



En pratique

Quatre conseils pour gérer le déséquilibre d'acidité

Mercredi 29 août 2018 par Michèle Trévoux

[Lire plus tard](#) [Commenter](#) [Imprimer](#) [Envoyer](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)



Du fait de la chaleur, l'acidité est descendue brutalement. L'acidification est de mise dans les chais. - crédit photo : DR

En Languedoc, les premiers moûts de ce millésime 2018 laissent entrevoir un déséquilibre acide, consécutif à l'épisode caniculaire de début août. Les œnologues livrent quelques conseils pour gérer au mieux cette particularité.

Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. En 2017 en Languedoc, les blancs, grâce à des teneurs élevées en acide malique, avaient bénéficié de jolies acidités permettant l'élaboration de vins nerveux et tendus. En 2018, les premiers moûts rentrés laissent entrevoir à l'inverse un déséquilibre acide, avec des teneurs faibles en acide malique et des pH plus élevés que la normale. « *Jusqu'à début août, on parlait sur un bon potentiel acide. Mais la canicule a tout bouleversé : en une semaine, on a vu les teneurs en acidité chuter brutalement : sur chardonnay et sauvignon, l'acidité totale a fondu de moitié, l'acide malique a chuté de 80%* », indique Stéphanie Agier, œnologue conseil à l'ICV du Gard. Cette baisse d'acidité a fragilisé les raisins qui ont été plus vulnérables aux gros épisodes pluvieux survenus après la canicule dans le Gard. D'où un état sanitaire qui se dégrade rapidement sur les cépages les plus précoces comme le Chardonnay et le Sauvignon. Dans l'Aude et l'Hérault, où la pluviométrie a été moindre, la situation semble moins alarmante et les baisses d'acidité paraissent moins marquées.

Au laboratoire Dubernet, les premières analyses réalisées sur un millier d'échantillons dans l'Aude et l'Hérault indiquent des teneurs en acidité similaires au millésime 2016 sur chardonnay et sauvignon. Le déficit d'acide malique est en revanche notable sur le muscat et le pinot noir. « *Dans l'ensemble, on note des pH et des teneurs en potassium plus élevés* », souligne Nicolas Dutour. L'œnologue a également remarqué une forte hétérogénéité de maturité tant au niveau de la parcelle qu'au sein des grappes. « *C'est la première*

A LIRE AUSSI

ŒNOLOGIE

L'acidification des vins par électro-membrane est autorisée

COGNAC

L'acidité, élément clé des vendanges et vinifications 2016

année que j'obtiens des jus de presse moins sucrés et plus acides que les coule, ce qui témoigne bien de cette disparité de maturité ».

Sur la base de ces premières constatations, voici les recommandations des œnologues pour gérer au mieux les spécificités de ce millésime

1 Réaliser des contrôles analytiques de maturité

« Cette année plus que jamais, les contrôles de maturité sont déterminants : il est indispensable de faire des sondages dans quelques parcelles pour connaître les équilibres analytiques : degré, acidité totale, pH, acide malique et tartrique, potassium, azote assimilable... Ces données permettent de définir les stratégies de corrections à mettre en œuvre. Cette année, il est particulièrement important de connaître les teneurs en potassium des raisins. Ce composé fait chuter l'acidité des vins en précipitant avec l'acide tartrique. Il faut en tenir compte pour décider des niveaux d'acidification », recommande Sébastien Pardailé du laboratoire Natoli&Associés.

2 Prélever des grappes entières

Compte tenu de l'hétérogénéité de la maturité, même au sein d'une même grappe, Nicolas Dutour conseille de faire des prélèvements grappe entière plutôt que de détacher des grains en plusieurs endroits dans la grappe. *« Cette année, ce mode de prélèvement est plus représentatif qu'avec les grains car on a tendance à prélever les grains les plus mûrs, sans forcément récupérer les plus verts, qui sont moins accessibles à l'intérieur de la grappe ».*

3 Acidifier au tartrique ou au malique

Lorsque les analyses révèlent un déséquilibre acide, il faut acidifier. *« Nous avons des pH de 3,4 à 3,8, alors qu'idéalement il faudrait se situer entre 3,2 et 3,4. Ce déséquilibre acide donne des bouches molles et des couleurs moins flatteuses. Les moûts goûtent bien et sont aromatiques, mais ils sont plats. Il faut acidifier pour retrouver un bon équilibre »,* estime Fabienne Bernoux, œnologue à l'ICV du Gard. *« Si les pH sont élevés, le meilleur geste est l'acidification à l'acide tartrique, qui permet de faire baisser le potassium, principal responsable de la hausse des pH »,* indique Nicolas Dutour. Mais cette année, en raison de la faible récolte de 2017, les prix de l'acide tartrique ont flambé. *« Si on veut limiter l'impact financier de l'acidification, on peut utiliser l'acide malique qui est moins cher. On peut faire un mix 2/3-1/3 ou même 50-50 »,* suggère Fabienne Bernoux. *« Pour les vins bio, l'acide malique n'est pas autorisé. Il faut se contenter du tartrique »,* rappelle Sébastien Pardailé.

4 A quel moment acidifier : le choix entre deux écoles

Les œnologues sont partagés sur le meilleur moment pour acidifier. A l'ICV, les œnologues recommandent d'intervenir le plus tôt possible et à dose massive sur raisins ou sur moûts en sortie de pressurage. *« On intervenant précocement, on limite l'impact gustatif, l'acidification est mieux intégrée. Et l'acidification renforce le rôle protecteur du SO₂ contre l'oxydation et augmente la stabilité microbienne »,* argumente Fabienne Bernoux. Sébastien Pardailé et Nicolas Dutour sont partisans d'une acidification un peu plus tardive : *« En cours de fermentation, on a une matrice plus homogène, l'acide se mélange mieux »,* estime Sébastien Pardailé.

Ce qui semble certain, c'est que ce millésime s'annonce particulier, tant au niveau des acidités que de la maturité des rouges ou des éventuels impacts du mildiou. *« Cette année, il faut bousculer les habitudes. Il est risqué de partir sur des feuilles de route décidées à l'avance. En rouge par exemple, les maturités phénoliques sont atteintes à des degrés plus faibles que les années précédentes. Il faut déguster les baies et*

raisonner à l'unité parcellaire sans se baser sur ce qui a été fait les années précédentes », conseille Stéphanie Agier.

2018 s'annonce comme un millésime de vigneron.

🔖 **Tags** : acidification acide tartrique acide malique Languedoc Millésime 2018

Allez plus loin avec **VINICONNECT**



**MATÉRIELS &
PRODUITS**

Le Comptoir des Sommeliers

**Carafe à Whisky
LISZT**



**MATÉRIELS &
PRODUITS**

VERRES EN FÊTES

**Carafe à décanter
ORCHESTRA + boîte
cadeau**



**MATÉRIELS &
PRODUITS**

METTLER TOLEDO

Balance de laboratoire

Vitijob.com

LES DERNIERES ANNONCES

- > Viticulture & horticulture - alternance (h/f) - basé dans la drôme (26)
- > Stage : horticulture et viticulture - basé à tain l'hermitage
- > Vendeur vins (h/f)

Intervignes.com

VENDRE OU ACHETER SES VIGNES

- > Dordogne : rare - en bio : propriété viticole de 10ha
- > Igp coteaux de la cité de carcassonne et aop limoux
- > Remarquable outil professionnel et productif

VinOkaz.com

ACHETER VENDRE DU MATÉRIEL D'OCCASION

- > Arbos / goldoni 3050
- > Dionis 130
- > Explorer 3.100

© Vitisphere 2018 - Tout droit réservé