

## ATELIER DEGUSTATION JOURNEE TECHNIQUE AREDVI – 18/03/2025

### Vins du Futur

Le projet « Vins du futur » s'inscrit dans le projet d'adaptation au changement climatique en viticulture méditerranéenne. Il a pour objectifs d'étudier l'acceptabilité des « vins du futur », et de préconiser des solutions œnologiques aux vignerons de demain qui seront confrontés aux conséquences du réchauffement climatique.

Ces essais ont été lancés en 2021 pour tester différentes techniques pour rééquilibrer des vins qui tendent vers plus d'alcool et moins d'acidité, ce qui se traduit par un déséquilibre gustatif.

En 2024, poursuivant nos études sur l'acidification et la moindre production d'alcool dans les vins, le Centre du rosé et l'Institut Rhodanien ont travaillé en commun à l'évaluation de différentes levures. Les bancs d'essais réalisés étaient identiques dans les deux centres techniques avec une approche sur vin blanc dans la vallée du Rhône et sur vin rosé en Provence. L'objectif était d'évaluer les performances des différentes solutions aujourd'hui commercialisées. Parmi les levures testées, on retrouve notamment des *Lachancea thermotolerans* à vocation acidifiante, ainsi que des levures *Saccharomyces* à faible rendement alcoolique. Ces solutions ont été testées en utilisation seule ou combinées dans le cas des levures non-*Saccharomyces*.

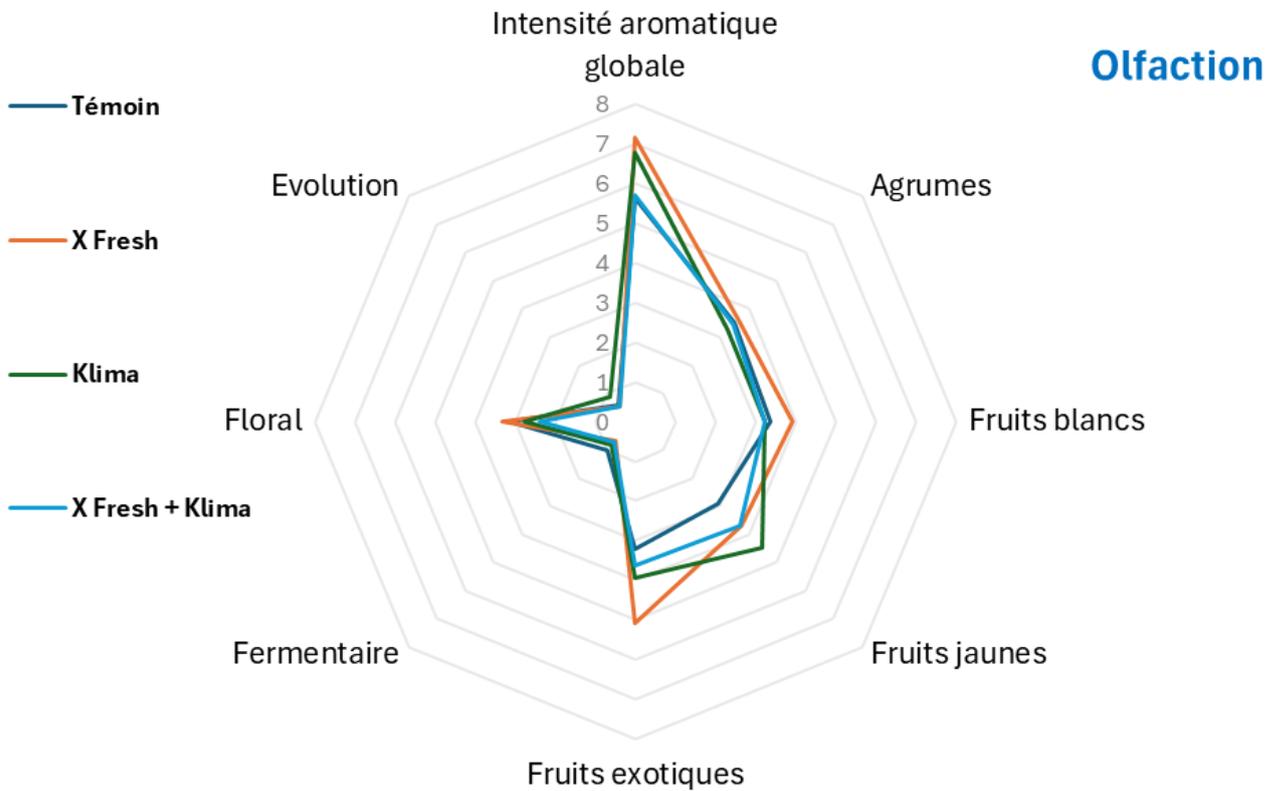
*Lachancea thermotolerans* est une levure issue de la flore indigène des raisins et capable de transformer une partie des sucres fermentescibles (glucose + fructose) en acide L-lactique au détriment de l'éthanol lors de la fermentation alcoolique. Elle devrait donc permettre de baisser la teneur en alcool et augmenter l'acidité des vins. Ne permettant pas d'assurer l'intégralité de la fermentation, ces levures ont été associées pour la réalisation de l'essai, soit à des levures *Saccharomyces* témoins soit à des levures *Saccharomyces* à faible rendement alcoolique.

Ce travail préliminaire/exploratoire va se poursuivre en 2025 par des essais avec les levures qui ont donné les meilleurs résultats, en faisant varier certains paramètres, tels que la durée d'inoculation, la température et la matière 1<sup>ère</sup>.

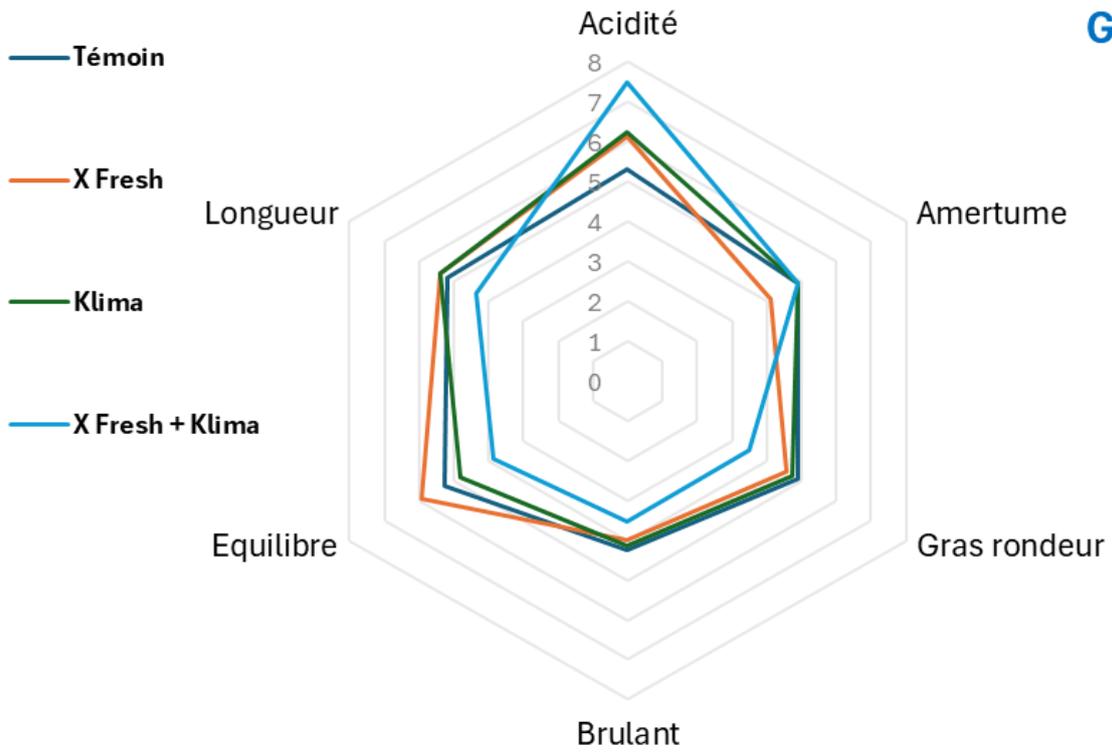
Huit des vins produits par ces bancs d'essais ont été sélectionnés et vous sont proposés à la dégustation afin de recueillir vos avis sur ces solutions biologiques de rééquilibrage des vins.

## Résultats modalités sur base Blanc

Modalité	TAV (% vol.)	AT (g/L H2SO4)	pH	Acide tartrique (mg/L)	Acide malique (mg/L)	Acide lactique (mg/L)
Témoin	12,82	3,09	3,51	1,6	2	0
X-Fresh	12,89	3,62	3,49	1,6	1,9	1,2
Klima	12,43	3,78	3,48	1,6	2,2	0
X-Fresh + Klima	12,53	4,56	3,41	1,8	2	1,8

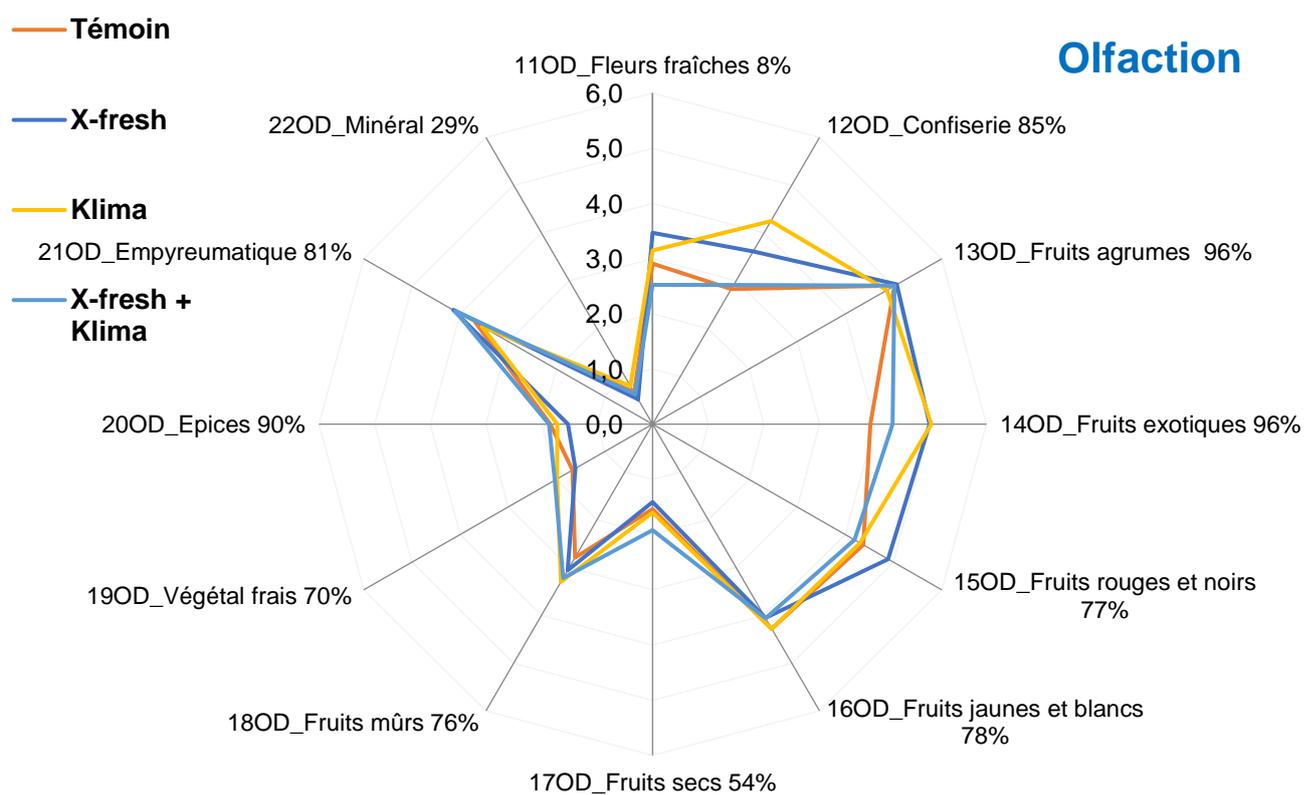


# Gustation

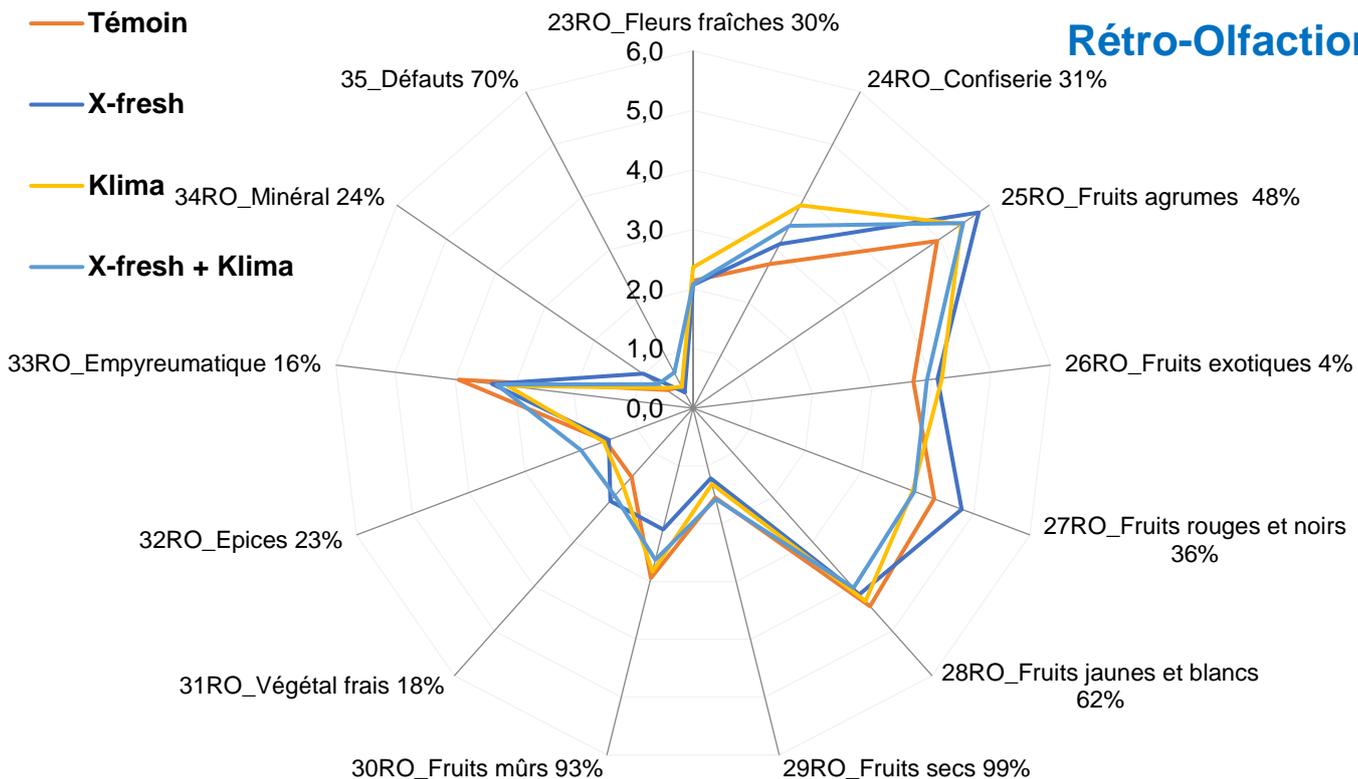


## Résultats modalités sur base Rosé

Modalité	TAV	AT	pH	Tartrique	Malique	Lactique	IC
<b>Témoin</b>	13,4	3,39	3,53	3,51	1,72	0	0,62
<b>X-fresh</b>	13,22	4,45	3,33	3,23	1,38	2,17	0,52
<b>Klima</b>	13,03	4,23	3,45	3,36	2,18	0,18	0,86
<b>X-fresh + Klima</b>	12,96	4,8	3,31	3,38	1,84	1,37	0,73



## Rétro-Olfaction



## Gustation

