

SAUVIGNON BLANC – HARMONIEUX ET COMPLEXE



Sauvignon Blanc. Photo : IStock.

Qu'est-ce qu'un Sauvignon Blanc typique? Une dichotomie entre l'arôme typique d'un climat frais avec des notes de groseille, de cassis et de buis façon Sancerre ou Pouilly-Fumé ou la variante plus exotique avec des notes de pamplemousse et de maracuja comme les vins de Marlborough en Nouvelle-Zélande ou Napa aux Etats-Unis?

Sous le climat du lac de Zurich, on produit jusqu'à présent plutôt le premier type, mais le Sauvignon Blanc fait partie des rares vins qui peuvent être orientés dans la direction souhaitée par le seul choix de la levure utilisée pendant la fermentation. En effet, les composants aromatiques typiques du Sauvignon Blanc ne sont présents dans le raisin que sous forme de précurseurs d'arômes et ne se révèlent dans leur version finale que pendant la

fermentation sous l'effet de *Saccharomyces cerevisiae*.

Afin de répondre à la question de la typicité aromatique du Sauvignon Blanc produit sur les rives du lac de Zurich et du renforcement de celle-ci au moyen de levures spécifiques, un essai a été réalisé avec des raisins de la variété mentionnée et différents types de levures, en partie soutenues par des éléments nutritifs favorisant la formation des arômes. Cet essai et les vins qui en sont issus ont été présentés lors de la Journée de l'œnologie de cette année et ont été jugés, évalués et discutés par les participantes et participants. En outre, Agroscope a mesuré les molécules aromatiques à l'aide des méthodes les plus récentes de la chromatographie en phase gazeuse et liquide.

En automne 2022, 1200 kg de raisins de bonne qualité de Sauvignon Blanc ont été récoltés sur la

Variante d'essai	Oe°	Formol	pH	Tit. ATot g/l	Sucre g/l	Alcool %vol.	AT g/l	AM g/l	AL g/l
Saft	93.1	10	3.22	6.2	0	0	6.3	2.4	0
Sauvy			3.15	6	0.3	14.3	3.2	1.8	0.1
R2			3.14	6.2	0.4	14.3	3.1	1.9	0.1
Sauvy+St			3.14	6.1	0.3	14.3	3.1	1.9	0.1
MSB			3.09	6.4	0.3	14.2	3.2	2	0.1

Tabl. 1: Valeurs d'analyse du moût et des quatre vins.

presqu'île d'Au, puis transformés dans la cave du centre viticole de Wädenswil. Les raisins ont été égrappés et foulés, avant d'être pressés pendant 120 minutes. Puis, 50 mg de SO₂ et 100 g/hl de bentonite ont été ajoutés au moût. Après un débouillage statique de 24 heures, le moût clarifié a été soutiré une première fois pour être homogénéisé, puis réparti dans quatre cuves de fermentation de 220l. Après le démarrage de la fermentation, le moût a été enrichi de 8°Oe (2 kg/hl de sucre) et réparti en quatre variantes. Toutes les variantes ont fermenté entre 11 et 14 jours. La température de fermentation a été contrôlée et était d'environ 18,5°C pendant toute la durée du processus. L'analyse des vins au terme de la fermentation n'a révélé aucune différence significative en termes d'acidité totale, de composition des différents acides, de teneurs en sucre ou en alcool, ce qui montre que les différences sensorielles sont exclusivement dues aux composants aromatiques.

Les échantillons ont été analysés et évalués par chromatographie liquide (LC-MS) pour les thiols typiques du Sauvignon Blanc, 3-mercaptopentane-1-ol (3MH) (responsables des notes de pamplemousse, goyave, maracuja, groseille) et 4-mercapto-4-méthylpentane-2-one (4MMP) (responsables des notes de buis, cassis, genêt, maracuja) et par chromatographie gazeuse (GC-MS) pour les autres substances aromatiques volatiles. La quantité de 3MH et de 4MMP diffère beaucoup d'une levure à l'autre. Alors que SauvvyTM produit beaucoup de 3MH et peu de 4MMP, l'addition de StimulaTM augmente la concentration de 4MMP au détriment de la concentration de 3MH. La levure R2TM, quant à elle, produit d'elle-même beaucoup de 4MMP. La levure MSBTM, en revanche, produit relativement peu de ces deux molécules (fig. 1).

Ces thiols ne constituent toutefois pas l'ensemble du profil aromatique des vins de Sauvignon Blanc, mais servent de base à des arômes bien plus complexes, libérés par des centaines de composants aromatiques différents. L'analyse GC-MS a permis de mesurer environ 200 de ces molécules aromatiques. Beaucoup d'entre elles ne diffèrent pas vraiment d'une espèce de levure à l'autre, ce qui laisse supposer qu'elles sont intrinsèques au raisin et ne sont pas modifiées pendant la fermentation (arômes primaires). D'autres diffèrent jusqu'à un

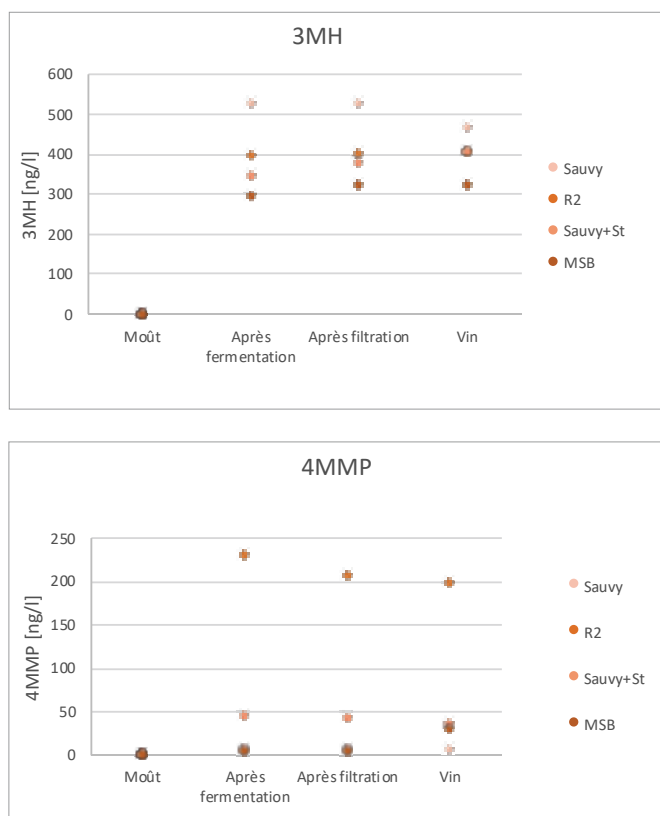


Fig. 1: Concentrations des deux principaux thiols des vins de Sauvignon Blanc aux différents stades de vinification.

facteur 15 entre les différentes levures (arômes secondaires). La levure MSBTM est à l'origine de beaucoup de ces arômes secondaires. Dans le cas du SauvvyTM, l'ajout de StimulaTM les favorise également. R2TM et SauvvyTM produisent relativement peu de ces composants aromatiques supplémentaires (fig. 3). Dans la littérature, beaucoup de ces molécules aromatiques sont décrites à l'aide d'attributs fruités (agrumes, banane, melon, pomme), ce qui laisse supposer que les vins fermentés avec de la levure MSBTM transmettent un arôme plus fruité que les vins fermentés avec R2TM ou surtout SauvvyTM sans StimulaTM.

Lors de la Journée de l'œnologie, le vin produit avec de la levure MSBTM a été le mieux noté par le public de professionnels lors d'une dégustation à l'aveugle, suivi par SauvvyTM + StimulaTM, R2TM

Sauvy	R2	Sauvy+St	MSB	Composé volatil	Arôme
100.0	167.6	180.9	1590.0	Acide 2-butènedioïque (Z)-, ester diéthylique	Fruité Banane Agrumes
415.1	289.9	486.6	100.0	Acide octanoïque, ester éthylique	Cire
100.0	219.3	338.1	414.2	Benzaldéhyde	Amande amère, griotte
100.0	198.1	332.1	267.3	1-Propanol, 3-éthoxy-	Éthéré
100.0	159.3	164.7	268.6	Butyrolactone	Melon, plastique
255.7	100.0	240.5	136.8	3-Butène-1-ol, 3-méthyle	Doux fruité
100.0	140.3	187.7	227.2	Acide acétique, ester hexylique	Pomme verte
100.0	204.1	194.6	136.8	Acide 2-propénoïque, ester éthylique	Banane, ananas

Fig. 2: Quantité relative des huit molécules aromatiques volatiles qui diffèrent le plus entre les espèces de levure.

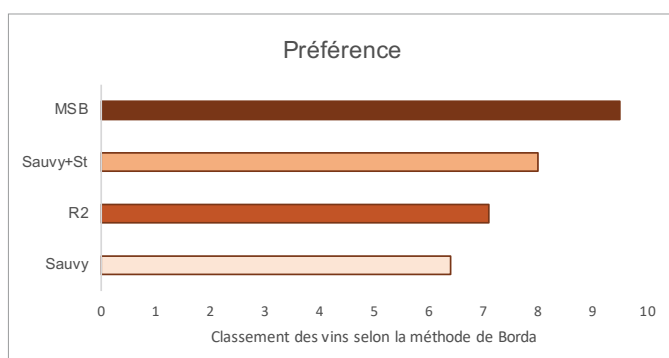


Fig. 3: Préférence des quatre types de levures dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle comptant 29 participants lors de la Journée de l'œnologie à Wädenswil.



Fig. 4: L'arôme typique du Sauvignon Blanc est influencé par la levure, mais aussi par d'autres paramètres. Photo: Obst+Wein.

et SauvyTM (fig. 4). On peut en conclure qu'une maximisation de l'arôme due aux composés thiologiques n'a pas d'effet positif sur la préférence des vins. Ce qui est recherché, c'est plutôt une répartition harmonieuse des thiols verts et exotiques, typiques du cépage, accompagnée de notes aussi complexes que possible de divers composants fruités. Qu'est-ce qu'un Sauvignon Blanc typique suisse ou un Sauvignon Blanc typique produit sur les rives

du lac de Zurich? C'est une question à laquelle seul le temps permettra de répondre. En attendant, c'est à l'œnologue de chercher et de trouver l'arôme parfait en choisissant la bonne levure. Mais même si la levure est importante, le microclimat dans le vignoble, les différences de millésime ainsi que les interventions en cave sont autant d'influences qui renforcent encore l'arôme typique du cépage. 🍷

ANNONCE



DOMAINE DU
PETIT TRUET
FOUNEX - LAC

MICHEL ET HÉLI DUTRUY - PÉPINIÉRISTE VITICOLE
CHEMIN DU LAC 6 - 1297 FOUNEX - TÉL. 079 607 83 61

Quatre générations d'expérience pour une qualité irréprochable

michel.dutrui@bluewin.ch