Centre de recherche viticole de Corse

Microsélection à l'échelle du domaine

Le CRVI (Centre de recherche viticole de Corse) a mené une sélection accélérée de levures au clos Canarelli : en moins d'un an, le domaine a pu disposer d'une souche de levure indigène.

Le domaine Canarelli est situé sur la commune de Figari, dans le sud de la Corse. En 2006, Yves Canarelli fait construire un nouveau chai, et achète de nouvelles cuves. Le domaine comporte 28 ha, et côté vinification, la philosophie du maître des lieux est de vinifier le plus naturellement possible. Yves Canarelli souhaite conduire ses fermentations alcooliques avec sa flore indigène, dès les vendanges 2007. « *Or, dans une cave neuve où il n'y a jamais eu de vinification, avec de nouvelles cuves, on part de zéro*, explique Nathalie Uscidda, responsable œnologie. *Le risque est grand de voir s'imposer une souche indigène présentant des défauts : sans aller jusqu'à des défauts rédhibitoires comme la volatile ou l'acétate d'éthyle, elle peut produire de l'écume ou des goûts de champignon... Il est difficile de remplacer en une campagne l'autosélection (la sélection empirique) pratiquée d'année en année au sein d'un chai utilisé depuis des décennies.* »

SIX UNITÉS DE TERROIRS DIFFÉRENTS

C'est pourtant, en quelque sorte, le défi relevé par le CRVI (ex-Civam), centre de recherche viticole de Corse, sollicité par Yves Canarelli. En 2007, par prudence, les levurages ont été effectués avec des souches naturellement

sélectionnées en Corse (Equinox B1) afin de préserver la typicité des produits. Parallèlement, le CRVI a réalisé une sélection « accélérée » de levures sur une fraction des moûts.

Le domaine a été découpé par Yves Canarelli en six unités de terroirs différents, susceptibles de favoriser une flore spontanée distincte. Le raisin collecté sur ces six unités de terroirs a ensuite subi une fermentation en conditions aseptiques pour éviter toute contamination, notamment en Equinox B1, utilisée dans le chai pour les vinifications 2007. La cinétique de chaque fermentation a été suivie et des prélèvements ont été effectués à quatre moments clés : début de fermentation (J0), J + 2 ou 3 jours (densité 1040), stade densité 1005/1010, puis en fin de fermentation (den-

« CONNAÎTRE LE GOÛT ET LES CARACTÉRISTIQUES DE MON TERROIR »

« Nous avons décidé de rechercher notre souche de levure afin d'avoir un vin le plus naturel possible, le plus précis possible et le plus identitaire (propre à mon terroir). J'ai ressenti une très grande excitation à connaître le goût et les caractéristiques de mon terroir exprimé par cette souche, la découverte et l'inconnu étant des points qui nous font toujours vibrer, explique Yves Canarelli. La première année, l'installation de notre flore s'est relativement bien passée. Nous avons quand même eu, sur un certain nombre de cuves en cours de fermentation alcoolique, des fermentations languissantes, avec des départs en fermentation malolactique involontaire (avant la fin des sucres). Nous avons mené des recherches pour déterminer les souches qui avaient fonctionné. Dans huit cas sur dix, il s'agissait bien de notre souche. Les deux autres cas étaient des souches différentes. Nous sommes en recherche permanente et nous n'allons pas nous arrêter à une seule souche. Par exemple, cette année, au bout de cinq vinifications, nous avons remarqué qu'une cuve de rosé à 8 °C était partie en fermentation, nous avons donc prélevé un échantillon pour déterminer la souche présente. Nous allons continuer la recherche d'autres souches performantes, dans le but ultime, dans un certain nombre d'années, d'avoir une biodiversité et une flore capable sans ensemencement d'activer toutes les fermentations du domaine. Aujourd'hui, toutes les cuves ne sont pas ensemencées avec notre souche, certaines sont en départ spontané. Cependant, nous avons en réserve notre souche en cas d'arrêt de fermentation, de déviation ou de problème, pour faire un pied de cuve. »

Produits Bois Oenologiques

Séchage naturel

Chêne français du Centre : 36 mois

Chêne américain et Chêne des Pays de l'Est : 26 mois

AROMOAK®

LAMES INSERTS SEGMENTS COPEAUX

Nos Torréfactions

Au braséro

Torréfaction traditionnelle au feu de bois, façon tonnelier.

Par radiance céramique à coeur

La chauffe par radiance assure une qualité constante, offre une très bonne uniformité chromatique et oriente le profil aromatique des bois.

NOUVEAU

17 ans d'expérience

vinéa
Forêts et Arômes du Monde

Vinéa SAS • 17500 St-Germain de Lusignan • France
Tél.: 33 (0)5 46 48 50 98 • Fax : 33 (0)5 46 48 51 11
www.tonnellerie-vinea.fr

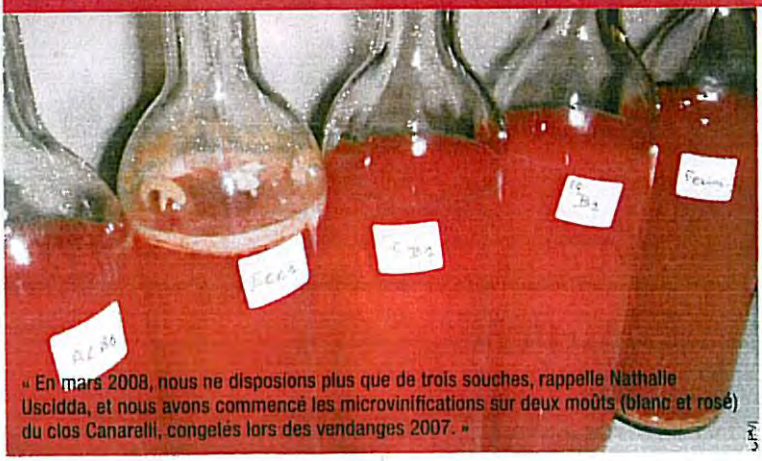
In the Wood for Love ...

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES DES VINS BLANCS OBTENUS

Trois souches ont été comparées à des vinifications menées par les souches commerciales d'origine corse : Fermiflor et Equinox B1. Ces microvinifications effectuées en culture pure (une seule souche) ont pour but de positionner les souches du domaine et de repérer d'éventuels défauts et faux goûts lors de la dégustation. Après dégustation, c'est la souche baptisée Scalone B1 qui a été retenue.

SOUCHES	ALB1	SCB1	SCC1	Equinox B1	Fermiflor
Durée de fermentation (jours)	15	15	17	15	15
Glucose + fructose (g/l)	0.6	0.3	0.8	0.8	1.2
Acidité volatile (g/l H_2SO_4)	0.35	0.28	0.39	0.31	0.39
Acidité totale (g/l H_2SO_4)	3.35	3.6	4.1	3.7	3.45
pH	3.39	3.36	3.31	3.34	3.40
Titre alcoométrique acquis (% vol.)	13.94	13.98	13.85	13.90	13.90
SO_2 total (mg/l)	23	17	7	23	28
Acide malique (g/l)	1.8	2.2	2.1	2.1	2
Examen olfactif et gustatif en fin de fermentation	Pas de défaut Neutre	Bien agréable	Pas de défaut Un peu lourd	Bien agréable	Bien agréable

Source : CRVI.



« En mars 2008, nous ne disposions plus que de trois souches, rappelle Nathalie Uscidda, et nous avons commencé les microvinifications sur deux moûts (blanc et rosé) du clos Canarelli, congelés lors des vendanges 2007. »

sité 997/998). Ces prélèvements ont été envoyés à l'IFV de Nantes pour être confrontés à la collection corse de levures. Cette étape de comparaison génétique permet de déterminer si les levures trouvées sont des levures « inédites » ou non (comparaison avec des levures corses déjà en collection et les LSA commerciales).

Sur les six fermentations correspondant aux six terroirs identifiés au départ, deux fermentations n'ont pas été au bout. « *La flore indigène était défaillante pour assurer jusqu'au bout la fermentation* », indique Nathalie Uscidda. Un autre terroir a présenté un réduit prononcé. « *Sur les six cuves, seuls deux terroirs sont arrivés en fin de fermentation, vin sec sans déviations analytiques et organoleptiques*, continue-t-elle, *ce qui montre qu'il est peut-être hasardeux de mener d'emblée dans un chai neuf des vinifications sans levurage.* »

MICROVINIFICATIONS EN CULTURE PURE

Sur les vingt-quatre prélèvements, les résultats ont montré que la plupart des souches étaient proches entre elles d'un terroir à l'autre. « *La variabilité est réduite comme souvent en Corse. Seulement six souches indigènes distinctes ont été identifiées* », résume Nathalie Uscidda. Ces souches ont alors été soumises à une batterie de tests œnologiques pendant l'hiver 2007. Ces tests ont permis

Le cépage blanc vermentinu, appelé aussi malvoisie de Corse, fait partie de l'encépagement du clos Canarelli.

d'écarter trois souches, soit trop faiblement fermentaires, soit produisant trop d'acidité volatile. « *En mars 2008, nous ne disposions plus que de trois souches,* rappelle la responsable, *et nous avons commencé les microvinifications sur deux moûts (blanc et rosé) du clos Canarelli, congelés lors des vendanges 2007. Les trois souches ont été comparées à des vinifications menées par les souches commerciales d'origine corse : Fermiflor et Equinox B1. Ces microvinifications effectuées en culture pure (une seule souche) ont pour but de positionner les souches Canarelli et de repérer d'éventuels défauts et faux goûts lors de la dégustation.* » Après dégustations à l'aveugle, Yves Canarelli a retenu une souche baptisée Scalone B1 (Scalone est le nom de l'un des six terroirs sélectionnés au départ). Celle-ci a été ensuite fabriquée sous forme de crème de levure par la société Biocéane, et Yves Canarelli a pu réaliser, dès les vendanges 2008, ses vinifications avec sa propre souche indigène. Les contrôles de levurage menés en 2008 et 2009 ont permis de vérifier l'implantation durable de Scalone B1 au sein du chai. « *Cette implantation n'empêche pas le développement d'autres souches indigènes. C'est néanmoins la levure la plus performante du domaine qui conduit les vinifications, accompagnée d'un cortège d'autres levures* », termine-t-elle. Cette méthode permet d'optimiser les vinifications par la flore indigène. En 2011, Yves Canarelli va entamer sa quatrième vinification avec sa propre flore.

> « Cette implantation n'empêche pas le développement d'autres souches indigènes. C'est néanmoins la levure la plus performante du domaine qui conduit les vinifications, accompagnée d'un cortège d'autres levures »

E. T.