

Les atouts de l'utilisation des levures sèches actives en fermentation cidricole

Retour d'expérience de la filière vin rosé sur l'utilisation des levures sélectionnées pour la fermentation

Nathalie Pouzalgues (Œnologue cheffe projets, Centre du Rosé)
Gilles MASSON (Directeur, IFV, Centre du Rosé)



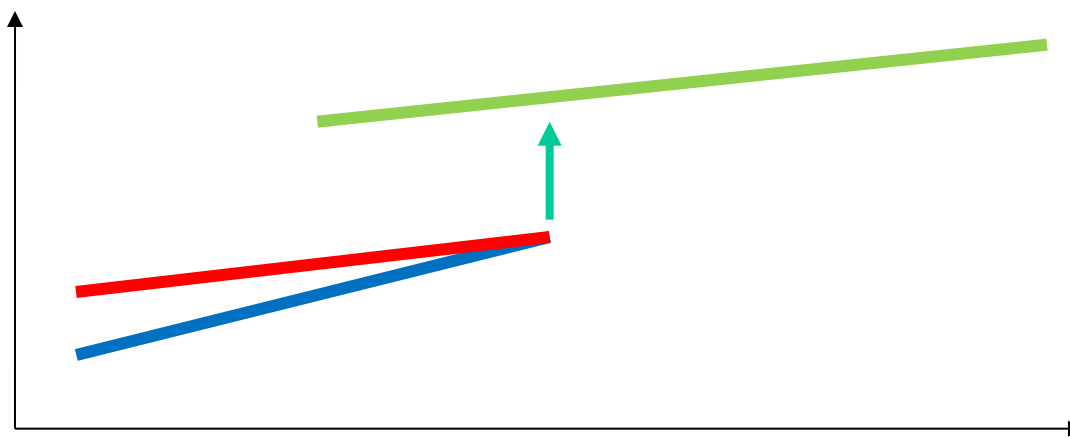
Retour d'expérience de la filière vin Rosé sur l'utilisation des levures sélectionnées pour la fermentation

- **Contexte**
- **« L'aventure » du Rosé avec les levures**

« La belle histoire du vin Rosé »

⦿ **Un intérêt du consommateur**
pour ce vin, son style, son mode de consommation

⦿ **Des progrès qualitatifs**
incontestables réalisés par les vignerons



Le Rosé d'aujourd'hui clair, fin, frais et fruité sans doute une invention ...

2000-2025

- Clair mais intense
- Fin mais présent
- Frais sans être acide
- Fruité et donc gourmand





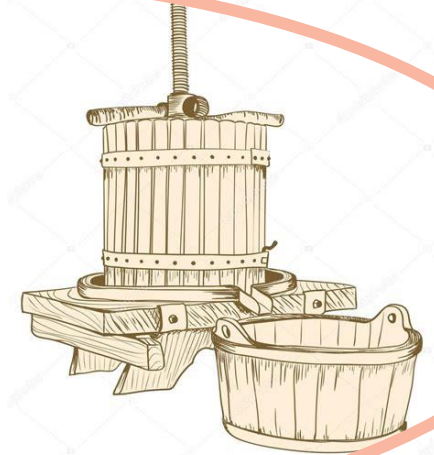
Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

Communication



Un vin élaboré par destination ... et non par défaut

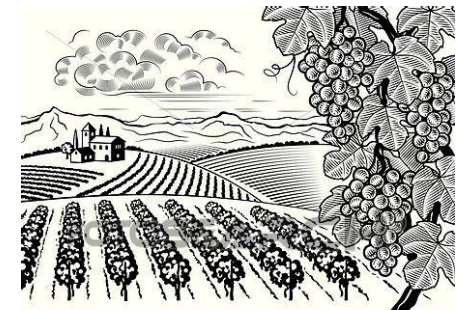
Vinification



Viticulture



Terroir



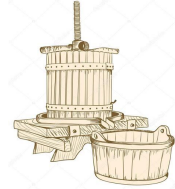
L'évolution qualitative du vin Rosé





Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

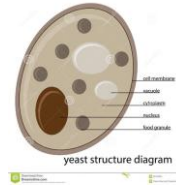
Les principaux leviers de la qualité en cave



Récolter juste Macérer peu



Les levures



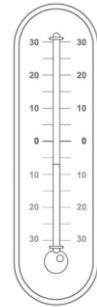
Fermenter sûr



Le froid



Apporter froid Fermenter froid Conserver froid



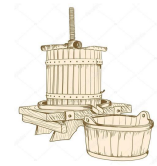
L'oxygène





Le Centre du Rosé
le goût de la recherche

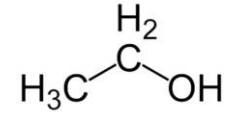
Les nouveaux enjeux en cave



Récolter juste



→ Produire léger



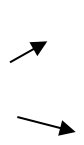
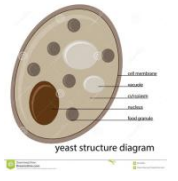
Macérer peu



→ Produire Rosé



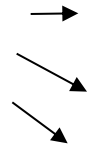
Les levures



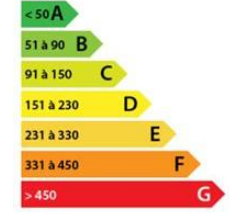
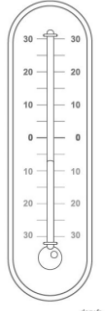
Fermenter sûr
Fermenter «nature»



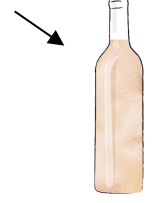
Le froid



Apporter froid
Fermenter froid
Conserver froid



L'oxygène



E221 Protéger ~~SO₂~~





« L'aventure » du Rosé avec les levures

Finir la fermentation alcoolique

- 1) Levurage LSA** ↗
- Sécurité fermentaire ++
 - Evite arrêt de fermentation
 - Vins + éthanol + oxydations





Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

« L'aventure » du Rosé avec les levures IFV

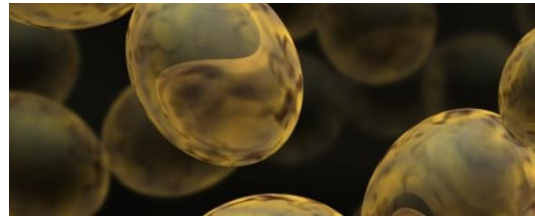
Finir la fermentation alcoolique

2) Peu de levures, pas spécifiques vin Rosé,
uniquement sélection performance fermentaire



3 ou 4 souches de levures pour les vins
blancs et Rosés en 2000

Sélectionneurs
Revendeurs
Producteurs



40 souches spéciales Rosés
En 2025



Diversité, spécificité, variété, originalité, nouvelle attente



« L'aventure » du Rosé avec les levures

Spécificité

3) En 2000, Rosé plus clair et donc **risque ?** peu aromatique

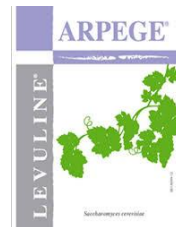
↓
• **Maturité** ↗ **et donc** ↗ **fruit**



• **Fruité fermentaire** ↗



**Levures amyliques, cryophiles (14°C),
bonnes « finisseuses » avec TAV élevé,
banc d'essai**



Rosé plus clair mais aromatique grâce à l'amylique

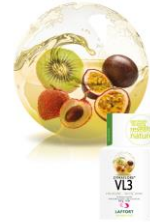


Spécificité

4) A partir de 2001, découverte des **THIOLS** dans les vins Rosés



- Les levures révélatrices de ces composés soufrés positifs



- Mais pas que : impact des pratiques viticoles et œnologiques pour les révéler



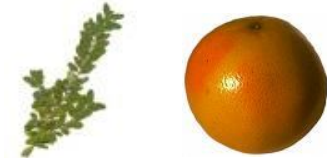
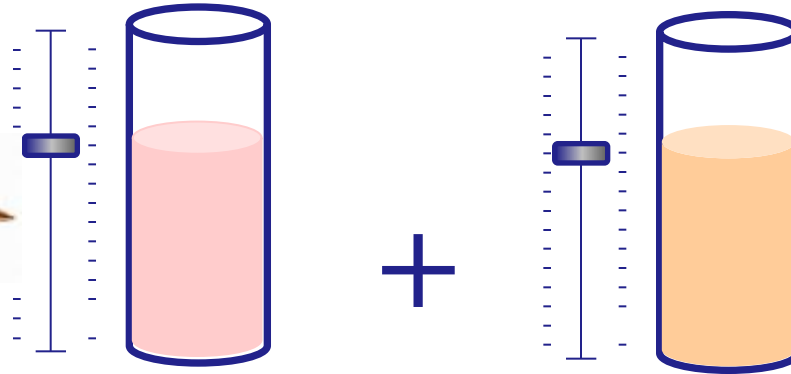


Diversité

5) Combinaison aromatique « amyliques » + « thiols » dans les vins Rosés ou « le jeu » des équilibres aromatiques



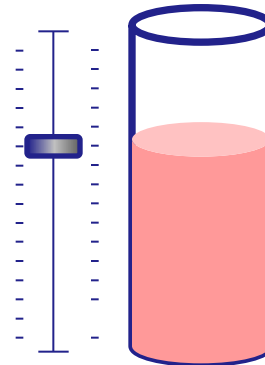
Amyliques



Thiols

Assemblages

2010 à 2015



Rosé plus clair avec un bouquet aromatique



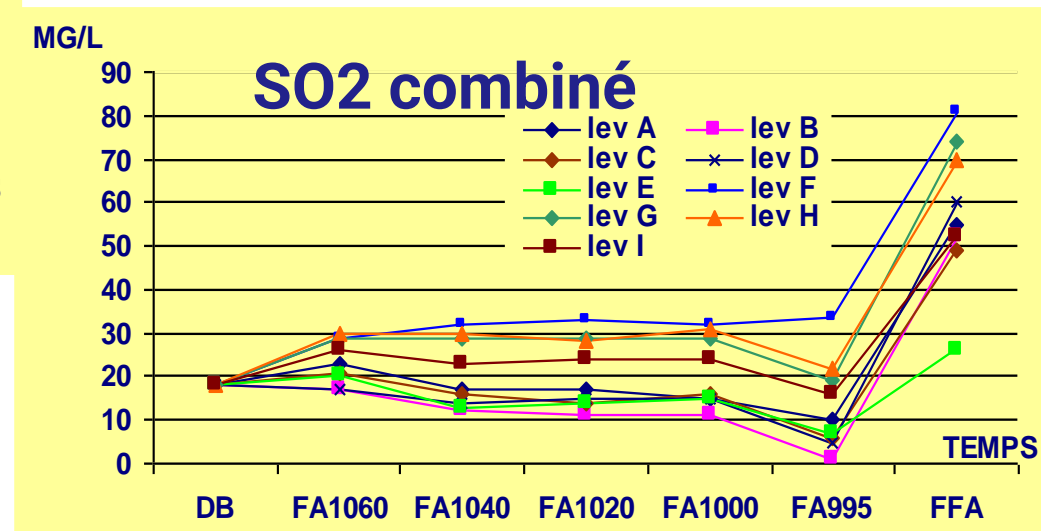
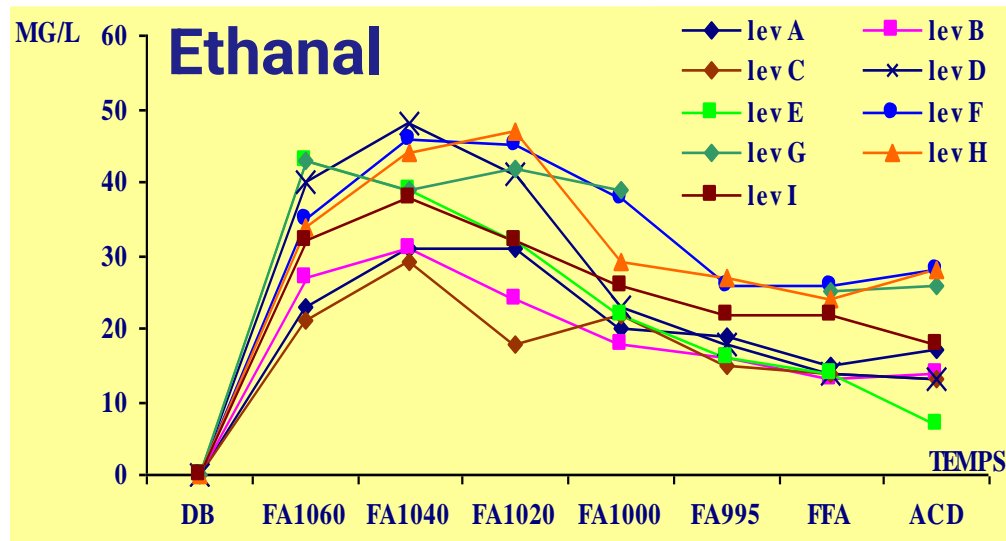
« L'aventure » du Rosé avec les levures



Nouvelle attente

Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

6) Recherche de levures faiblement productrices d'éthanal, d'acide pyruvique et d'acide oxoglutarique



Rosé plus clair aromatique peu productrice de SO2



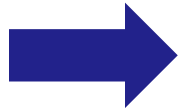
« L'aventure » du Rosé avec les levures



Originalité, nouvelle attente

Le Centre du Rosé
le goût de la recherche

6) Recherche de levures faiblement productrices SO₂



Levier T°



Levier génétique

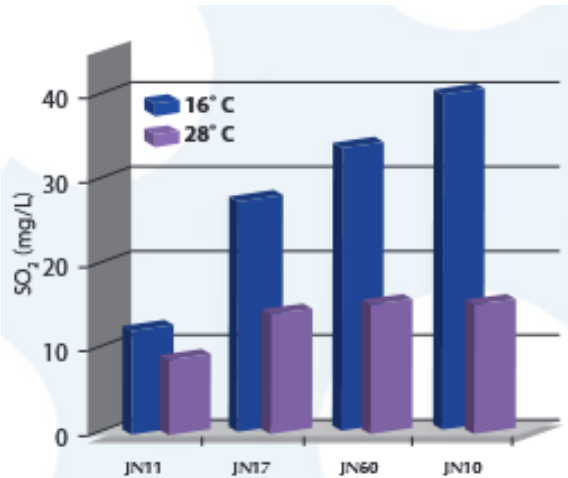


Figure 3 : Production de SO₂ par différentes souches de levure de vin à des températures différentes

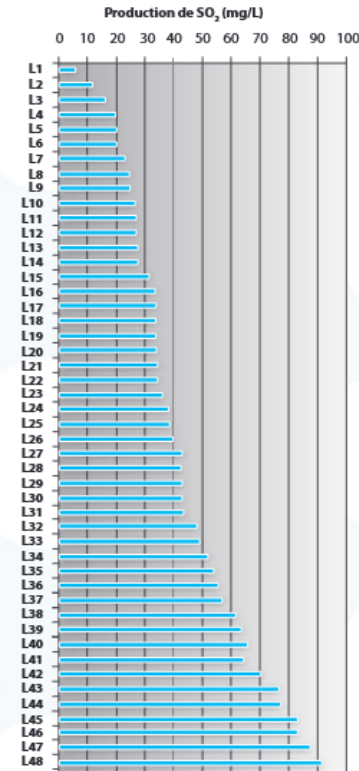


Figure 4 : Production totale de SO₂ par la levure de vin en milieu synthétique MS 300

Parole d'experts



Rosé plus clair aromatique peu productrice de SO₂



Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche



« L'aventure » du Rosé avec les levures

Originalité, nouvelle attente

7) Utilisation de levures **non saccharomycètes**



Diminuer les doses de SO₂



Appliquer en pré-fermentaire



Plusieurs « espèces » / *Torulaspora delbrueckii*, *Metschnikowia pulcherrima*, *Metschnikowia fructicola*, *Lachancea thermotolerans*, et *Pichia Kluyveri*



Blanc et Rosé
Autre propriété comme diminution conso O₂



Rosé plus clair, aromatique, moins riche en **SO₂**



Nouvelle attente

Changement climatique, actuel

8) Utilisation et recherche de levures « acidifiantes » et à faible rdt en alcool



Non saccharomycètes



Appliquer en pré-fermentaire



Production **acide lactique** à partir de **sucres** 24h avant FA



Suivi par un ensemencement en levures saccharomycètes « habituelle »





« L'aventure » du Rosé avec les levures



Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

Nouvelle attente

Changement climatique, actuel

9) Recherche de levures qui captent la couleur



Saccharomyccès



En FA



Banc d'essai et en cours de recherche



Rosé **encore plus clair** et toujours aromatique



Nouvelle attente, actuel

10) Sélection de levures spéciales Rosés !



Saccharomycès



En FA, spéciale style Rosé de Provence



En cours de recherche





Nouvelle attente, actuel

10) Sélection de levures spéciales styles Rosés de Provence



Cryophiles



Aromatiques sur fruité complexe



Peu de SO₂

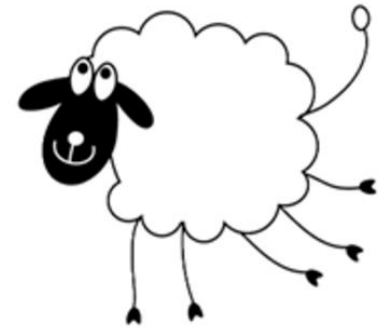


Acidifiantes et moins alcooleuses



Capte la couleur

LALLEMAND





« L'aventure » du Rosé avec les levures

Nouvelle attente, actuel

2 courants

Diversité LSA Rosés



Fiable

Apport à œnologie
Apport aux Rosés



Retour non levurage



Aléatoire

Des travaux à faire



Esprit Rosé ?

Merci de votre attention



**Le Centre
du Rosé**
le goût de la recherche



Entretiens Cidricoles - SIVAL, jeudi 16 janvier 2025