



Typicité des vins blancs du Québec ?

Comment l'exprimer au champs et au chai ?

3. L'expression des cépages type Chardonnay

Historique

- Environ 30 millésimes...
- Particularités :
 - Climat frais – Degré-jours – Cycle végétatif
 - Sous-sols/sols/régions/terroirs
- Cépages aux caractéristiques aromatiques distinctes :
 - Vidal, St-Pépin, Seyval B, Frontenac B, Swenson White, Frontenac G, Riesling, ...
 - Riesling, Pinot Gris, Muscat, Gewürztraminer, Vidal, La Crescent, Frontenac G, ...
 - Chardonnay, Seyval B, Vidal, Frontenac Blanc...
- Évolution des équipements : + précis et respectueux
 - Matériels de vinification : pressoir, égrappoir, groupe de froid...
 - Matériels de filtrations et mise en bouteille
 - Machines à vendanger

Les arômes et les précurseurs aromatiques

- Arômes de type « oxydatif », notes lactés et de miel, rondeur et volume en bouche, fermentation malo-lactique
 - Pas de précurseur d'arômes privilégié, ce sont surtout des arômes créés lors des fermentations et élevage
- Les terpènes :
 - Libres : exemple : Muscat – Riesling –Gewürztraminer – La Crescent (rose, citronnelle, muguet, fruits de la passion,...)
 - Liés à un sucre (ose) : inodore
 - Précurseurs : Norisoprénoides : dérivés de carotène β ...: donnent arômes violette, fleurs, fruits exotiques
- Les thiols variétaux :
 - Cystéine – thiols : inodore (+ glutathion – thiols)
 - Par dégradation enzymatique au cours de la fermentation alcoolique (FA) : libération des mercaptans (thiols) :
 - ✓ Pamplemousse, agrumes, fruits exotiques
 - ✓ Buis, fruits tropicaux

Expression aromatique et mode de culture

- Raisins mûrs et concentrés : variétés peu productives, tailles courtes...
- Maturité ++ en sucres et polyphénols (limite sur-maturité, mais attention pour les hybrides à l'apparition des arômes foxés)
- Privilégier les maturités précoces plutôt que tardives
- État maturité (tri)

Portrait robot actuel d'un blanc du Québec type Chardonnay

	Aujourd'hui	Demain ?
Teinte	Jaune pâle : 1 à 3 / 5 Reflets gris : 1 à 3 / 5 Reflets verts : 1 à 3 / 5	
Olfaction	Intensité : 1 à 3 / 5 Végétal : 2 à 3+ / 5 Floral (fleurs blanches) : 1 à 3 / 5 Exotique, fruits de la passion : 1 à 2+ / 5 Oxydation : 2+ à 4 / 5	
Dégustation	Acidité : 2 à 4 / 5 Volume en bouche : 1 à 3- / 5 Longueur en bouche : 1 à 3- / 5 Amertume : 1 à 2 / 5	
Typicité	Des blancs assez pâles, Une intensité aromatique moyenne, Un volume et une rondeur moyenne, Une fraîcheur en bouche, Des vins légers, aux notes oxydatives avec parfois une amertume en finale	

Arômes

- Pas de précurseur d'arômes particulier
- Souvent vinification et élevage en barrique
- Arômes fermentaires
 - Fermentation alcoolique
 - Fermentation malo-lactique
- Élevage : protection et évolution des arômes
- Sensibilité à l'oxydation des vins

Expression aromatique et vinification (1)

	Vinification type "sauvignon" = thiol	Vinification type "muscat" = terpène	Vinification type "chardonnay"
Date de récolte	Maturité -	Maturité ++	Maturité
Débourbage	++ (100 - 200 NTU)	++++ (20 - <100 NTU)	+++ (50 - 100 NTU)
Oxydation	∅ (sulfitage + acide ascorbique)	Léger sur moût (sulfitage léger) ∅ début FA Puis léger à modéré à d-20	Modéré sur moût (sulfitage léger) et début FA
Levurage	15-20 g/hL	10-20 g/hL	5-10 g/hL
Température de fermentation	15-18°C	10-12°C au début Puis 16-18°C en finale	17-20°C
Nutriments azotés	Organique au début puis organique + minéral si H ₂ S	Organique + minéral si H ₂ S	Organique selon déroulement FA

Expression aromatique et vinification (2)

- Lorsque vendange bien mûre (c'est le but !)
 - Éraflage pas nécessaire mais besoin d'un foulage (\emptyset si raisin trop mûrs)
 - Pressurage long
- Oxydation du moût avant le départ en FA pour éliminer les polyphénols : hyper-oxygénéation (à adapter selon maturité et extraction des polyphénols lors du pressurage)
 - Vinification plus adaptée à la Macération Pelliculaire
(Macération Active des Bourbes possible si maturité faible)
(Cf. détails)
- Débourbage et turbidité (\rightarrow moyenne : 50 à 100 NTU)

Expression aromatique et vinification (3)

	Macération Pelliculaire (MP)	Macération Active des Bourbes (MAB)
Mise en œuvre	Vendanges éraflées, (légèrement foulées) Pas (grappes entières) ou très légèrement sulfitées 2 h à 24 h (cuve ou pressoir pneumatique) Enzymes Débourbage clair	Après pressurage, brassage des jus pendant 4 h à 18 h (agitateur). Température 4 – 18°C. Enzymes Débourbage clair
Avantages	Extraction des composés aromatiques Augmentation du rendement en jus Préparation au débourbage	Extraction des composés aromatiques Mise en œuvre ↓ SO ₂ Limite les <u>oxydations</u> Fruits exotiques
Inconvénients	Augmentation des bourbes Extraction des polyphénols (amertume + oxydations) ↗ si SO ₂ À éviter sur les raisins trop mûrs ou pourris Frontenac Gris	Risque départ en FA

Expression aromatique et vinification (4)

- Gestion de la dose d'ensemencement selon fermentation en barrique ou cuve (plutôt faible notamment pour privilégier le départ le FML)
- Température de FA : 17-20°C
- Gestion des nutriments : sous forme organique
- Apport de tannins de chêne si fermentation en cuve (protection oxydation, participe à la teinte du vin...)

Expression aromatique et vinification (5)

- Fermentation malo-lactique (FML) : participe grandement à la typicité de ce type de vinification
 - Élevage : protection des oxydations (tannins du bois si élevage en barrique, bâtonnage des lies à bien piloter...)
- Privilégier l'oxydation sur jus pour éviter des oxydations « négatives » sur vin

Portrait robot de demain d'un blanc du Québec type Chardonnay

	Aujourd'hui	Demain
Teinte	Jaune : 1 à 3 / 5 Reflets gris : 1 à 3 / 5 Reflets verts : 1 à 3 / 5	Jaune : 2 à 3+ / 5 Reflets gris : 0 à 2 / 5 Reflets verts : 1 à 2 / 5
Olfaction	Intensité : 1 à 3 / 5 Végétal : 2 à 3+ / 5 Floral (fleurs blanches) : 1 à 3 / 5 Exotique, fruits de la passion : 1 à 2+ / 5 Oxydation : 2+ à 4 / 5	<u>Intensité : 2+ à 4 / 5</u> ↗ <u>Végétal : 0 à 1+ / 5</u> ↗ <u>Floral (fleurs blanches) : 2 à 3 / 5</u> <u>Exotique, fruits de la passion : 2 à 3+ / 5</u> ↗ <u>Oxydation : 0 à 2 / 5</u> ↗
Dégustation	Acidité : 2 à 4 / 5 Volume en bouche : 1 à 3- / 5 Longueur en bouche : 1 à 3- / 5 Amertume : 1 à 2 / 5	Acidité : 2 à 3 / 5 <u>Volume en bouche : 2 à 3+ / 5</u> ↗ <u>Longueur en bouche : 2 à 3+ / 5</u> ↗ Amertume : 0 à 1 / 5
Typicité	Des blancs assez pâles, Une intensité aromatique moyenne, Un volume et une rondeur moyenne, Une fraîcheur en bouche, Des vins légers, aux notes oxydatives avec parfois une amertume en finale	Des blancs à la teinte jaune à jaune doré, Une belle intensité aromatique, Une fraîcheur en bouche, enrobée par du volume, Des vins fins avec une belle longueur en bouche, sans oxydation négative

Questions - Discussion
