



**Programme Régional  
« Au Cœur du Vignoble ».  
Jura – Synthèse des travaux 2014**

Vincent Gerboux – Jérôme Thomas  
*AG CIVJ 9 décembre 2014*



# Vinification des vins rouges de Poulsard et Trousseau.



## POULSARD 2013 : 2 expérimentations (volumes 50L)

### Lots expérimentaux:

- Témoin (TE) : Foulage / éraflage – 7 jours de macération.
- Macération « Beaujolaise » (MB) : 30 ou 50% Foulage / éraflage + 70 ou 50% de vendanges entières – 7 jours de macération.
- Macération Pré-fermentaire à Chaud (MPC) : 30 ou 50% Foulage / éraflage + 70 ou 50% de vendanges entières - Chauffage vendange 12 h à 65°C puis refroidissement à 20°C – 4 jours de macération.
- Macération Finale à Chaud (MFC) : Foulage / éraflage - Chauffage à 42°C pour le dernier jour de cuvaison (sauf saignée de 20% pour préserver une activité fermentaire) – Refroidissement avant décuvage – 7 jours de macération.

Opérations communes : Pas de sulfitage à encuvage, Levurage.

Problèmes rencontrés : Fermentation alcoolique languissante sauf pour lots MPC. MFC réalisée pour une seule expé. à cause de ce problème (saignée pour l'autre).

## POULSARD 2013 : Elevage

Elevage en contenant inerte (bonbonnes).

Ensemencement bactérien.

FML terminée en Janvier / Février.

Problème constaté en fin de FML : présence de *Brettanomyces* dans tous les lots sauf MPC (lié à la FA languissante?).

Mise en bouteilles en juillet 2014 (sauf lot MFC pour une expérimentation) : Filtration à 1.2µm, Ajustement du CO<sub>2</sub> à environ 700 mg/l et du SO<sub>2</sub> total à 55 mg/l.

# Vinification des vins rouges.

## Poulsard 1 : Analyse sensorielle – 17 juin 2014.

	P1 TE	P1 MB	P1 MPC	P1 MFC	Différence Significative *	
NOTATION	NOTES (de 1 à 10)				Entre Lots	Entre Juges
<b>Intensité Couleur</b>	<b>2.3</b>	<b>6.7</b>	<b>6.0</b>	<b>3.3</b>	Oui (0,1%)	Non (64%)
<b>PPDS**</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>b</b>		
<b>Arômes Fruits frais</b>	<b>3.0</b>	<b>2.7</b>	<b>6.7</b>	<b>5.0</b>	Oui (1%)	Non (44%)
<b>PPDS**</b>	<b>bc</b>	<b>c</b>	<b>a</b>	<b>ab</b>		
Arômes Fruits confits	4.3	3.3	2.0	3.0	Non (18%)	Oui (8%)
Arômes épicés	4.7	4.3	4.0	3.7	Non (76%)	Oui (3%)
Arômes végétaux	3.0	4.0	3.0	3.0	Non (81%)	Non (17%)
<b>Arômes animaux</b>	<b>4.0</b>	<b>6.0</b>	<b>1.3</b>	<b>3.7</b>	Oui (0,1%)	Oui (3%)
<b>PPDS**</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>c</b>	<b>b</b>		
Arômes sous-bois	2.3	2.7	2.3	3.0	Non (95%)	Non (33%)
<b>Intensité tannique</b>	<b>5.3</b>	<b>5.7</b>	<b>6.3</b>	<b>3.3</b>	Oui (2%)	Non (59%)
<b>PPDS**</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>b</b>		
Intensité Amertume	4.0	2.9	3.0	3.3	Non (72%)	Oui (4%)
Intensité Astringence	5.7	4.7	6.0	4.3	Non (54%)	Non (26%)
<b>Qualité Globale</b>	<b>3.3</b>	<b>2.7</b>	<b>6.0</b>	<b>5.7</b>	Oui (1%)	Non (22%)
<b>PPDS**</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>a</b>		

## Poulsard 1 : Analyses à la mise en bouteilles (juillet 2014).

Analyses	P1-TE	P1-MB	P1-MPC	P1-MFC
Degré alcoolique (%v/v)	12.6	12.5	12.6	12.6
Sucres (g/l)	0.2	0.3	0.8	0.3
pH	3.46	3.52	3.50	3.48
Ac totale (g/l H2SO4)	3.7	3.3	3.5	3.6
Ac volatile (g/l H2SO4)	0.35	0.39	0.30	<b>0.46</b>
Turbidité (NTU)	3	3	<b>75</b>	8
IC (DO 420+520+620 / 1 mm)	0.218	<b>0.276</b>	0.259	0.219
Teinte (DO 420/520)	1.3	1.2	<b>0.8</b>	1.2
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	21	26	<b>38</b>	22
SO2 libre (mg/l)	13	10	14	9
SO2 total (mg/l)	48	38	40	40
CO2 (mg/l)	680	690	640	670

# Vinification des vins rouges.

## Poulsard 2 : Analyse sensorielle – 17 juin 2014.

	<b>P2 TE</b>	<b>P2 MB</b>	<b>P2 MPC</b>	Différence Significative *	
<b>NOTATION</b>	NOTES (de 1 à 10)			Entre Lots	Entre Juges
Intensité Couleur	<b>5.0</b>	<b>9.0</b>	<b>5.3</b>	Oui (0,1%)	Oui (0,1%)
PPDS**	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>b</b>		
Arômes Fruits frais	<b>3.0</b>	<b>4.3</b>	<b>8.7</b>	Oui (0,1%)	Non (72%)
PPDS**	<b>b</b>	<b>b</b>	<b>a</b>		
Arômes Fruits confits	<b>3.7</b>	<b>4.7</b>	<b>1.3</b>	Oui (0,1%)	Oui (0,1%)
PPDS**	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>b</b>		
Arômes épicés	3.7	4.7	3.7	Non (71%)	Oui (0,1%)
Arômes végétaux	4.0	2.7	3.3	Non (65%)	Non (36%)
Arômes animaux	<b>5.7</b>	<b>1.0</b>	<b>2.0</b>	Oui (2%)	Non (60%)
PPDS**	<b>a</b>	<b>c</b>	<b>bc</b>		
Arômes sous-bois	2.7	2.7	1.3	Non (62%)	Non (13%)
Intensité tannique	5.0	6.7	6.3	Non (22%)	Non (47%)
Intensité Amertume	4.0	4.0	3.7	Non (62%)	Oui (3%)
Intensité Astringence	4.0	6.3	5.3	Non (19%)	Non (14%)
Qualité Globale	<b>4.3</b>	<b>5.7</b>	<b>6.3</b>	Oui (9%)	Non (40%)
PPDS**	<b>ab</b>	<b>a</b>	<b>a</b>		

## Poulsard 2 : Analyses à la mise en bouteilles (juillet 2014)

(Lot MFC non présenté)

Analyses	P2-TE	P2-MB	P2-MPC
Degré alcoolique (%v/v)	12.3	12.3	12.5
Sucres (g/l)	0.6	0.7	0.2
pH	3.32	3.35	3.39
Ac totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4.1	4.0	3.5
Ac volatile (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0.28	0.28	0.26
Turbidité (NTU)	2	4	<b>73</b>
IC (DO 420+520+620 / 1 mm)	0.232	<b>0.298</b>	0.258
Teinte (DO 420 / 520)	1.1	1.0	<b>0.8</b>
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	19	25	<b>35</b>
SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	7	5	9
SO <sub>2</sub> total (mg/l)	31	30	32
CO <sub>2</sub> (mg/l)	580	640	700



## TROUSSEAU 2013 : 2 expérimentations (volumes 50L)

### Lots expérimentaux:

- Témoin (TE) : Foulage / éraflage – 8 jours de macération.
- Macération « Beaujolaise » (MB) : 25% Foulage / éraflage + 75% de vendanges entières – 8 jours de macération.
- Macération Finale à Chaud (MFC) : Foulage / éraflage - Chauffage à 42°C pour le dernier jour de cuvaison (saignée de 20% pour préserver une activité fermentaire pour une des deux expérimentations) - Refroidissement avant décuvage – 9 jours de macération.

Opérations communes : Sulfitage à encuvage à 25 g/tonne, Levurage.

### Problèmes rencontrés :

- Fermentation alcoolique languissante pour l'expérimentation Trousseau 1
- Problème d'homogénéité de la vendange pour l'expérimentation Trousseau 2 (Résultats à caution, pas de mise en bouteilles).

# Vinification des vins rouges.

## Trousseau 1 : Analyse sensorielle – 17 juin 2014.

	T1 TE	T1 MB	T1 MFC	Différence Significative *	
NOTATION	NOTES (de 1 à 10)			Entre Lots	Entre Juges
<b>Intensité Couleur</b>	<b>7.3</b>	<b>9.3</b>	<b>7.7</b>	<b>Oui (4%)</b>	<b>Oui (0,1%)</b>
<b>PPDS**</b>	<b>b</b>	<b>a</b>	<b>b</b>		
Arômes Fruits frais	4.0	6.3	6.7	Non (13%)	Non (13%)
Arômes Fruits confits	3.0	3.3	4.1	Non (67%)	Non (21%)
Arômes épicés	4.7	5.2	3.7	Non (39%)	Non (95%)
Arômes végétaux	4.1	4.1	2.2	Non (24%)	Non (24%)
<b>Arômes animaux</b>	<b>3.6</b>	<b>1.0</b>	<b>2.5</b>	<b>Oui (10%)</b>	<b>Non (21%)</b>
<b>PPDS**</b>	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>ab</b>		
<b>Arômes sous-bois</b>	<b>4.4</b>	<b>1.7</b>	<b>2.0</b>	<b>Oui (0,1%)</b>	<b>Oui (5%)</b>
<b>PPDS**</b>	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>b</b>		
Intensité tannique	4.0	4.1	5.0	Non (34%)	Oui (2%)
Intensité Amertume	3.3	3.0	2.0	Non (40%)	Non (11%)
Intensité Astringence	3.7	3.3	3.0	Non (78%)	Non (15%)
Qualité Globale	3.0	<b>5.3</b>	<b>5.7</b>	Non (17%)	Non (54%)

## Trousseau 1 : Analyses à la mise en bouteilles (juillet 2014)

Analyses	T1-TE	T1-MB	T1-MFC
Degré alcoolique (%v/v)	12.5	12.2	12.5
Sucres (g/l)	1.5	0.9	0.7
pH	3.38	3.45	3.41
Ac totale (g/l H2SO4)	3.4	3.3	3.4
Ac volatile (g/l H2SO4)	0.53	0.41	0.53
Turbidité (NTU)	13	18	20
IC (DO 420+520+620 / 1 mm)	0.221	0.252	0.225
Teinte (DO 420/520)	0.8	0.9	0.8
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	20	29	23
SO2 libre (mg/l)	6	12	7
SO2 total (mg/l)	50	48	48
CO2 (mg/l)	690	700	700

## POULSARD 2014 : 2 expérimentations (volumes 50L)

### Lots expérimentaux:

- Témoin (TE) : Foulage / éraflage – 7 jours de macération.
- Macération « Beaujolaise » (MB) : 25% Foulage / éraflage + 75% de vendanges entières – 7 jours de macération.
- Macération Pré-fermentaire à Chaud (MPC) : 25% Foulage / éraflage + 75% de vendanges entières - Chauffage vendange 12 h à 65°C (14h > 50°C pour lot 1) puis refroidissement à 20°C – 4 jours de macération.
- Macération Finale à Chaud (MFC) : Foulage / éraflage - Chauffage à 42°C pour le dernier jour de cuvaison (sauf saignée de 20% pour préserver une activité fermentaire) - Refroidissement avant décuvage – 10 jours de macération.

Opérations communes : Pas de sulfitage à encuvage, Levurage.

### Problèmes rencontrés :

Problème technique pour lot MPC / Poulsard 1 : Chauffage à 55°C au lieu de 65°C  
Fermentation alcoolique languissante pour expé. Poulsard 2 (sauf lot MPC).

# Vinification des vins rouges.

## Analyses après décuvage (octobre 2014)

Degré probable Poulsard 1 : 8.7 %v/v – Poulsard 2 : 10.4 %v/v

POULSARD 1	P1-TE	P1-MB	P1-MPC	P1-MFC
pH	3.19	3.12	3.14	3.2
Ac totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6.3	6.6	6.5	6.1
IC	0.152	0.128	<b>0.196</b>	0.113
Teinte	0.8	0.7	0.6	0.9
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	18	19	<b>26</b>	19

POUSARD 2	P2-TE	P2-MB	P2-MPC	P2-MFC
pH	3.29	3.35	3.26	3.38
Ac totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4.9	5.8	6.0	5.6
IC (DO 420+520+620 / 1 mm)	0.394	<b>0.492</b>	<b>0.469</b>	0.419
Teinte (DO 420/520)	0.6	0.6	0.6	0.6
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	27	34	<b>43</b>	36

## TROUSSEAU 2014 : 2 expérimentations (volumes 50L)

### Lots expérimentaux:

- Témoin (TE) : Foulage / éraflage – 8 jours de macération.
- Macération « Beaujolaise » (MB) : 25% Foulage / éraflage + 75% de vendanges entières – 8 jours de macération.
- Macération Finale à Chaud (MFC) : Foulage / éraflage - Chauffage à 42°C pour le dernier jour de cuvaison (pas de saignée) - Refroidissement avant décuvage – 9 ou 11 jours de macération.

Opérations communes : Sulfitage à encuvage à 25 g/Tonne, Levurage.

Problèmes rencontrés : Néant

# Vinification des vins rouges.

## Analyses après décuvage (octobre 2014)

Degré probable Trousseau 1 : 11.7 %v/v – Trousseau 2 : 10.5 %v/v

<b>TROUSSEAU 1</b>	<b>T1-TE</b>	<b>T1-MB</b>	<b>T1-MFC</b>
Glu / Fru (g/l)	< 0,1	0.1	1.0
Degré alcoolique (%v/v)	12.4	12.0	12.6
pH	3.47	3.53	3.59
Ac totale (g/l H2SO4)	5.2	5.1	5.1
IC (DO 420+520+620 / 1mm)	0.581	0.586	0.605
Teinte (DO 420/520)	0.4	0.4	0.5
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	34	38	<b>44</b>

<b>TROUSSEAU 2</b>	<b>T2-TE</b>	<b>T2-MB</b>	<b>T2-MFC</b>
Glu / Fru (g/l)	< 0,1	0.1	1.7
Degré alcoolique (%v/v)	12.2	12.2	12.2
pH	3.36	3.44	3.44
Ac totale (g/l H2SO4)	5.5	5.4	5.4
IC (DO 420+520+620 / 1mm)	0.600	0.557	0.594
Teinte (DO 420/520)	0.4	0.5	0.4
Polyphénols totaux (DO 280 nm)	32	33	35

# Etude du Vieillissement sous voile des vins jaunes





**Suivis de la prise de voile et de l'évolution de cuvées en conditions pratiques.**

# Domaine 2 – Jaune < 1 an - Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014



Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.34	230	7/10	3/10	0.21	460	7/10	3/10	0.14	810	8/10	8/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2

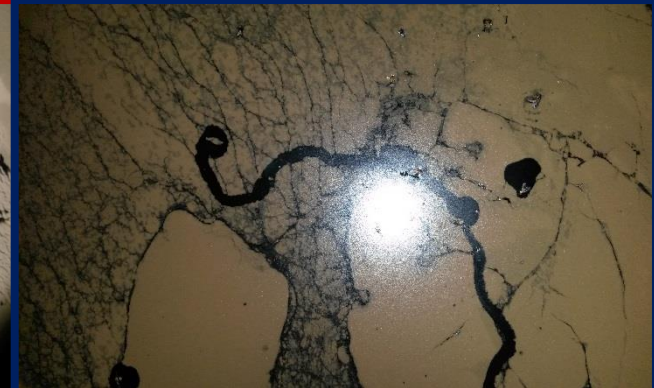


Mars 2014



Défaut : Oxydation

Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.32	290	8/10	3/10	0.20	780	0/10	0/10	0.12	910	8/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

# Domaine 3 – Jaune < 1 an – Entonnage sur voile

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014



Novembre 2014

Juillet 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.22	34	7/10	1/10	0.20	78	7/10	0/10	0.18	320	7/10	1/10
------	----	------	------	------	----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014



Novembre 2014

Juillet 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.22	24	7/10	0/10	0.19	56	7/10	0/10	0.21	260	9/10	3/10
------	----	------	------	------	----	------	------	------	-----	------	------

# Domaine 4 – Jaune < 1 an - Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - *Ethanal* (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

		0.28	130	9/10	1/10
--	--	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - *Ethanal* (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

		0.45	90	8/10	1/10
--	--	------	----	------	------

# Domaine 1 – Jaune env. 3 ans – Non ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

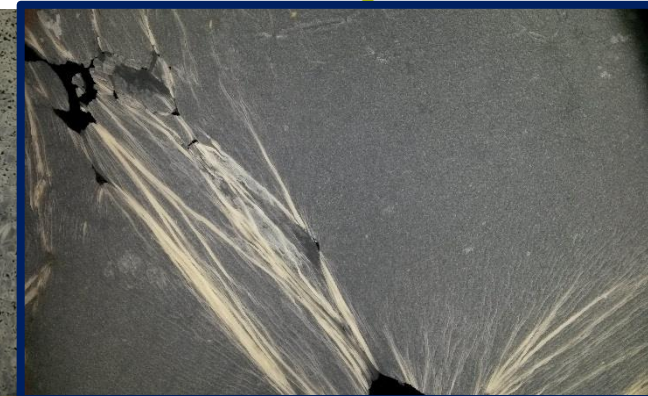
## Fût 1



Mars 2014



Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.42	200	5/10	3/10	0.30	210	7/10	3/10	0.39	200	8/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014



Juillet 2014



Défaut : Champignon / Souris

Novembre 2014

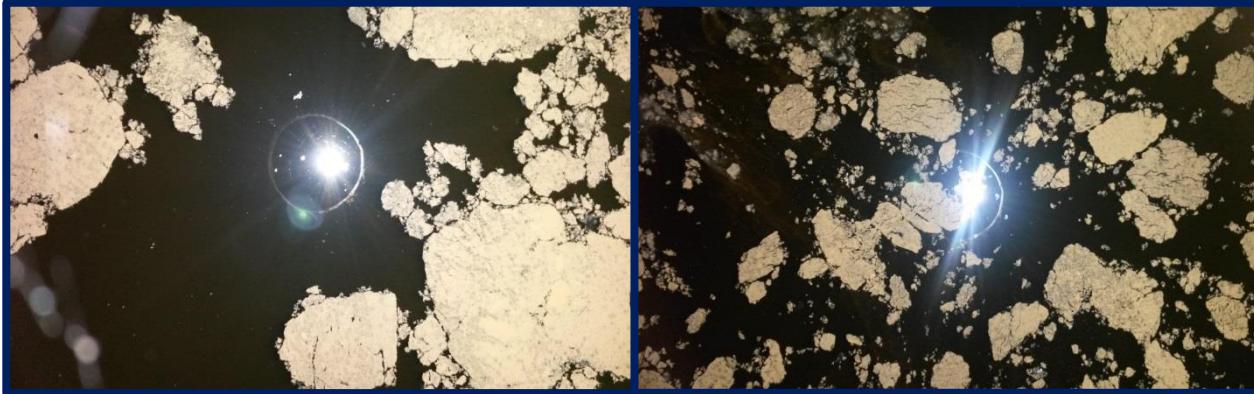
Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.34	410	5/10	5/10	0.19	510	8/10	7/10	0.28	660	4/10	9/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

# Domaine 2 – Jaune env. 3 ans - Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Défaut : Amer / Mou / Oxydé

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.30	690	7/10	7/10	0.23	600	7/10	7/10	0.24	640	4/10	6/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Défaut : Phénolé / Réduit / Levurien

Défaut : Réduit / Levurien

Défaut : Phénolé / Réduit / Lacté / oxydé

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.26	190	3/10	2/10	0.20	90	2/10	3/10	0.34	40	1/10	3/10
------	-----	------	------	------	----	------	------	------	----	------	------

# Domaine 3 – Jaune env. 3 ans – Entonnage sur voile

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.19	510	7/10	7/10	0.15	450	7/10	7/10	0.19	610	9/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.18	580	7/10	6/10	0.16	520	7/10	7/10	0.19	580	7/10	9/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

# Domaine 4 – Jaune env. 3 ans - Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.52	620	7/10	7/10	0.63	440	7/10	7/10	0.93	190	5/10	5/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.40	580	6/10	6/10	0.36	530	7/10	7/10	0.41	630	5/10	6/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------



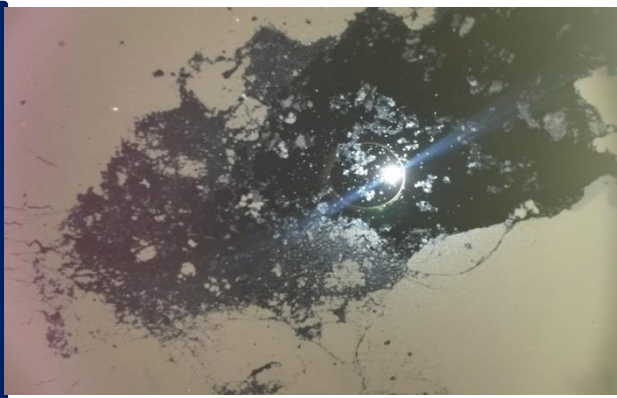
# Domaine 1 – Jaune env. 5 ans – Non ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014



Juillet 2014



Novembre 2014

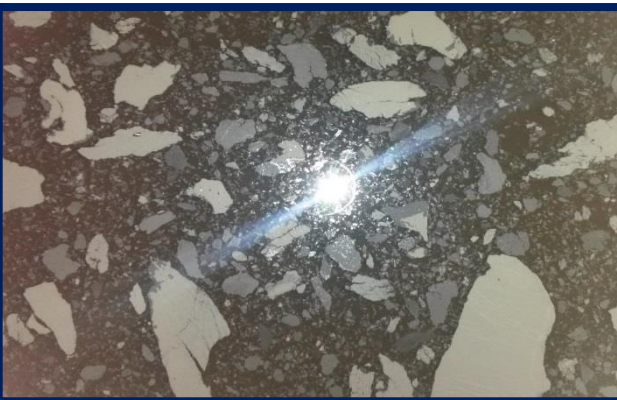
Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.50	410	9/10	8/10	0.41	330	7/10	5/10	0.65	350	10/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	-------	------

## Fût 2



Mars 2014



Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.51	410	9/10	8/10	0.43	350	8/10	7/10	0.65	370	10/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	-------	------

# Domaine 2 – Jaune env. 5 ans – Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014



Novembre 2014

Juillet 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.26	510	9/10	9/10	0.17	430	8/10	7/10	0.19	470	10/10	8/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	-------	------

## Fût 2



Mars 2014



Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.24	770	8/10	9/10	0.16	670	10/10	8/10	0.18	770	8/10	8/10
------	-----	------	------	------	-----	-------	------	------	-----	------	------

# Domaine 3 – Jaune env. 5 ans – Entonnage sur voile

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

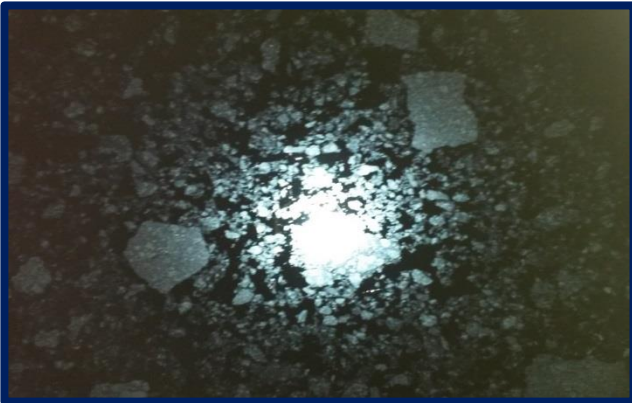
Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - *Ethanal* (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

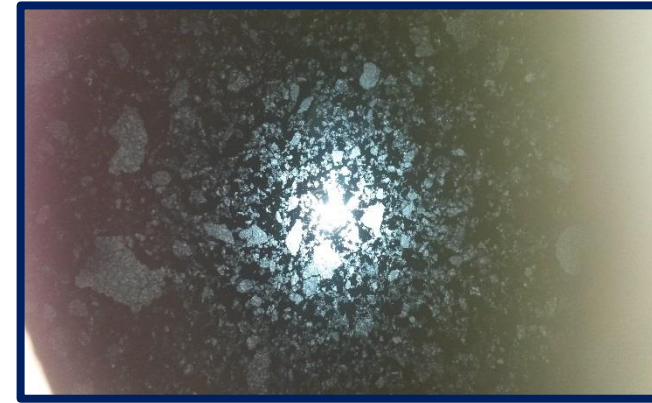
0.27	510	9/10	9/10	0.21	460	8/10	10/10	0.22	640	7/10	9/10
------	-----	------	------	------	-----	------	-------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014



Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - *Ethanal* (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.30	560	9/10	9/10	0.25	490	8/10	8/10	0.25	650	9/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

# Domaine 4 – Jaune env. 5 ans – Ensemencé

Bleu : qualité aromatique et intensité jaune supérieures à 6/10 – Rouge : qualité aromatique inférieure à 5/10

## Fût 1



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

0.51	350	8/10	7/10	0.43	360	3/10	3/10	0.51	370	9/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

## Fût 2



Mars 2014

Juillet 2014

Novembre 2014

Ac. Volatile (g/l H2SO4) - Ethanal (mg/l) - Qualité aromatique (note/10) - Intensité « Jaune » (note/10)

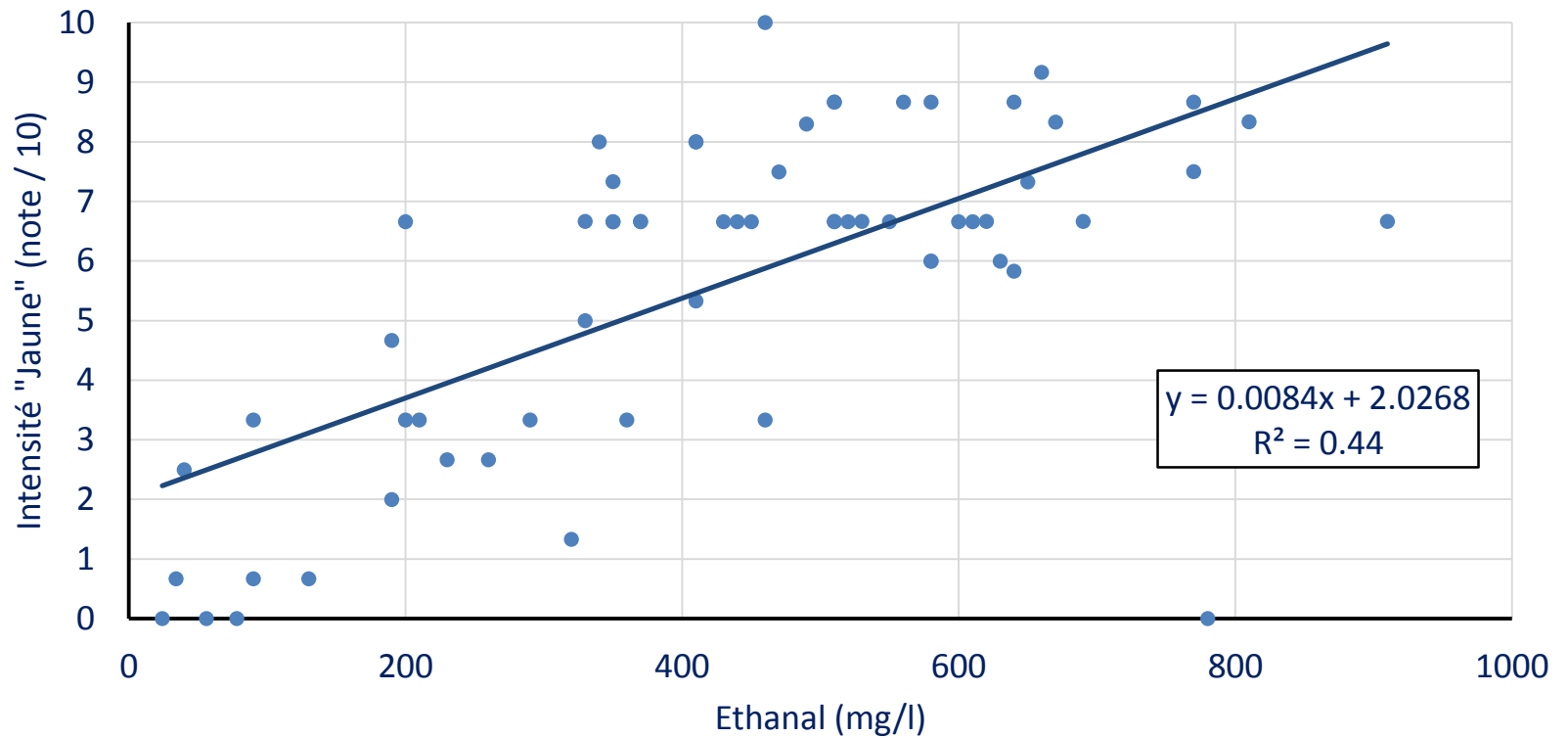
0.50	340	9/10	8/10	0.45	330	6/10	7/10	0.48	550	9/10	7/10
------	-----	------	------	------	-----	------	------	------	-----	------	------

# Etude du vieillissement sous voile

Statistiques pour les cuvées de 3 et 5 ans (4 domaines / 2 futs prélevés / 3 dates de prélèvement)						
	Cuvées "Bleu"		Cuvées "Rouge"		Autres	
	(Qualité aromatique et intensité jaune > 6/10)		(Qualité aromatique < 5/10)			
Nombre	<b>33 (69%)</b>		<b>5 (10%)</b>		<b>10 (21%)</b>	
Analyses	ac volatile (g/l H2SO4)	éthanal (mg/l)	ac volatile (g/l H2SO4)	éthanal (mg/l)	ac volatile (g/l H2SO4)	éthanal (mg/l)
Moyenne	<b>0.33</b>	<b>506</b>	<b>0.30</b>	<b>268</b>	<b>0.41</b>	<b>410</b>
Ecart-type	<b>0.16</b>	<b>131</b>	<b>0.09</b>	<b>251</b>	<b>0.20</b>	<b>184</b>
Mini	0.15	200	0.20	40	0.18	190
Maxi	0.65	770	0.43	660	0.93	640
Médiane	0.26	510	0.26	190	0.41	370

# Etude du vieillissement sous voile

Corrélation entre la teneur en éthanal et l'intensité sensorielle "Vin Jaune".  
(Ensemble des prélèvements pris en compte).



## Isolements de souches de levures de voile et mise en collection (en cours) :

Isolements effectuées à partir des voiles prélevés sur les cuvées en cours de vieillissement suivies.

Environ 20 souches mises en collection à ce jour (prélèvement d'une ou au maximum de deux souches pour un prélèvement présentant une population viable et cultivable de levures) : Isolement, Purification, Mise en culture, Conservation à -80°C.

## Impacts de la nutrition des levures sur la formation du voile (en cours) :

4 cuvées / 4 lots par cuvées :

- Témoin,
- Addition de 0.5 g/l de glucose,
- Addition de 0.5 g/l d'activateur de FA,
- Addition de glucose et d'activateur de FA.

Incubation à 22°C dans des fioles de Roux.

Suivi formation du voile, oxygène dissous.

Analyses en fin d'incubation.



**Merci de votre attention**