

Apporter du bois sans nuire à l'arôme typique des sauvignons

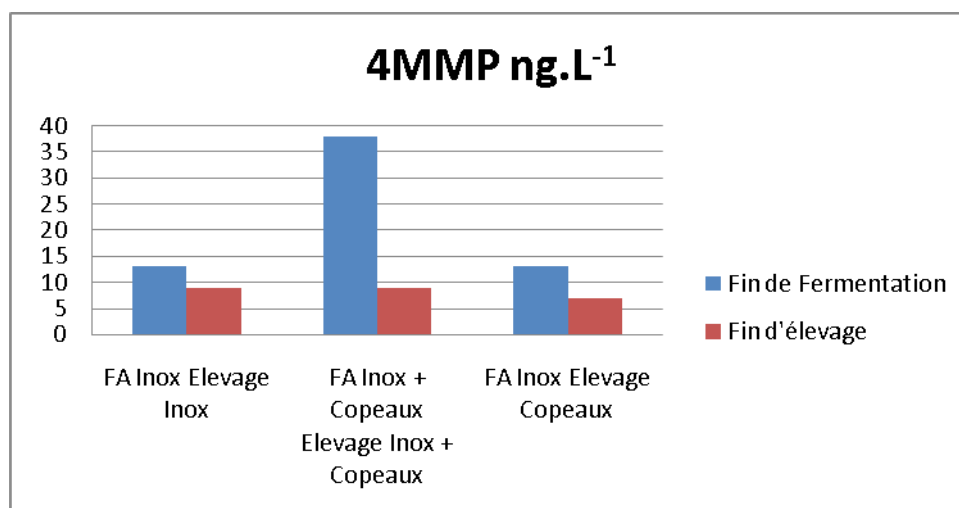
Le cas particulier des vins fruités

On peut vouloir élaborer un vin à caractère fruité dominant. Ainsi pour des blancs comme les sauvignons ou muscats, mais des rouges à boire jeunes comme les gamays, cabernets francs, pinots et bien d'autres. L'apport de Xtraoak en fermentation, frais ou peu toasté est alors recommandé pour renforcer corps et parfums. Dans ce cas l'adjonction d'oxygène n'est pas souhaitée pendant l'élevage car elle viendrait nuire au caractère fruité et en particulier aux esters aromatiques.

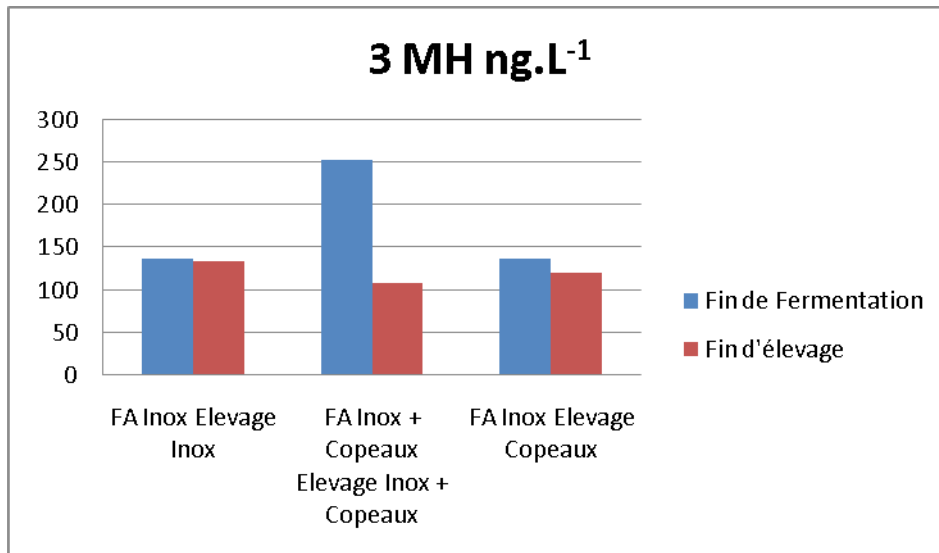
Les arômes spécifiques du sauvignon

On a comparé un vin issu de sauvignon issu de fermentation en cuve, associé ou non à des copeaux. Rappel : les arômes spécifiques du sauvignon sont de la famille des thiols. On reconnaît par l'analyse la 4MMP ou 4 methyl mercapto pentanone, le 3 MH ou 3 mercapto hexanol, ou son acétate. Ils révèlent des arômes de genêt, fruit de la passion, pamplemousse.

Résultat d'un essai conduit en 2008. En fin de fermentation alcoolique en présence de copeaux, les arômes de sauvignon s'expriment très intenses. Dans cet essai le 4MMP est à une teneur 5 fois supérieure à celle des autres modalités. Ceci se maintient par la suite à condition de garder un niveau de SO₂ libre suffisant et de ne pas mettre le vin au contact de l'oxygène.



Il en est de même pour le 3MH qui est très intense lorsque le moût fermente en acier inoxydable. Il est alors protégé de l'oxydation. De même en fin d'élevage à l'abri de l'air, le 3MH reste très intense dans un récipient Inox en contact avec des copeaux.



Ainsi, lorsqu'on veut obtenir un vin boisé et riche en arômes de sauvignon, la fermentation en récipient Inox avec des copeaux est une méthode à privilégier. On veillera à pratiquer un élevage à l'abri de l'oxygène en excès.