



HAL
open science

Etude comparée de l'influence du niveau de maturité et de la durée de cuvaison sur les caractéristiques du vin

Yves Cadot

► To cite this version:

Yves Cadot. Etude comparée de l'influence du niveau de maturité et de la durée de cuvaison sur les caractéristiques du vin. Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques, 2011. hal-02806876

HAL Id: hal-02806876

<https://hal.inrae.fr/hal-02806876>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques.

Chapitre 7. Etude comparée de l'influence du niveau de maturité et de la durée de cuvaison sur les caractéristiques du vin.

Yves Cadot

INRA, UE 1117 Vigne Vin, UMT Vinitera, 42 rue Georges Morel, 49071 Beaucozéd Cedex.

yves.cadot@angers.inra.fr

Après avoir démontré que le style du vin, sa typicité, était expliqué en premier lieu par les facteurs techniques du terroir, en particulier la date de vendanges et la durée de cuvaison (cf. chapitres précédents), nous avons voulu vérifier cette relation en inversant le dispositif d'étude.

À partir de vendanges de niveaux de maturité différents, et en faisant varier les durées de cuvaison, les vins produits expérimentalement sont-ils différenciables d'un point de vue sensoriel ? Ces différences sensorielles s'expliquent-elles par la composition biochimique des vins et des vendanges (en particulier les composés phénoliques) ?

La date de vendanges a un effet nettement plus marqué que la durée de cuvaison. L'effet comparé de la date de vendanges et du mode de vinification sur les caractéristiques des vins s'explique au moins de deux manières :

- Le niveau de maturité induit une composition en polyphénols différente, mais également une richesse en sucres ayant des conséquences prévisibles en termes d'extractibilité de ces mêmes composés phénoliques.
- L'effet date de vendange est renforcé par la combinaison d'autres pratiques associées, comme la durée de cuvaison ou d'élevage.

Finalement, plus que l'analyse séparée de différentes pratiques, (agro-viticoles et oenologiques), l'analyse d'itinéraires techniques doit être privilégiée pour nous permettre de mieux cerner les conséquences des pratiques sur les caractéristiques biochimiques et sensorielles des vins produits.

[Pourquoi cette étude ?](#)

décembre 2011

Dans le chapitre précédent, nous avons montré que la date de récolte conditionnait la composition du vin. Cela pouvait s'expliquer par une évolution de la composition en composés phénoliques (évolution de la localisation cellulaire des tanins condensés, augmentation de la teneur en anthocyanes, variation du rendement de dépolymérisation des tanins). Nous avons montré également que le style des vins pouvait être expliqué par la composition de la vendange et du vin au décuvage en composés phénoliques (modélisation par régression multivariée). Ainsi, ces observations confirment l'importance de l'utilisation du concept de « maturité phénolique » pour le choix de vendanger. En effet, ce concept peut être défini comme la teneur globale, la structure et l'aptitude à l'extraction qui permet le passage dans le vin au cours de la vinification (Glories 1998). Par ailleurs de nombreuses études ont montré que le mode de vinification avait une réelle importance sur la composition du vin (Zanoni, 2010 ; Budic-Leto, 2003 ; Gomez-Miguez, 2007 ; Gambuty, 2007 ; Del Laudry, 2008 ; Romero-Cascales, 2005 ; Marais, 2003a&b ; Cuenat, 2002 ; Sun, 2001 ; Asselin, 1999 ; ...).

Date de vendange vs durée de cuvaïson ?

Parmi les actes œnologiques remarquables, nous avons analysé plus particulièrement la durée de cuvaïson. En effet, nous avons mis en évidence que les différences entre les vins revendiquant l'AOC « Anjou-Villages Brissac » (AVB) et les vins revendiquant l'AOC plus générique « Anjou rouge », se différenciaient en partie par les durées de cuvaïson.

A partir d'une parcelle sélectionnée sur le domaine expérimental de Montreuil-Bellay, nous avons vinifié, pour deux dates de vendanges, avec deux durées de cuvaïson. L'objectif était de comparer l'effet du niveau de maturité et de la durée de cuvaïson sur les caractéristiques biochimiques et sensorielles des vins obtenus.

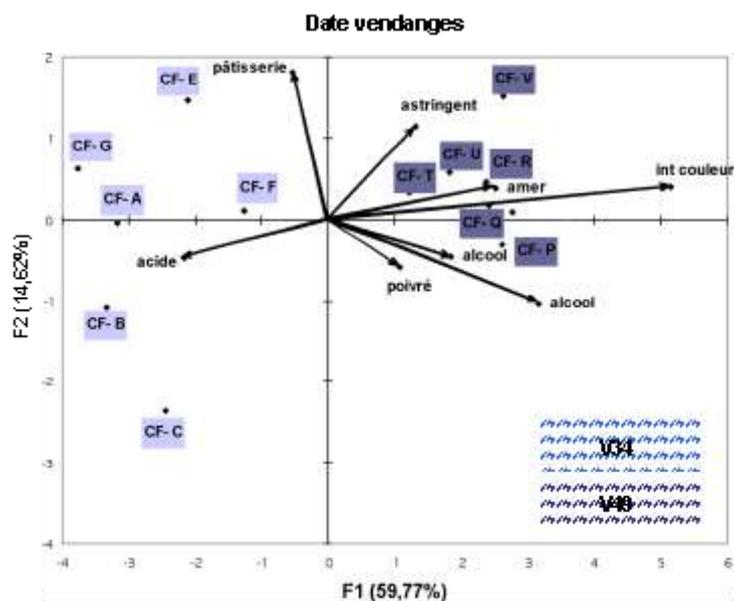


Figure 1. Effet de la modalité date de vendanges sur les caractéristiques sensorielles des vins (ACP sur profil conventionnel). V34 : vendanges 34 jours après mi-véraison ; V49 : vendanges 49 jours après mi-véraison. (Source : Caillé, 2010).

décembre 2011

Les figures 1 et 2 illustrent ces effets. S'il apparaît que la durée de cuvaison a un impact sur le profil sensoriel des vins, le niveau de maturité a un impact beaucoup plus important.

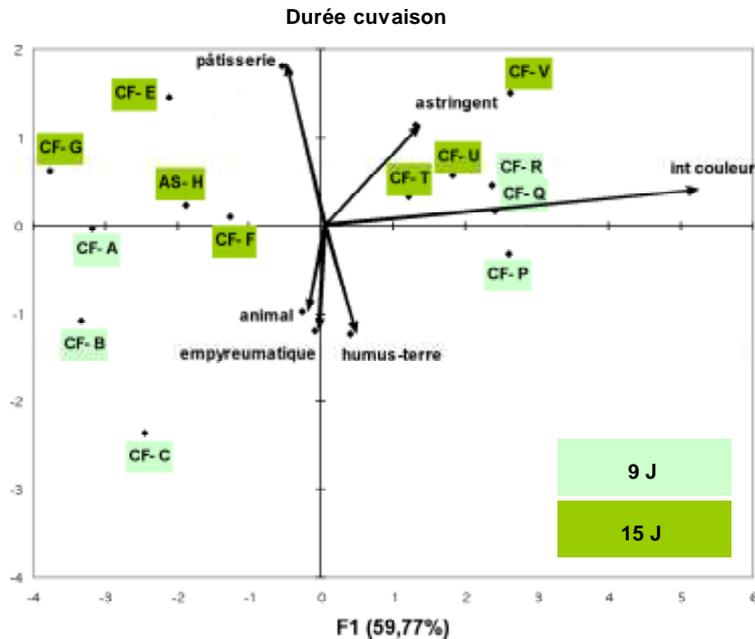


Figure 2. Effet de la modalité durée de cuvaison sur les caractéristiques sensorielles des vins (ACP sur profil conventionnel). 9J : 9 jours de cuvaison ; 15J : 15 jours de cuvaison. (Source : Caillé, 2010)

Ceci s'explique par la composition de la vendange en composés phénoliques (anthocyanes et tanins condensés), mais également par la teneur en sucres. L'impact des anthocyanes, du rapport anthocyanes/tanins condensés, sur les caractéristiques sensorielles est largement décrit par ailleurs. La couleur du vin, son intensité, comme ses nuances, modifie, lors de dégustations en verres translucides, les perceptions aromatiques et gustatives du vin (Ross, 2008 ; Holt, 2008 ; Brochet, 2001 ; Morrot, 2001). La teneur en sucres des baies va modifier les propriétés, du solvant, d'extraction des composés phénoliques (Gambutti, 2009 ; Canals, 2005 ; Oszmianski, 1986). Enfin, on peut citer également l'influence de l'acidité sur la perception spécifique de l'astringence des tanins condensés (Brossaud, 1999).

Actes œnologiques vs itinéraires œnologiques ?

Lors de l'enquête réalisée auprès des producteurs d'AVB, il apparaissait que dans l'optique de produire un vin « premium », une récolte plus tardive était associée une cuvaison plus longue. Ainsi, au delà même de l'effet « durée de macération », c'est une combinaison de pratiques œnologiques qui explique le mieux les caractéristiques des vins. Par exemple, la combinaison de vendanges plus précoces et d'extraction douce/courte, favorisant la couleur aux tanins condensés, (en terme d'extraction, les anthocyanes sont extraites plus rapidement que les tanins pelliculaires, eux mêmes extraits plus rapidement que les tanins des pépins) pourrait avoir plus d'effet dans l'obtention d'un vin au profil précis, que chaque acte technique, pris séparément.

décembre 2011



Conclusion

La date de vendanges permet d'expliquer l'essentiel des caractéristiques biochimiques et sensorielles des vins obtenus, et la durée de cuvaison le permet de manière plus marginale.

Pour comprendre l'effet des pratiques viticoles et/ou oenologiques sur les caractéristiques des vins, l'étude d'enchaînements de pratiques, plutôt que l'étude séquentielle de telle ou telle pratique, devra être réalisée tant elle paraît prometteuse.

Les références bibliographiques citées dans cet article sont disponibles sur simple demande auprès de l'auteur.