



WINE QUALITY SOLUTIONS

« LE POLYSCAN NOUS A PERMIS D’AFFINER LA GESTION DES MOÛTS BLANCS AVEC UNE LECTURE DIRECTE DES RÉSULTATS »

Laurent Maynadier, Vigneron, Château Champ des Sœurs

UN OUTIL COMPLÉMENTAIRE POUR DÉFINIR LA RÉCOLTE

« Nous réalisons de nombreux essais chaque année au domaine, de la vigne à la bouteille, avec un souci constant de progresser qualitativement, explique Laurent Maynadier, propriétaire du Château Champ des Sœurs. C’est dans cet esprit que nous avons conduit en 2016 des essais avec l’analyseur PolyScan ». L’itinéraire de vinification sans soufre des blancs est bien rodé. Dans chaque parcelle de Corbières blanc, Laurent Maynadier procède à un fractionnement de la récolte, de façon à obtenir des maturités différentes. Une partie de la récolte, constituée de raisins légèrement plus acides, est complétée par une partie plus mûre quelques jours plus tard. « Les analyses avec le PolyScan en suivi de maturité étaient très nettes. On a parfaitement vu que le contenu en polyphénols augmentait également avec le mûrissement. Les résultats du PolyScan donnent une indication complémentaire aux analyses traditionnelles. En cas de doutes sur la récolte, l’appareil peut aider à la décision, en particulier lors de millésimes atypiques, où les repères habituels peuvent changer ou si un changement à la vigne est opéré, comme le degré d’ébourgeonnage par exemple », indique Laurent Maynadier.

Château Champ des Sœurs

- Laurent et Marie Maynadier, vigneron depuis 13 générations
- 17 ha de vignes
- 5 ha de cépages blancs : Grenache Blanc, Roussanne, Muscat
- 12 ha de cépages rouges : Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
- 3 AOP : Fitou, Corbières (blanc), Muscat de Rivesaltes
- 1 VDP en Muscat sec
- Vendanges manuelles
- Vins peu sulfités : 50 à 70 mg/L en total maximum
- Elevage en bouteilles sous la mer

NOMA Sense PolyScan P200



SÉPARER LES JUS AU COURS DE PRESSURAGE

Récoltés manuellement en caissettes, les raisins sont stockés en chambre froide jusqu'à atteindre 6 à 8 °C. Puis c'est l'étape du pressurage. « Nous avons beaucoup travaillé sur cette étape, pendant plusieurs millésimes, pour isoler les premiers jus qui ont plus de finesse, en faisant des analyses en acidité et en dégustation. Ce qui nous a permis de trouver le protocole le plus qualitatif selon nous, à savoir un protocole de type champenois », raconte Laurent Maynadier.

Une première montée en pression, très douce, est appliquée sans rebêche, jusqu'à 550 millibars durant 1h30. « On obtient nos premiers jus : les meilleurs ». Après la 1^{ère} rebêche, les 2^{ème} et 3^{ème} jus, qui correspondent respectivement à deux montées, jusqu'à 800 puis 1250 millibars avec une rebêche entre les deux, sont séparés des premiers. « En 2016, nous avons suivi avec le PolyScan l'évolution des polyphénols tout au long du pressurage en faisant des analyses tous les 50 à 100 millibars de montée en pression. Les résultats obtenus, en temps réel, ont confirmé nos observations. L'augmentation des polyphénols a été observée après la 1^{ère} rebêche, à la différence près que nous avons eu la preuve et la confirmation en direct ! », précise le vigneron.



© Photo : Mathias Leclercq

Laurent Maynadier, Vigneron, Château Champ des Sœurs

« La lecture directe de l'analyse est un véritable avantage lors du suivi du pressurage des moûts blancs avec le PolyScan, on a pu observer, en temps réel l'augmentation des polyphénols dans le jus. Notre protocole étant bien défini, les résultats ont confirmé que les premiers jus n'étaient pas chargés en polyphénols, ce qui nous a confortés dans nos pratiques. Mais on a aussi découvert qu'on pouvait, après la première rebêche, récupérer des jus de même qualité que les premiers ! De plus, on peut définir quels jus doivent être séparés au moment de la lecture du résultat, et ainsi réaliser la segmentation en temps réel, ce qui est un véritable atout. Le PolyScan facilite les décisions. »

DIMINUER LES DOSES DE SOUFRE EN ÉLIMINANT LA FRACTION DES POLYPHÉNOLS OXYDABLES

Un autre objectif du vigneron est de diminuer encore davantage les doses de soufre employées sans que cela ne soit au détriment de la qualité des vins. « Presque jusqu'à la mise, nous n'utilisons plus de soufre depuis deux ans, ni en blanc, ni en rouge. Mais pour les blancs, cela demande de bien gérer la fraction instable des polyphénols pour ne pas perdre l'aromatique ». Et pour cela, le vigneron n'hésite pas à travailler avec l'oxygène, à différents niveaux, pour éliminer cette fraction instable. D'abord au pressurage, qui se fait cage ouverte, ce qui constitue une première oxygénation des moûts. Puis, pour les 2^{ème} et 3^{ème} jus issus du pressoir, un pompage avec un fritté est réalisé pour saturer le moût en oxygène. « Jusqu'à présent nous n'avions aucun moyen de vérifier l'effet de cette pratique, autrement qu'en observant. C'était au pifomètre, s'amuse le vigneron. Le PolyScan nous a permis à la fois de quantifier les polyphénols dans nos jus et de vérifier l'action de l'oxygène sur les polyphénols oxydables. Concrètement, l'analyse montre que la quantité de polyphénols diminue. Et au besoin, on peut compléter par un collage du moût si l'oxygénation n'a pas suffi, en vérifiant son efficacité par l'analyse ». Autre point positif, les analyses réalisées avec le PolyScan ont permis de constater que ce protocole, qui était employé sur tous les moûts de la cave, n'était pas utile sur le cépage Muscat. « Dorénavant, nous n'oxygénerons plus les moûts pour ce cépage ».

GÉRER L'EXTRACTION DES ROUGES

L'appareil a également été utilisé pour le suivi des extractions durant les macérations des vins rouges. « Les analyses ont parfaitement mis en évidence l'augmentation des polyphénols au cours de la macération. L'objectif serait désormais de compléter les dégustations et le travail de délestage avec les analyses PolyScan, pour limiter le degré d'extraction dans certains cas », indique Laurent Maynadier.