

Les composés phénoliques à l'étude

Conjointement avec l'ITV, la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire a mené une étude depuis 5 ans sur les composés phénoliques des vins rouges du Val de Loire. Ce programme d'expérimentation a été conduit dans le cadre du contrat de Plan Etat Région actuel, et il a été soutenu financièrement par l'ONIVINS et InterLoire.

Anne-Sophie Lerouge a demandé à Philippe Gabillot de nous faire part des premiers résultats.

Pouvez-vous rappeler l'objectif de cette étude ?

Il s'agit de déterminer la maturité optimale des composés phénoliques (et précisément les tanins de pépins) pour les cépages Côt et Cabernet Franc en corrélation avec l'indice de maturité (acidité totale et sucres) afin d'optimiser la date de récolte et préconiser des schémas de vinification.

Tous les vignerons le disent, les consommateurs n'apprécient pas le caractère herbacé du vin (arôme poivron détecté) et « dur » du Cabernet Franc.

Actuellement, nous nous basons sur l'acidité et le sucre pour déterminer la maturité. Bien sûr, cela nous paraît insuffisant pour objectiver plus précisément l'état du raisin.

C'est pour cela qu'il a été mis en place en Touraine un réseau dit « composés phénoliques ».

Comment avez-vous procédé et qu'avez-vous remarqué ?

Au sein des 18 parcelles qui composent le réseau, les œnologues de la Chambre d'Agriculture effectuent les prélèvements qu'ils transmettent au Laboratoire Départemental de Touraine pour l'analyse des anthocyanes totales (pigments qui colorent la pellicule). On a donc une connaissance précise de ces substances au cours de la maturité, en intégrant différents millésimes et terroirs. Ces informations sont diffusées par voie de presse chaque semaine afin d'informer le viticulteur.

En partenariat avec l'ITV, nous avons vendangé des parcelles bien précises à des dates différentes puis vinifié les raisins. Nous constatons que c'est souvent les raisins vendangés le jour du ban des vendanges et une semaine après qui produisent les vins préférés des professionnels. Nous regrettons que les consommateurs ne fassent pas partie de ces dégustations...

L'analyse des anthocyanes est une première étape mais elle n'est pas suffisante. Ce qui nous manque, c'est la façon dont ces substances sont plus ou moins extractibles dans le moût au cours de la macération.

De plus, nous n'avons pas d'outil pour mesurer en temps réel la maturité des tanins de pépins si ce n'est la dégustation des raisins. Il faut donc réapprendre à les déguster, croquer les pépins comme le faisait les anciens.

Mon ambition c'est qu'un vigneron apporte un échantillon de raisin et que nous puissions déterminer en temps réel : la maturité de la pulpe, des pépins, des pellicules et que la méthode adoptée puisse être homogène d'un laboratoire à l'autre et d'un département à l'autre.

Quelles suites allez-vous donner ?

Ce dont on a besoin et qui se pratique dans certains laboratoires du Bordelais, c'est de connaître le coefficient d'extractibilité des anthocyanes et la maturité des pépins. A partir du moment où l'on connaît bien sa matière première, on peut vinifier en fonction du type de vin que l'on souhaite produire.

Si tous les coefficients sont au maximum, on peut faire le type de vin que l'on veut. Si, en revanche, on est obligé de vendanger parce que l'état sanitaire se dégrade, il faut réaliser une vinification tout en douceur en limitant les extractions trop violentes. Dans ce cas, il faut travailler le moût avant que le degré d'alcool soit à 5% (puisque les tanins de pépins sont extraits avec l'alcool).

Tous ces indices sont très utiles pour optimiser la qualité de la vinification. Ils viennent en complément de la patte du vigneron que rien ne remplace !

Notre objectif est de continuer cette étude afin de proposer le plus vite possible des outils peu onéreux et fiables.

Extrait d'InterLoire Actualités n°35 novembre 2004

Pour en savoir plus :

Chambre d'Agriculture 37 - Philippe Gabillot – 02 47 48 37 85 - viti@indre-et-loire.chambagri.fr