risques potentiels, plusieurs solutions techniques existent (isolation, climatisation, régulation thermique des cuves, circulation d'air frais la nuit...). Dans tous les cas, il apparaît indispensable de gérer au mieux la maîtrise de la température dans tous les locaux de stockage du vin.

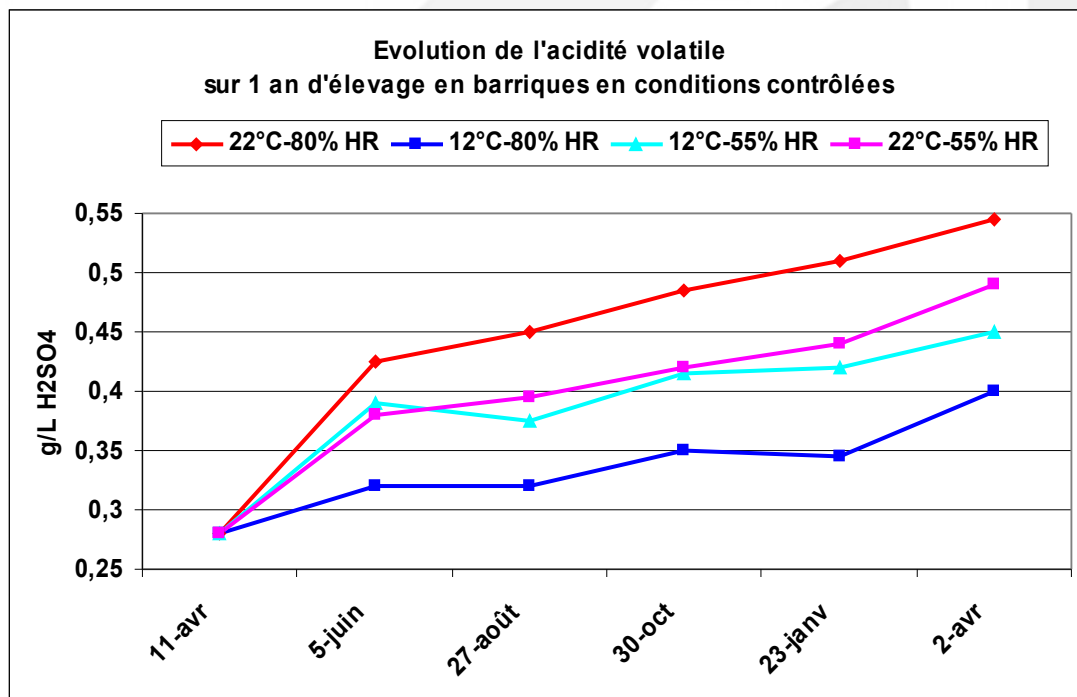
FOCUS

Garde-vin sous surveillance

Les garde-vin à chapeau flottant sont des contenants extrêmement utiles dans les chais. Ils permettent en effet de conserver des quantités variables de vin et d'éviter d'avoir des cuves en vidange. Cependant, leur utilisation pour un stockage prolongé du vin peut être problématique. En effet, on observe souvent des montées en acidité volatile importantes dans ce type de cuve. Les joints des chapeaux flottants mal gonflés sont souvent à l'origine d'un passage d'air conduisant à la prolifération de bactéries acétiques. La maîtrise des températures des garde-vin est particulièrement difficile à mettre en œuvre. De plus, il est parfois plus compliqué de prélever des échantillons dans ces contenants, ce qui conduit à un suivi analytique du SO₂ et de l'acidité volatile moins fréquent que pour les autres cuves. Il est pourtant indispensable de réaliser des contrôles très réguliers des vins stockés dans les garde-vin. Il est également impératif de vérifier fréquemment le gonflage de la membrane, ainsi que de maintenir une hygiène parfaite du chapeau flottant et des parois.

LE TEMPS D'UN GRAPHIQUE

Les températures élevées associées à de faibles humidités relatives augmentent la consommation et donc la pénétration d'oxygène, ce qui est favorable au développement des bactéries acétiques. Dans les chais à forte évaporation, la maîtrise des consommations par un ouillage fréquent ou une bonne gestion des températures et des hygrométries, limitera l'augmentation de l'acidité volatile.



Influence de la température et de l'humidité sur l'acidité volatile

PHOTO : un chai à barrique ou un cuvier ?

