

Obtenir un levain " maison " de qualité

MAÎTRISE ➔ Face au développement croissant de la pratique des fermentations spontanées en cave, techniciens et instituts de recherche fournissent quelques conseils pour réaliser un levain " maison " de qualité.



8 À 10 JOURS AVANT LE DÉBUT DES VENDANGES, les vignerons qui fabriquent leur levain, récoltent une petite quantité de raisin pour l'élaboration du pied de cuve.

J.-C. Guéret

De plus en plus de vignerons souhaitent se passer de l'emploi des levures sélectionnées et choisissent de réaliser les vinifications en fermentation spontanée. Pour aider ces producteurs à limiter les éventuels problèmes inhérents à ces pratiques (difficultés fermentaires, déviations organoleptiques), œnologues et instituts techniques proposent des méthodes pour " sécuriser " davantage ce type de fermentation. Un programme national de recherche, Levain Bio, vient de débiter avec pour objectif notamment de proposer des protocoles permettant d'amé-

liorer les fermentations indigènes (voir encadré). En la matière, plusieurs possibilités s'offrent aux vignerons. " Ils peuvent laisser leurs cuves démarrer spontanément ou réaliser un levain maison, qui leur servira à faire démarrer de façon plus franche les fermentations dans chaque cuve ", explique Stéphane Becquet, œnologue conseil au Syndicat des vignerons bio d'Aquitaine. Et de l'avis de tous, utiliser un levain " maison " est la solution la plus optimale pour réussir ses fermentations spontanées. " La fermentation à démarrage spontanée est le choix le plus risqué et nécessite des conditions idéales pour bien se dérouler : raisins sains, exempts de pesticides, avec un bon seuil

de maturité, un pH équilibré et un moût non carencé en azote. Lorsque ces conditions ne sont pas réunies et que le vigneron souhaite toutefois se passer de levures sélectionnées, il est alors préférable de confectionner un levain maison ", précise Arnaud Immélé, œnologue consultant pour l'élaboration de vins bio et de vins sans sulfites.

Le levain maison pour plus de sécurité

Une solution plébiscitée par les techniciens, car le pied de cuve permet généralement de sécuriser les fermentations spontanées en limitant d'une part des délais de latence pour le démarrage de la fermentation et en gérant en amont le développement des flores

indigènes. " Mais cela demande beaucoup de travail, surtout si le vigneron choisit de réaliser un pied de cuve pour chaque parcelle encuvée, note Adeline Bauvard, œnologue conseil au cabinet Natoli&Cœ. Et le résultat n'est pas toujours garanti. "

Il est également possible de faire un pied de cuve qui sera entretenu tout au long des vendanges et servira à ensemercer différentes cuvées. Le principe de mise en œuvre reste le même, ainsi que les recommandations pour s'assurer de la bonne qualité du " levain maison ". Pour réaliser un pied de cuve, le vigneron vendange quelques jours avant la date présumée de récolte une petite quantité de raisin de la parcelle. " Le raisin est récolté généralement 8 à 10 jours avant le début des vendanges. Et le pied de cuve doit représenter 2 à 3 % du volume à ensemercer ", précise Arnaud Immélé. Les raisins sont ensuite foulés afin que macère le jus avec les pellicules. " Même pour les blancs, l'ajout de SO₂ n'est pas forcément requis, mais celui d'acide tartrique, de 3 à 5 g/l, est conseillé ", conseille Arnaud Immélé. " Surtout pour les vins à pH élevés, pour limiter le développement des bactéries ", note Adeline Bauvard. Il faut

surveiller le départ en fermentation du pied de cuve ainsi que la température et la densité. " Attention à ne pas dépasser 30 °C ni être trop en dessous de 25 °C, température idéale pour le démarrage du pied de cuve ", ajoute-t-elle.

Bien s'assurer de la qualité du levain

Une fois le pied de cuve lancé, il faut s'assurer que la flore en présence est " qualitative ". " Si au bout de 2-3 jours après le départ en fermentation, le pied de cuve n'a pas perdu 20 à 30 points de densité, il est préférable de ne pas ensemer la cuve. Il en est de même lorsque le pied de cuve développe de fortes odeurs d'acétate d'éthyle. Pour plus de sécurité, nous proposons un suivi analytique et microbiologique aux vignerons, pour observer les populations présentes et s'assurer de la présence de *Saccharomyces cerevisiae* ", indique Adeline Bauvard. Une autre possibilité consiste à enlever la couche qui se forme en surface du jus dès le début de la fermentation, pour éliminer la flore acétique présente en surface, note Arnaud Imméle, et ce, durant

deux jours de suite jusqu'à ce que la fermentation soit active et ne dégage plus d'acétate d'éthyle. " Si cette odeur de 'vernis à ongle' persiste malgré tout, le levain est compromis ", précise-t-il. Certaines pratiques permettent d'optimiser le levain maison et ainsi de sécuriser le développement de la flore spontanée. " Le niveau d'azote du moût peut-être ajusté avec du phosphate d'ammonium ou tout autre activateur de fermentation ", relève Adeline Bauvard. L'ajout de 1 g/l d'écorces de levures au début de la fermentation du levain aide à activer la multiplication des souches fermentaires, indique Arnaud Imméle. Des essais menés durant deux ans en 2010 et 2011 par l'IFV Pôle Val de Loire-Centre ont montré qu'une optimisation du pied de cuve permettait de réduire la durée de préparation du levain et d'assurer une meilleure cinétique fermentaire de la cuve ensemençée. Dans ces essais, le pied de cuve " optimisé " était additionné de 5 g/hl de SO₂, puis d'azote pour amener le taux d'azote assimilable à 220 mg/l ; une oxygénation

régulière et un maintien de la température à 28 °C étaient pratiqués durant toute la préparation du levain. Lorsque tout se passe sans encombre, le levain peut alors être incorporé à la cuve. Dans ce cas, il est conseillé d'ajouter préalablement du jus frais afin d'acclimater une première fois les populations. Enfin, même s'il est difficile de s'assurer totalement que les populations de la parcelle sont celles qui vont se développer dans le levain maison, les professionnels conseillent de maintenir un excellent niveau d'hygiène, et idéalement, de réaliser le pied de cuve de façon isolée pour éviter des " contaminations " avec des populations dites de caves.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

BRÈVES

Les lipides buccaux modèrent l'astringence.

Les travaux de l'Institut de chimie et de biologie des membranes et des nanoobjets de Bordeaux, indiquent que les lipides présents dans les cellules de la paroi buccale interagissent avec les tannins du vin pour modérer l'astringence. Cette caractéristique était déjà connue des protéines contenues de la salive. La découverte ouvre de nouvelles investigations notamment sur la nature des lipides associés au moment de la dégustation, que ce soient les lipides des membranes buccales ou ceux présents dans les aliments. ●

PIED DE CUVE Des protocoles de fabrication en préparation

UN DES OBJECTIFS DU PROJET CASDAR LEVAIN BIO¹⁰ consiste à mettre au point des solutions permettant d'améliorer les fermentations indigènes en proposant des outils d'accompagnement pour réaliser des pieds de cuve, ainsi que la diffusion de protocoles et de guides sur le sujet. " Le but notamment est de proposer des protocoles optimisés de préparation de pieds de cuve pour les fermentations alcooliques et malolactiques conduites avec la flore indigène ", explique Alain Poulard, de l'IFV pôle Centre Val de Loire. Différentes modalités de pieds de cuve seront évaluées afin de tester l'influence de différents paramètres comme la présence ou non de SO₂ dans le pied de cuve, l'aération, la nutrition azotée. " Le tout afin de déterminer quel protocole permet d'obtenir un pied de cuve très actif avec beaucoup de biomasse ", précise Philippe Cottureau, de l'IFV de Nîmes. Des analyses microbiologiques permettront aussi de déterminer quelles souches sont impliquées, s'il s'agit bien de microorganismes indigènes et si oui, s'ils proviennent du chai ou de la vigne. ●

(1) Pour en savoir plus, se reporter à Réussir Vigne, N° 191, page 60.



www.oenofrance.com



www.oenotechnic.com



5 OUTILS OENOLOGIQUES POUR L'ÉLABORATION DES VINS "BIOS"



Vivactiv Bio
Complément nutritif organique pour la maîtrise des fermentations



SP Organic
Levure issue du vignoble de la Champagne-Ardenne



Kardofan Bio
Gomme arabique pour la stabilisation colloïdale des vins rouges



MCR BIO
Moût concentré rectifié pour l'élaboration des vins effervescents



Adagi'o Bio
Albumine d'œuf pour le collage traditionnel des vins rouges



79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA
51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60



The Oenological Company
www.sofralab.com