

LA VIGNE

référence de toutes les viticultures AOÛT-SEPT 2026 • 26€ • VITISPHERE.COM #399

DOSSIER P.14

10 leviers pour préserver la fraîcheur des vins



VENDANGEUSES
CONTRAINTS DE
LES FAIRE DURER P.26

CUVE CLOSE
DES EFFERVESCENTS
DANS LE VENT P.34

QUERCETINE
LE NOUVEAU
TROUBLE P.44

CANICULES
TOUS EN
SURCHAUFFE P.6

4 Lachancea, faites votre choix!

En 2024 et 2025, le Centre de recherche vitivinicole insulaire (CRVI) de San-Giuliano, en Corse, a évalué cinq *Lachancea thermotolerans* – des levures non-*Saccharomyces* acidifiantes – sur du vermentinu. « C'est un cépage dont l'acidité des moûts baisse avec le réchauffement », souligne Nathalie Uscidda, directrice du CRVI. À l'issue de ce travail, « nous avons classé ces souches en trois groupes selon leur capacité à produire de l'acide lactique », rapporte Fanny André, ingénieure agronome et œnologue au CRVI. Le premier ne comprend que *Levulia Alcomeno*, qui a produit 0,17 g/l d'acide lactique en moyenne lors des deux années. Le deuxième, composé de *Nevea* et *Viniflora Octave*, en a produit de 2,6 à 3,6 g/l. Enfin, surclassant les autres, *Level²* Laktia et *Blizz* en ont généré entre 6,5 et 7 g/l. Ces niveaux de production se sont confirmés lors des deux millésimes étudiés. De nouveaux essais sont prévus cette année. La production d'acide lactique par ces levures s'est accompagnée d'une diminution du TAV des vins de



FANNY ANDRÉ
(à g.), ingénieure
agronome
et œnologue,
et **NATHALIE
USCIDDÀ**,
directrice générale
du CRVI de Corse.
© CRVI CORSE

0,5 % vol. avec les souches les plus acidifiantes, de 0,2 à 0,4 % vol. avec les souches intermédiaires et de 0,1 % vol. seulement avec *Levulia Alcomeno*.

Pas d'écart aromatique

D'un point de vue aromatique, aucune différence n'a été perçue entre les vins vinifiés avec les cinq *Lachancea*. Puis l'équipe a comparé trois vins titrant tous 3,4 g/l d'acidité totale : celui vinifié avec *Blizz* et assemblé au témoin vinifié uniquement avec une *S. cerevisiae* et non acidifié, le témoin acidifié à l'acide tartrique et le vin vinifié avec *Viniflora Octave*. En 2024 et 2025, les deux premiers ont été préférés au dernier. « Les arômes étaient plus intenses, plus fins et élégants avec plus de notes florales d'après le panel des dix dégustateurs experts », indique-t-elle. Reste que les *Lachancea* ne sont pas aussi simples d'emploi que les *Saccharomyces*. « Ces levures s'implantent plus ou moins facilement selon les cas. Leur effet est aussi moins prévisible qu'un ajout d'acide tartrique », prévient Fanny André, qui conseille de les tester avant de les adopter. ●

5 Ajuster le degré et l'acidité avec des *cerevisiae*

Lancée en 2017, Ionys WF de Lallemend est une *S. cerevisiae* qui transforme une partie du sucre en acide succinique et en glycérol. Ainsi, elle préserve la fraîcheur et fait baisser le degré final des vins. Thierry Ferlay, œnologue aux Celliers des Princes à Courthézon (Vaucluse), est l'un de ses premiers utilisateurs. La première année, il a mis en place un protocole avec une cuve témoin. « Nous avons gagné 3 à 4 dixièmes de degré et observé une acidification du même ordre, voire supérieure, rapporte-t-il. Et sur le plan organoleptique, les vins sont restés sur des profils variétaux de fruits rouges et noirs. » Puis, il l'a utilisée sur du grenache en 2022 et 2023, deux millésimes très chauds, avec les mêmes résultats. « Je l'emploie désormais selon les millésimes et les cuves, note-t-il.

Il est très probable que ce soit le cas cette année. Comme je l'utilise sur des moûts à fort potentiel alcoolique, entre 14 et 15 % vol., et que c'est une levure qui coûte cher, par sécurité, je la dose à 30 g/hl associée à un réhydratateur pour un bon déroulement de la fermentation. »

De 0,1 à 0,2 de pH en moins

Autre levure acidifiante : *Zymaflore Kli-ma* de Laffort, qui produit de l'acide malique à partir des sucres. (Œnologue-conseil basé au Pays basque, Florian Dumeau l'a évaluée sur des vins rouges de garde élaborés à partir de cabernet-sauvignon, de cabernet franc et de merlot. « J'ai constaté une diminution de 0,1 à 0,2 unité de pH, ce qui est loin d'être négligeable, ainsi qu'un demi-degré d'alcool en moins dans les vins. Ces écarts



THIERRY FERLAY,
œnologue aux
Celliers des Princes
dans le Vaucluse.
© S. CHAPIUS/CELLIER
DES PRINCES

ont un réel impact sur leur équilibre, si bien qu'on utilise moins d'acide tartrique. C'est une économie et c'est intéressant sur le plan organoleptique car l'acide tartrique apporte parfois une sensation mordante en bouche », explique-t-il. ●