



Alexandre Marcoult, directeur de l'IOC (en costume), entouré des intervenants (de gauche à droite) Florent Sampaino, Pascale Deneulin, Yves Le Fur, Olivier Pillet, Richard Pfister

RENCONTRE TECHNIQUE

Des innovations pour améliorer les saveurs

A l'initiative de l'Institut œnologique de Champagne (IOC), des chercheurs et techniciens ont fait le point sur leurs travaux et les produits innovants pouvant influencer les profils sensoriels et aromatiques des vins de toutes origines.

Actualité oblige, c'est en se rejoignant de l'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco dont il est « convaincu qu'elle va catalyser le développement de la région » qu'Alexandre Marcoult a ouvert la nouvelle rencontre technique proposée le 9 juillet dernier par l'Institut œnologique de Champagne (IOC) qu'il dirige. Le programme du jour, lié aux travaux de recherche développés dans ses laboratoires, a permis à la soixantaine de professionnels présents au centre de conférence de Taissy de se familiariser avec les innovations techniques susceptibles d'améliorer les saveurs du vin.

Florent Sampaino, du groupe canadien Lallemant Plant Care auquel est rattaché l'IOC depuis 2008, a présenté deux nou-

veaux produits à base de levure qui s'appliquent à la vigne pour orienter le vin. Le premier, LalVigne Mature (liquide), agit sur la croissance de la baie de telle sorte que la maturité phénolique et la maturité œnologique atteignent ensemble leur niveau optimal au moment de la vendange. Étudiés en partenariat avec l'université de Madrid, ses effets sur la qualité des tanins (plus de volume, moins d'astringence) et la qualité en bouche (intensité et longueur) sont tangibles. « Dans 95 % des cas, les vins obtenus étaient jugés différents. Ce n'est pas pour autant un produit miracle », tempère Florent Sampaino. En France, la campagne d'essais lancée en 2012 a donné des résultats suffisamment intéressants pour démarrer la commercialisation du produit en 2014 sur trois zones viticoles : sud-est, est et Val de Loire. Elle devrait

De l'impact des levures

être étendue à la Champagne cette année.

Le second produit, LalVigne Aroma (poudre), à la lumière des essais comparatifs menés dans plusieurs pays et depuis l'année dernière en France, donne des vins plus équilibrés, présentant à la dégustation une complexité aromatique plus élevée et plus de rondeur en bouche.

« Et si nous faisons la malo pour les bonnes raisons ? » a plaidé Olivier Pillet, chef de produits biotechnologies à l'IOC, sous-entendant qu'elle peut être un choix stratégique payant. « La fermentation malolactique est considérée comme un tracas et rarement comme un outil d'orientation ou de différenciation du profil sensoriel des vins », observe-t-il. Dépassant les objections habituelles (notes beurrées, manque d'acidité, perte de fruité, arômes lourds, etc.), il a pris la défense des bactéries en





termes aromatiques ou gustatifs. Les bactéries sélectionnées et les différents moments d'inoculation représentent des outils intéressants pour cette gestion. » Il admet que sa démonstration porte surtout sur les vins tranquilles. « Le champ des possibles est plus étroit aujourd'hui en Champagne et demande encore du travail. »

Arômes et perception

Pascale Deneulin, professeure d'analyse sensorielle à Changins, et Yves Le Fur, maître de conférences en œnologie et technologie agroalimentaire à AgroSup Dijon, ont rendu compte d'un projet transfrontalier initié par l'IOC et financé dans le cadre de Interreg. Le Jura, la Savoie, la Bourgogne et quatre cantons suisses étaient concernés. Objet de l'étude : la perception de la minéralité des vins, analysée auprès de deux échantillons significatifs (professionnels, consommateurs). D'où il ressort qu'il est aussi difficile de donner une définition précise et consensuelle de la minéralité que de la caractériser à la dégustation, cette notion étant fluctuante selon

les vignobles... et les dégustateurs. « Nous avons 5 millions de récepteurs de 350 types différents. Il est par conséquent compliqué d'avoir les mêmes perceptions d'une personne à l'autre » a relativisé Richard Pfister.

Pour conclure la matinée de travail, celui-ci, à la fois ingénieur œnologue et œnoparfumeur, a dressé un parallèle inattendu entre les modalités de création d'un parfum et d'un vin. On retiendra de cet exposé les notions de temporalité, de persistance sont importantes dans les deux processus, de même qu'est indispensable la régularité des entraînements olfactifs. « Connaître les odeurs permet de prendre les bonnes décisions, de maîtriser les molécules, d'éviter les défauts. » Passant à la pratique, il s'est livré avec l'assistance à un petit jeu de reconnaissance des arômes destiné à rappeler les grands principes de classification. ■

Catherine Rivière

➤ **A l'appui de sa présentation, Richard Pfister a proposé un exercice de reconnaissance des arômes par grandes familles.**

général qui sont partout dans notre vie (il y a dix fois plus de bactéries dans notre intestin que de cellules dans notre organisme) et dressé l'éloge de celles qu'on peut mobiliser utilement pour maîtriser le style d'un vin. Et de citer en référence les ferments Maxiflore Elite et Maxiflore Satine mis au point par l'IOC. En résumé, malgré les contraintes d'utilisation, « la fermentation malolactique peut être gérée facilement pour travailler les profils des vins, en



COLLARD®

VOTRE CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF EN CHAMPAGNE



BOISSELET

Préparez votre saison BOISSELET



PÉTALMATIC
Désherbage mécanique sans déplacer la terre



CUTMATIC
Un travail du sol rapide et efficace



TONDEUSE GIRO
Robuste et performante



COLLARD®

Démonstration sur demande

BP 1 - 51150 BOUY
Tél. : 03 26 57 01 12 - Fax : 03 26 57 09 87
RILLY - SÉZANNE - OIRY - GUEUX