

Élevage sur lies

Résultats d'essais

L'élevage sur lies des vins blancs est une technique traditionnelle dans plusieurs régions. L'objectif sur les vins rosés est analogue : améliorer la structure en bouche et stabiliser le vin. Les essais ont été menés en Val de Loire sur rosé sec de Loire, à Bordeaux et en Provence. Alors que cette technique connaît un engouement certain auprès des professionnels, les résultats expérimentaux ne permettent pas, à ce jour, d'être aussi affirmatifs quant à l'intérêt de l'élevage sur lies pour les vins rosés.

Des contraintes pour un résultat non garanti

L'élevage sur lies est une pratique contraignante (immobilisation du produit, attentions particulières apportées à la cuve) qui doit être raisonnée en fonction des vins. Des raisons technologiques peuvent expliquer les résultats mitigés des essais :

- les mises en bouteilles interviennent généralement au printemps. Ce qui nécessite des élevages courts (3 à 6 mois) alors que l'abaissement des températures au cours de l'hiver limite les phénomènes enzymatiques,
- dans des cuves de grandes capacités, la remise en suspension des lies sans apport conséquent d'oxygène n'est pas aisée. Les particules qui sédimentent sont « perdues » pour l'autolyse.

L'élevage sur lies ne peut pas apporter un « plus » à tous les vins rosés : il paraît difficile de stabiliser la couleur d'un vin rosé qui contient peu de polyphénols. Si le vin ne présente pas une acidité très marquée, le dégustateur aura des difficultés à percevoir un gain en gras. Enfin, quand les arômes de type fermentaire sont très expressifs, les nuances apportées par l'élevage peuvent être masquées.

Par contre, nous manquons encore de références sur le choix de la souche de levure ou sur les paramètres à retenir pour distinguer les vins propices à cette technique. Par exemple, l'apport d'oxygène régulé ou l'utilisation d'enzymes peuvent accentuer les effets de l'élevage, des essais sont en cours. Enfin les lies doivent être en quantité et leur qualité doit être irréprochable. Le moût de base doit être correctement débourbé et modérément sulfité. Les lies doivent provenir de vinifications n'ayant pas connu de déviation lors des fermentations et ne doivent pas présenter de défaut organoleptique.

Synthèse des essais en Provence

La stabilité des vins peut être parfois améliorée

Au cours de l'élevage, l'autolyse des levures engendre la libération de mannoprotéines, qui participent à la stabilisation du milieu. Dans le cadre des expérimentations du Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, la stabilité tartrique n'est pas modifiée significativement. Par contre, la stabilité protéique est parfois améliorée sensiblement (écart de 5 NTU après test à la chaleur). Le niveau de SO₂ total est généralement supérieur dans les cuves élevées sur lies. Les oxygénations induites au cours de la remise en suspension des lies obligent à des réajustements du SO₂ plus fréquents.

La couleur des vins peut être modifiée

Quand il y a une différence, la couleur des vins élevés sur lies est légèrement moins intense que celle des vins soutirés au clair. Elle est moins rouge, ce qui peut conduire à une nuance légèrement plus orangée. La souche de levure (pouvoir d'adsorption sur les parois) et les conditions d'élevage (apport d'oxygène) influencent très fortement ce paramètre. L'évolution de la couleur au cours de la conservation n'est pas modifiée par les conditions d'élevage.

Incidence sur les profils organoleptiques

Certains vins élevés sur lies sans remise en suspension ou dans des cuves de hauteur importante peuvent présenter des déviations aromatiques de type animal, réduction, même après la mise en bouteilles. Cette pratique nécessite donc un suivi gustatif régulier.

Dans le cadre des essais, les différences organoleptiques sont mineures et non récurrentes d'un site à l'autre. Après la mise en bouteilles, les vins élevés sur lies présentent un profil aromatique différent des témoins, ils sont généralement perçus moins fruités.

