



Les thiols sont des composés soufrés présents dans le raisin, à l'état de précurseurs inodores, et deviennent aromatiques grâce à l'action des levures. Ils sont présents dans de nombreux cépages, dont les cépages alsaciens.

Vins de terroir

Vinifier en condition de réduction

La vinification en conditions de réduction peut permettre d'obtenir des vins fruités, qui plaisent aux nouveaux consommateurs, tout en restant dans une démarche de mise en valeur des terroirs. Explications.

Séduire un nouveau consommateur sans renier son terroir et son identité, c'est possible. Telle est, en substance, la conception que défend Laurent Dulau, créateur de la société de conseil et de formation Vinidea. Les nouveaux consommateurs sont, en effet, une des seules sources de croissance sur le marché du vin, à l'exemple des chardonnay girls, décrites en Grande-Bretagne. Elles préfèrent les blancs, fruités et frais, et les consomment avec leurs ami(e)s. Certes, elles ne représentent que 5 % de la consommation, mais cela correspond tout de même à 41 l de vin par an. « *Et on a potentiellement les mêmes en France* », souligne le formateur.

DU FRUIT. Pour les séduire, il faut produire des vins sans défaut (pas d'oxy-

dation ni altération), avec du fruit et une couleur stable. Plutôt du blanc ou du rosé. D'accord, mais comment faire ? Cœnologiquement parlant, les connaissances sur le « fruité » des vins ont largement avancé ces dernières années. On sait désormais que ce caractère est lié à différentes molécules, dont les thiols comme le 3MH (pamplemousse) et le A3MH (fruit de la passion).

Ces composés soufrés sont présents dans le raisin, à l'état de précurseurs inodores, et deviennent aromatiques grâce à l'action des levures. Les thiols ont été détectés dans de nombreux cépages : sauvignon, colombar, manseng, grenache, merlot, cabernet sauvignon en rosé, rolle, vermentino et les cépages alsaciens. La faculté d'œnologie de Bordeaux a démontré que, sur trente vins rosés de

Bordeaux, plus les teneurs en thiols sont fortes, plus les consommateurs apprécient. « *Ce sont des molécules clés pour la qualité*, résume Laurent Dulau. *Mais nous sommes bien dans une logique de terroir, car ces thiols sont des arômes variétaux, dont les concentrations vont refléter l'interaction entre le sol et la plante pendant l'année.* »

EXTRAIRE, RÉVÉLER, CONSERVER. L'objectif du vinificateur va donc être d'extraire ces molécules du raisin, de les révéler (grâce à la fermentation) et enfin de les conserver jusqu'au consommateur. Pendant l'élevage, en effet, les concentrations ont tendance à diminuer. La vinification en conditions de réduction va permettre de réaliser la première partie de cet objectif, en protégeant les thiols de l'oxydation.