

INCIDENCE DU NIVEAU D'ACIDITE SUR LE DEROULEMENT DES FERMENTATIONS ET LA COMPOSITION DES VINS

L'acidité est un paramètre fondamental dans l'élaboration du vin. Le niveau d'acidité dépend de la maturation du raisin. Il est aussi possible d'augmenter ou de diminuer l'acidité pendant la vinification. 5 expérimentations ont été réalisées, au cours des millésimes 2002 et 2003, sur Pinot Noir ainsi que sur Chardonnay de différentes appellations (Hautes Côtes de Beaune, Beaune 1^{er} cru, Puligny Montrachet, Beaune). Les vinifications ont été conduites en cuves de 2 hl à partir de vendanges saines récoltées manuellement. Chaque expérimentation comporte 3 lots plus ou moins acides. Les lots sont acidifiés avec de l'acide tartrique et désacidifiés à l'aide de bicarbonate de potassium. L'objectif était d'atteindre une différence de 0,15 à 0,20 de pH entre les différents lots. Ces opérations ont lieu au lendemain de l'encuvage en rouge et après débourbage en blanc. Les fermentations ont été conduites avec des micro-organismes sélectionnés.

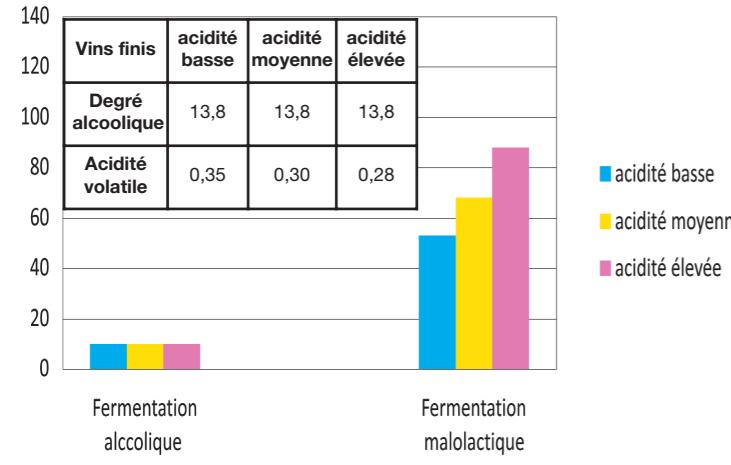
Paramètres d'acidité mesurés (valeurs moyennes pour l'ensemble des vins finis)

PINOT NOIR	acidité basse	acidité moyenne	acidité élevée
pH	3,67	3,43	3,25
Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,10	3,60	4,15

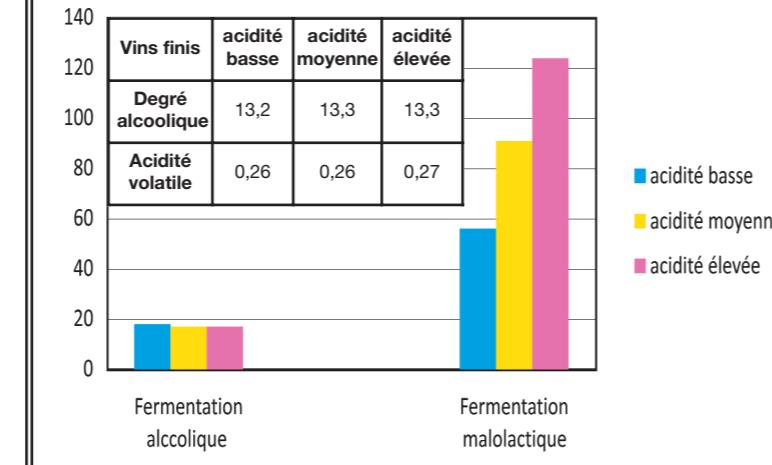
CHARDONNAY	acidité basse	acidité moyenne	acidité élevée
pH	3,35	3,13	2,97
Acidité Totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,35	4,05	4,90

Influence du niveau d'acidité sur la durée des fermentations (en jours), le degré alcoolique (% vol/vol)

PINOT NOIR



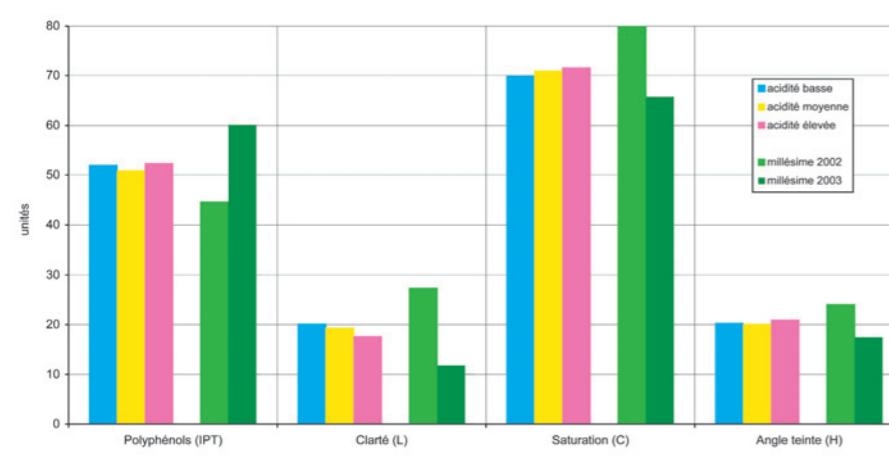
CHARDONNAY



Le niveau d'acidité n'influence pas le déroulement de la fermentation alcoolique, mais influence nettement le déroulement de la fermentation malolactique.

Le niveau d'**acidité volatile** n'est pas ou peu influencé par le niveau d'acidité (résultats obtenus dans de bonnes conditions d'hygiène et de suivi oenologique).

Influence du niveau d'acidité sur la composition phénolique des vins de Pinot Noir



La teneur en polyphénols totaux (IPT) et les caractéristiques colorimétriques des vins de Pinot Noir ne sont sensiblement pas influencées par le niveau d'acidité du moût. Parallèlement, **des différences significatives sont observées entre les 2 millésimes considérés.** La valeur de l'intensité colorante modifiée, classiquement utilisée n'est pas satisfaisante pour évaluer la couleur. En effet, si le pH d'un vin est artificiellement modifié, l'ICM augmente alors que la clarté (détermination officielle de la couleur), mesurée par colorimétrie, ne change pas.

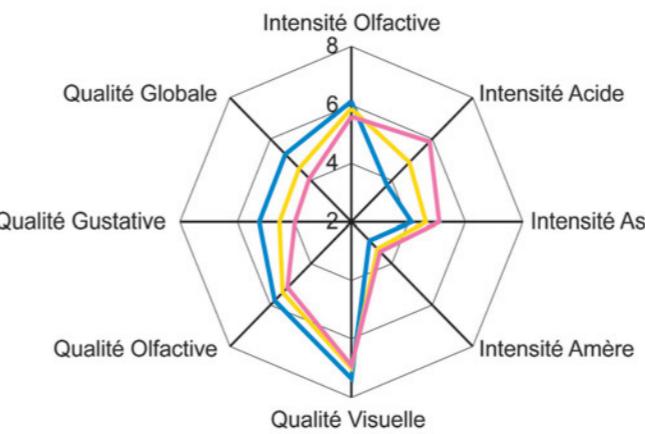
L'ajustement de l'acidité est un moyen simple et peu onéreux pour optimiser la qualité des vins de Bourgogne. Il est conseillé de réaliser cette opération sous le contrôle d'un oenologue.

INCIDENCE DU NIVEAU D'ACIDITE SUR L'APPRECIATION SENSORIELLE ET LES CARACTERISTIQUES AROMATIQUES DES VINS

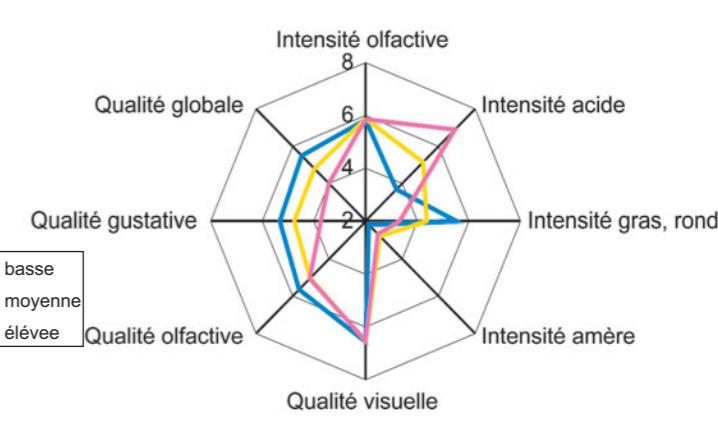
Les vins ont été dégustés une fois par an pendant 4 ans. Les résultats présentés prennent en considération 20 séances de dégustation par cépage.

Influence du niveau d'acidité sur l'appreciation sensorielle des vins

PINOT NOIR



CHARDONNAY

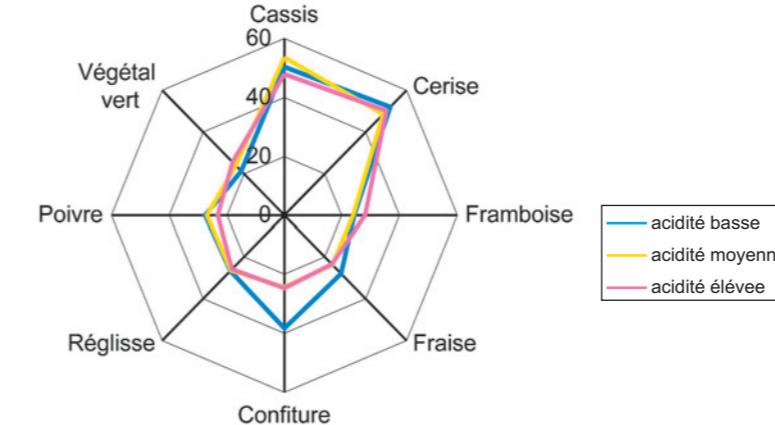


Pour 70 % de dégustations de Pinot Noir réalisées, l'intensité acide est significativement différente entre les lots expérimentaux. Les autres critères de notation sont moins différenciés. Cependant, deux tendances sont constatées : **plus l'acidité est élevée, plus le vin est considéré comme astringent et amer et moins les qualités olfactives et gustatives sont appréciées.**

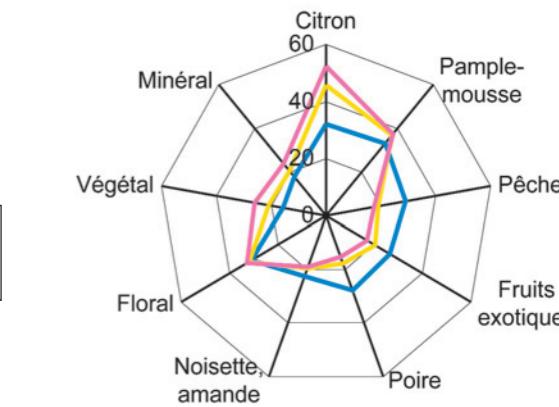
Pour 90 % des dégustations de Chardonnay réalisées, l'intensité acide est significativement différente entre les lots expérimentaux. **L'intensité du caractère "gras, rond" est inversement proportionnelle à celle du descripteur "acide". Plus l'acidité est élevée et moins la qualité gustative est appréciée.** La qualité visuelle n'est pas influencée par le niveau d'acidité. La qualité olfactive est moins bien notée pour le niveau bas d'acidité et appréciée de manière identique pour les deux autres niveaux.

Influence du niveau d'acidité sur les caractéristiques aromatiques des vins

PINOT NOIR



CHARDONNAY



Les caractéristiques aromatiques des vins de Pinot Noir sont peu influencées par le niveau d'acidité. Seule la note "confiture" augmente lorsque l'acidité est basse.

Les caractéristiques aromatiques des vins de Chardonnay sont sensiblement influencées par le niveau d'acidité. La notes "citron", mais également les caractères "végétal" et "minéral" augmentent avec le niveau d'acidité. Les vins les moins acides expriment mieux les notes de "pêche, poire et fruits exotiques".

EN RESUME : LE NIVEAU D'ACIDITE

INFLUENCE :

- le déroulement de la fermentation malolactique
- les qualités gustatives et olfactives (moindre mesure)
- des vins rouges et blancs : les vins les moins acides sont les plus appréciés
- la description aromatique des vins de Chardonnay

N'INFLUENCE PAS OU PEU :

- les caractéristiques analytiques des vins finis (autres que l'acidité totale et le pH)
- le niveau d'acidité volatile
- le déroulement de la fermentation alcoolique
- la description aromatique des vins rouges



Pôle Technique et Qualité du BIVB
CITVB
6 rue du 16^e chasseurs
21 200 Beaune

Tél. : 03 80 26 23 74 - Fax : 03 80 26 23 71
technique@bivb.com



L'acidité des vins de Bourgogne Ce qu'il faut savoir

Vincent Gerbaux (IfV)


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne