

Longévité des vins blancs, un réseau d'expérimentation



Afin d'avoir une vue d'ensemble des particularités des vins blancs de Bourgogne vis-à-vis de l'oxydation et d'évaluer l'apport de nouveaux outils de mesure dans les itinéraires techniques, le Pôle Technique & Qualité du BIVB lance en 2020 un réseau de caves pilotes. Ces caves, réparties dans toute la Bourgogne et représentatives de sa diversité pourront participer activement à l'expérimentation ou accueillir les équipes du BIVB pour les mesures et l'étude de leurs pratiques.

En 2020, deux axes à l'étude :

Mise en bouteilles

Pressurage et opérations
préfermentaires



Contacts :

Héloïse Mahé—heloise.mahe@bivb.com—06 32 05 89 99

Odile Meurgues—odile.meurgues@bivb.com—06 85 11 48 19

 **BOURGOGNE**
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne



La question du *quand* et du *comment* le capital vieillissement d'un vin se constitue est peu résolue et repose sur un équilibre complexe de composés influencé par des modalités pratiques qui interagissent entre elles : conditions de maturation des raisins et récolte, vinification, élevage du vin, conditionnement et conservation, etc. Afin d'évaluer l'**impact des itinéraires techniques** sur le capital vieillissement, la priorité est donc de pouvoir caractériser ce **potentiel oxydatif**.

Les mécanismes d'oxydation dans le vin mettent en jeu l'oxygène, les polyphénols et des ions métalliques tels que les ions cuivre ou fer. Des **mesures électrochimiques** permettent d'évaluer rapidement et simplement les composés polyphénoliques et leur évolution.

Vous souhaitez intégrer le réseau en 2020 ?

Rien de plus simple ! Contactez-nous afin de nous décrire brièvement vos pratiques et votre situation. Vous pourrez être associés à l'un ou aux deux axes de l'étude. Les membres du réseau pilote bénéficieront tout au long de l'étude de mesures inédites, d'information sur le thème et l'avancement des travaux et d'un accès privilégié aux premiers résultats.

Avant que l'on arrive chez vous, l'agenda et quelques questions...



DÈS JUIN : étude sur la mise en bouteilles

- Quand ont lieu vos prochaines mises et préparations de lots ?
- La mise est-elle effectuée en interne ou en prestation ?
- Avez-vous connaissance de lots plus ou moins sensibles à l'oxydation ? Avez-vous des cuvées sans sulfites ?

DÈS LES VENDANGES : étude sur le pressurage et les opérations préfermentaires

- Quelles opérations de sulfitage de la vendange et des moûts ?
- Eraflage ou pressurage grappes entières ?
- Pressurage inerte ?
- Séparation des jus ?
- Type de débouillage ?
- Quelles opérations sur moûts ? Collage, oxygénation ?

Les mesures qui seront effectuées:

- Par voltamétrie linéaire de balayage, la **teneur en polyphénols** totaux et facilement oxydables des vins et moûts.
→ Outil en déploiement
- Par chimioluminescence, fluorescence et méthode de réduction colorimétrique, le **potentiel antioxydant** des vins.
→ Outil expérimental