

revue française d'
œnologie

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

bimestriel N° 268

janvier / février 2015



**LES NOUVELLES
TENDANCES
DE CONSOMMATION**



www.oenologuesdefrance.fr



VINCENT GARRY, ALEXANDRE SCHMITT, SYLVAIN CHARLOIS

GROUPE CHARLOIS UN NEZ EN TONNELLERIE

Le Groupe Charlois a signé un partenariat de R&D avec le "nez" Alexandre Schmitt, l'un des rares à s'être spécialisé dans le vin. Son passage de nez du parfum à celui du vin est lié à sa rencontre avec Jean-Claude Berrouet, ancien œnologue de Petrus, avec lequel il a collaboré durant 12 ans. C'est une première dans l'univers de la tonnellerie que cette association pour un programme de R&D permettant de définir, en quelque sorte, l'ADN aromatique des barriques de l'ensemble des marques du Groupe. En identifiant les molécules du bois qui s'allient le mieux au vin, ce projet permettra, à terme, une meilleure adaptation des barriques, en fonction des besoins de plus en plus diversifiés des clients. *"Avec ce programme expérimental inédit, nous voulons aller plus loin dans notre connaissance de l'interaction du bois et du vin. Si d'une façon générale, la migration des substances naturelles du bois qui engendrent les qualités organoleptique du vin est connue, la migration de ses substances naturelles, en fonction des chauffés des barriques, de la provenance des merrains, etc., est beaucoup moins documentée. Notre objectif est d'enrichir notre référentiel moléculaire, pour pouvoir proposer à nos clients des produits sur-mesure"* précise Sylvain Charlois, président du Groupe. www.groupecharlois.com

OENOFRANCE[®] 2 LEVURES ET UN NUTRIMENT

Oenofrance complète sa gamme de levures avec *La Raffinée* et *L'Éclatante*, ainsi qu'un nouveau nutriment Vivactiv Arôme. La première est une levure, sélectionnée par Sofralab, pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques, intenses avec des arômes stables dans le temps. Le profil aromatique des vins est complexe, alliant à la fois arômes variétaux et arômes fermentaires, grâce à son pool d'activités enzymatiques. Elle développe également des arômes de fruits et de fleurs, durant la fermentation alcoolique, et s'adapte ainsi à une grande variété de cépages neutres ou aromatiques. Les vins sont intenses, longs en bouche et stables dans le temps. Pour favoriser la révélation des thiols, il est recommandé de ne pas apporter d'azote

OENOFRANCE

minéral en début de FA. Le moût pourra être complété avec Vivactiv Arôme, qui permet une révélation optimale des thiols et favorise la production d'arômes fermentaires. Il apporte aux levures de l'azote assimilable provenant des autolysats de levure sous forme d'acides aminés libres, directement disponibles. Ce type d'azote permet de compenser qualitativement une carence azotée faible à moyenne, et assure une nutrition régulière des levures tout au long de la fermentation alcoolique. *La Raffinée* est une *Saccharomyces cerevisiae*, sélectionnée par Sofralab pour sa capacité à élaborer des vins rouges fruités et complexes, destinés ou non à l'élevage. Son pool enzymatique lui permet de développer des arômes fruités et complexes, provenant de la production d'esters fermentaires et d'arômes variétaux. D'autre part, elle diminue les notes végétales (type poivron vert), liées à la présence de méthoxy-pyrazines. Elle est donc particulièrement recommandée pour les cépages de type merlot, cabernet, etc., ou pour les raisins à faible maturité. www.oenofrance.com

ANOVA-PLUS UNE CAMPAGNE DE CROWDFUNDING POUR UN TEST DE FLAVESCENCE

Anova-Plus a lancé cet automne une campagne de *crowdfunding*, afin de démarrer la production d'un kit ADN de terrain efficace pour lutter contre la flavescence dorée. Ouvert sur le site de financement participatif Fundovino, le projet *Wine Lover* (<https://www.fundovino.com/fr/86-wine-lover-project>) a pour objectif de financer la création de l'unité de production. Fin 2014, à peine un quart de l'objectif est atteint. Soutenons ce projet qui donnera à la filière un test rapide, simple d'utilisation et réalisable directement sur le terrain pour une détection précoce de la maladie. Aucun traitement curatif de la vigne n'existe aujourd'hui. Le seul moyen de lutte reste la surveillance efficace du vignoble et les traitements insecticides contre la cicadelle vecteur de la maladie, pour éviter sa propagation. Grâce aux travaux de recherche réalisés par l'INRA de Bordeaux, un test de laboratoire est opérationnel pour confirmer si les échantillons prélevés dans les vignobles et présentant des signes de maladie sont atteints de Flavescence dorée. Les symptômes apparaissant au plus tôt un an après la contamination, il est essentiel de la dépister le plus rapidement possible, pour améliorer la lutte. Ce test fournira un résultat en moins d'une heure, donnant ainsi les moyens non seulement d'agir vite pour limiter la propagation de la flavescence dorée, mais aussi de mieux gérer l'utilisation d'insecticides, dans une démarche plus écologique. www.anova-plus.com

MARTIN VIALATTE UNE LEVURE POUR BLANCS ET ROSÉS ET UN NUTRIMENT

Pour la révélation aromatique des vins blancs et rosés, Martin Vialatte propose la Vialatte Ferm W28, nouveauté de sa gamme de levures dénommée Vialatte Ferm. Cette *Saccharomyces cerevisiae* a été sélectionnée pour