



Essai Interloire Sauvignon 2008



Lycée viticole d'Amboise, CA37 et 41, IFV, Interloire

Avec la participation de : Lamothe Abiet, Tradecorp, Société Laffort, Oenofrance, La Littorale, Martin Viallate, Lallemand.

Objectifs:

- Augmenter le potentiel aromatique du sauvignon de Touraine par des apports d'azote foliaire à la véraison
- Comparer des itinéraires techniques de vinifications

Mode opératoire

➤ Azote foliaire :

Une parcelle de 1.60 ha est divisée en deux :

- Une partie servira de témoin non traité en azote foliaire
- l'autre recevra 24 Unités d'azote en 3 apports (traitements « en plein »), le 01/08, 17/08 et le 28/08.

➤ Résultats :

Des prélèvements de maturité ont été effectués, les résultats d'azote assimilable sont les suivants:

Date	Témoin (mg/l)	Apport (mg/l)
2/09	52.5	132
9/09	49	133
16/09	41.3	104
23/09	49	119
Sur moût le 26/09	60	113

Teneur en composés aromatiques après vinification

- En ce qui concerne les critères sucres, AT, pH : pas de différences significatives
- Résultats :

	Témoin	Apports N
Thiols (ng/l)		
Pamplemousse	94.5	163.5
Fruit de la passion	9.7	12.4
Buis, cassis, genêt	61.3	161.6
Esters (µg/l)		
Banane	3748	5219
Melon, mûre	1808	2210
Agrume	2071	2078
Poire	1112	1375
Rose	614	618

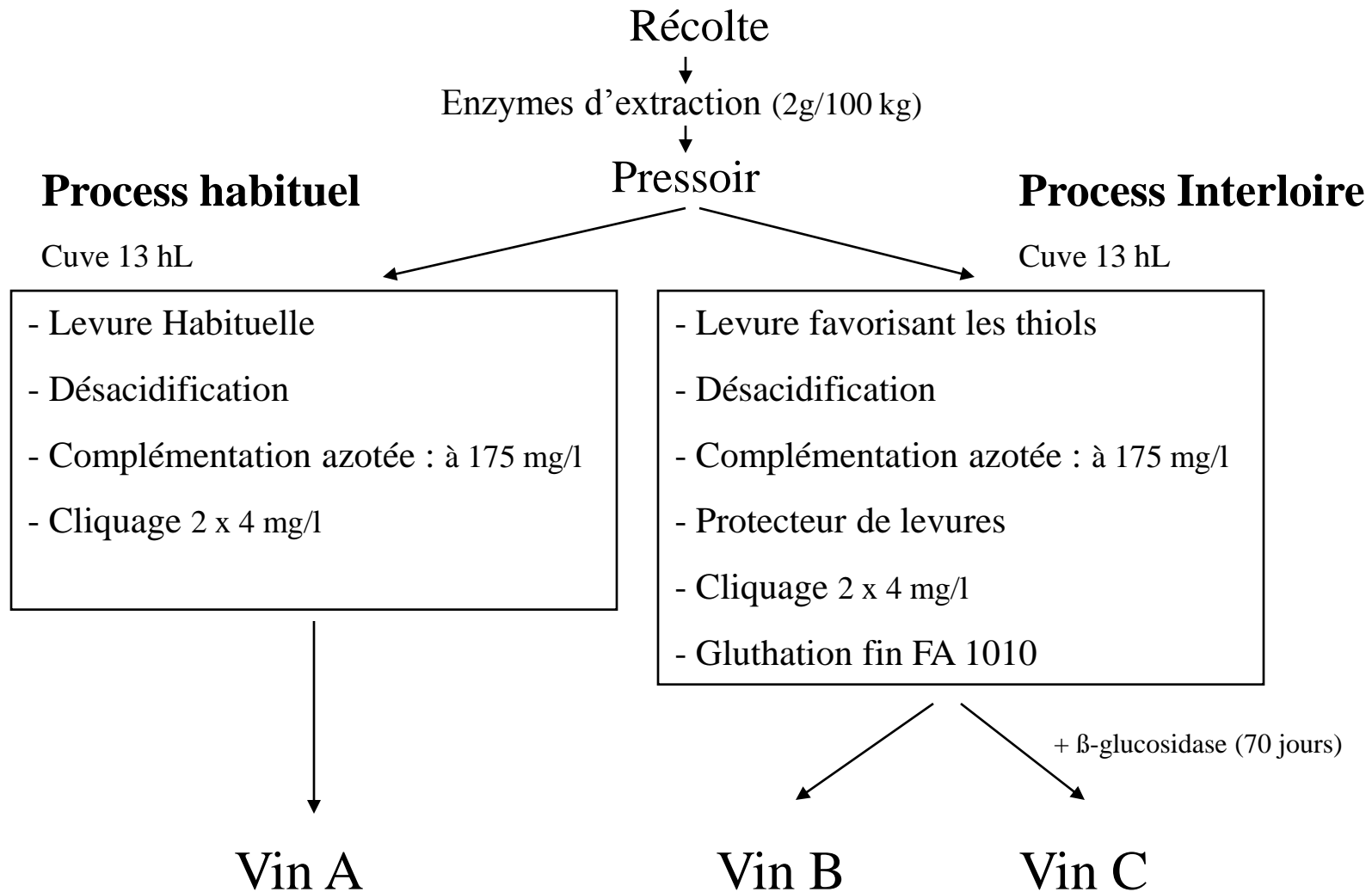
➤ Conclusion

La teneur de la plupart des composés aromatiques sont favorisés par l'apport d'azote foliaire dans le cadre de notre essai.

➤ dégustation

Résultats à venir

Itinéraires techniques



Résultats

- Les analyses du moût après pressurage sont les suivantes :

	Témoin	Apport N
Degré (% vol)	12.7	12.7
pH	2.99	3.08
AT (g/l H ₂ SO ₄)	6.80	6.58
N assimilable (mg/l)	60.6	113

La température de FA est de 16-17 °C

Les fermentations ont duré 15 jours

Analyses des vins

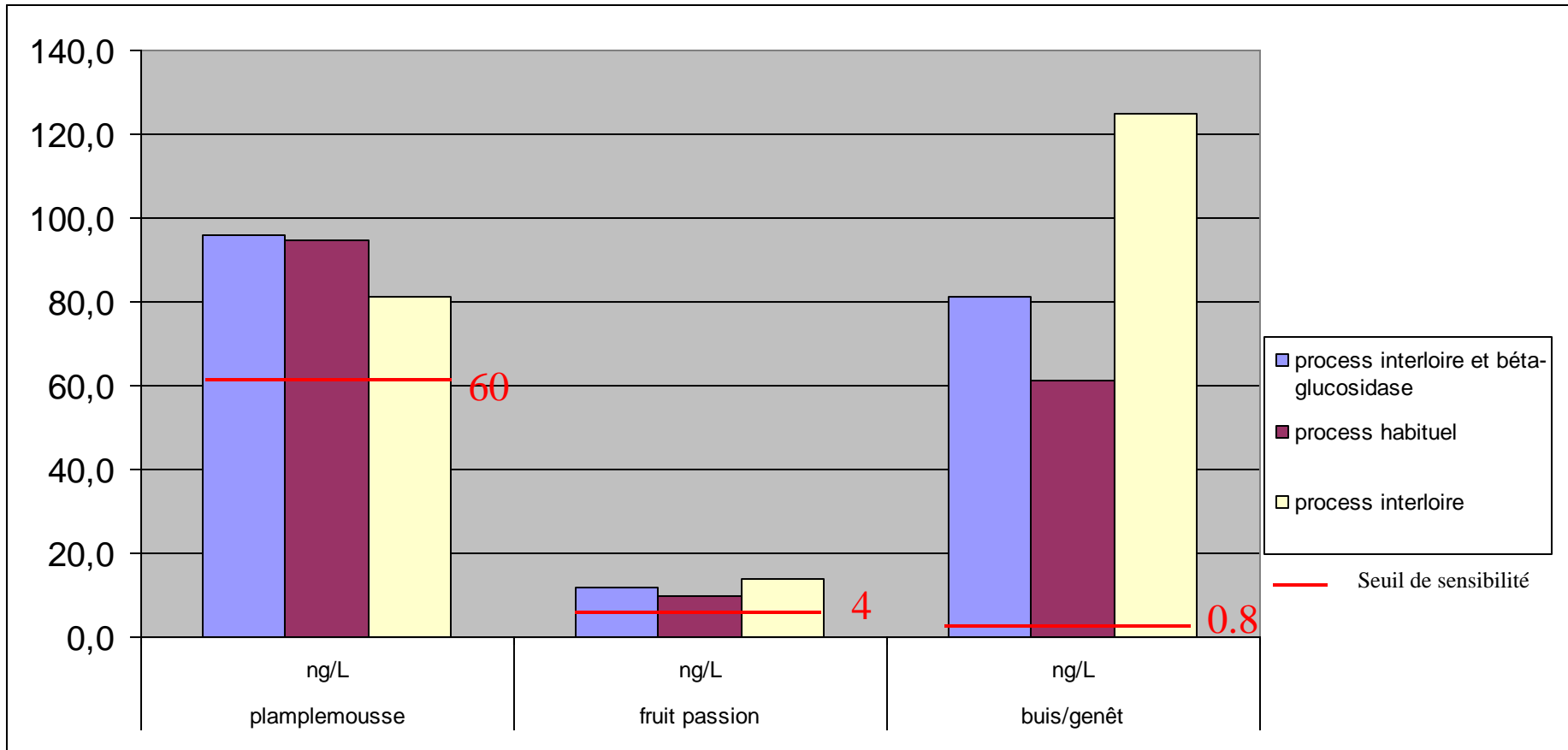
➤ Témoin : pas d'azote foliaire à la vigne

- Analyses classiques:

	Process habituel	Process Interloire	Process Interloire + β -glucosidase
Degré (% vol)	13.28		13.37
Sucre (g/l)	0.7		0.7
AV (g/l H ₂ SO ₄)	0.11		0.13
pH	3.15		3.15
AT (g/l H ₂ SO ₄)	5.88		5.78
Malo	0		0

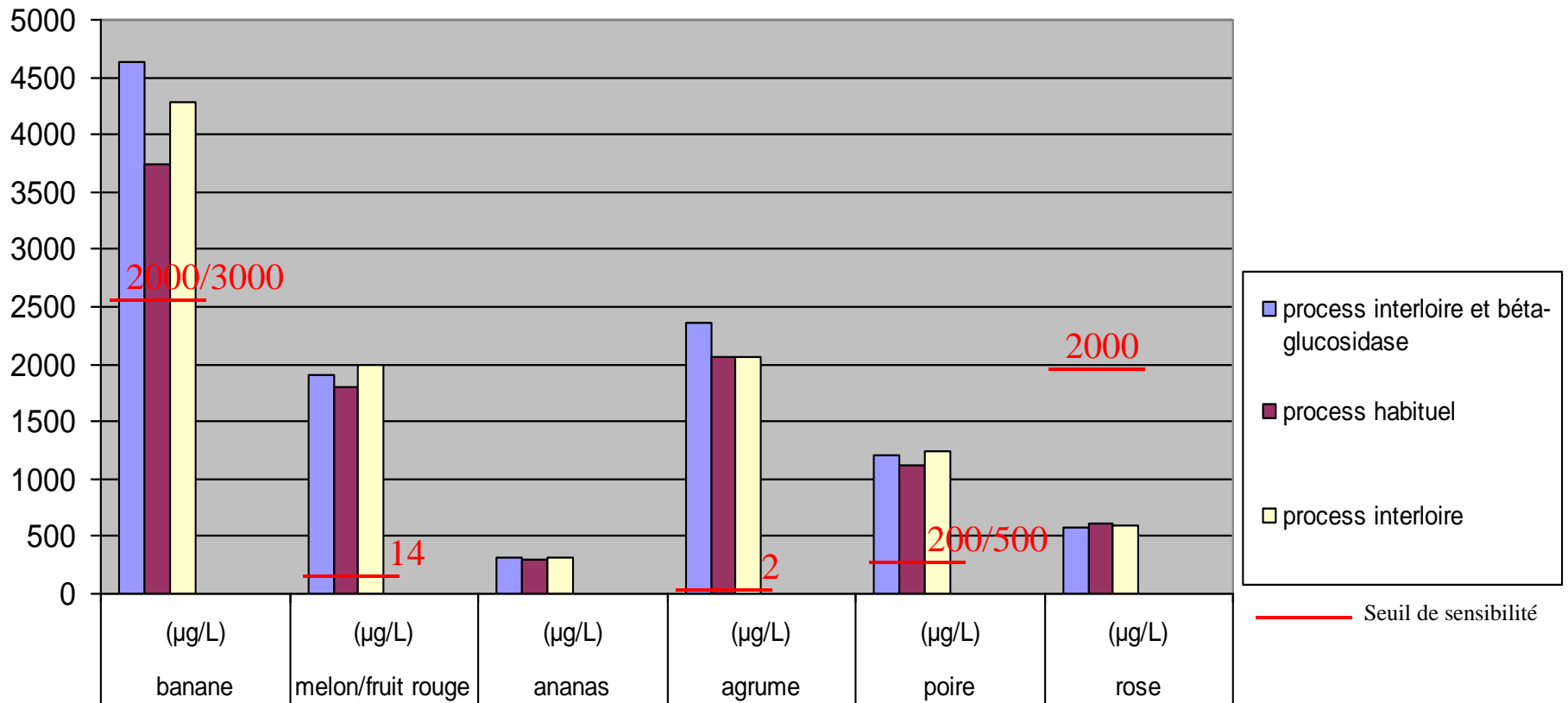
- Analyses aromatiques:

THIOLS – sans N



- Analyses aromatiques:

Esters sans N à la vigne



➤ Interprétation :

- ✓ Pour le process Interloire et habituel du vigneron, les FA se sont déroulées de façon similaire et sans soucis.

- ✓ Les analyses classiques sont très proches. Par contre, les analyses des composés aromatiques montre de nombreuses différences :
 - Pour les thiols : c'est le Process Interloire qui permet d'obtenir plus de thiols (sauf pamplemousse), surtout le caractère buis, genêt.

 - Pour les esters : c'est le lot Process β -glucosidase qui donnent les plus fortes teneurs surtout pour le caractère banane, agrume.

Analyses des vins

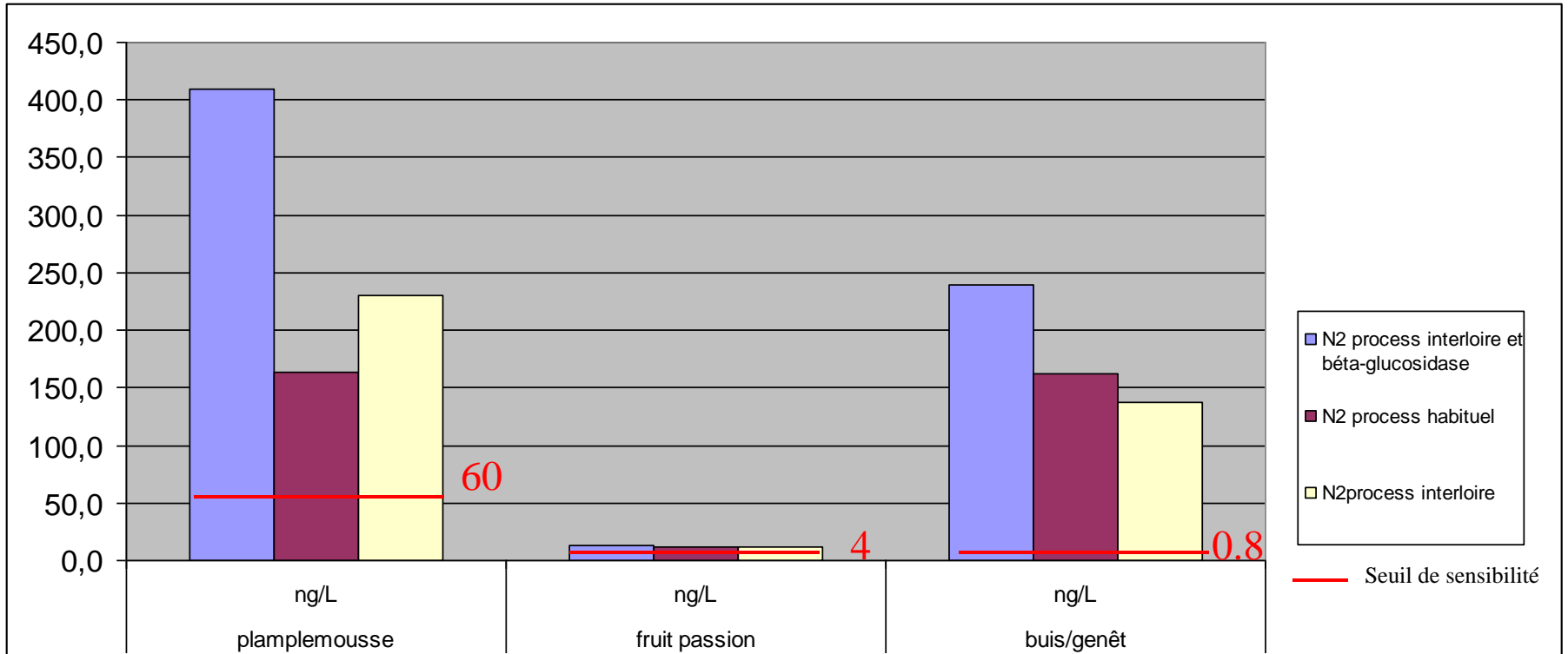
➤ Apport d'azote foliaire à la vigne

- Analyses classiques:

	Process habituel	Process Interloire	Process optimisé + β -glucosidase
Degré (% vol)			13.31
Sucre (g/l)	0.6		0.9
AV (g/l H ₂ SO ₄)	0.16		0.17
pH			3.27
AT (g/l H ₂ SO ₄)	5.48		
Malo	0		0

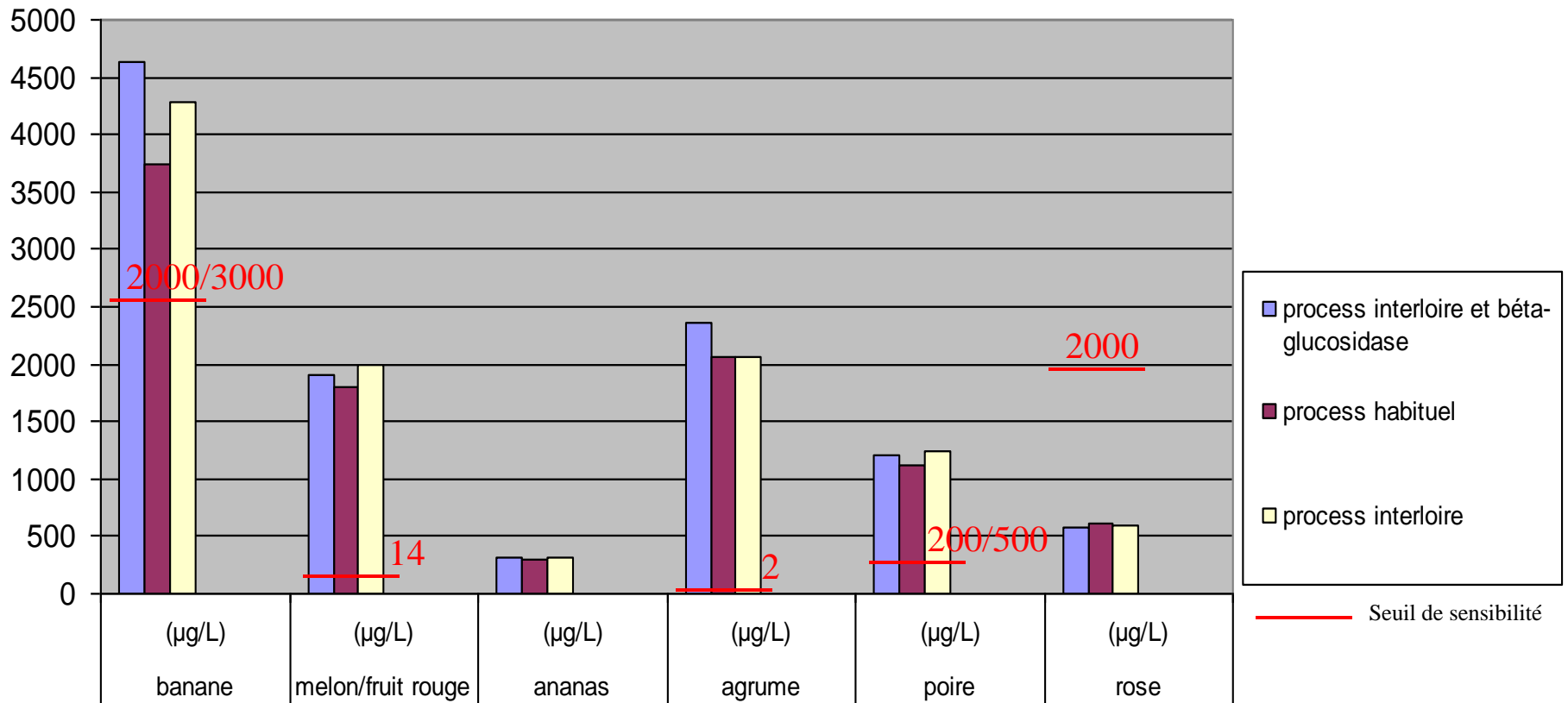
- Analyses aromatiques:

THIOLS – avec N



- Analyses aromatiques:

Esters avec N à la vigne



➤ Interprétation :

- ✓ La aussi, les FA se sont déroulées de façon similaire et sans soucis.

Les différences se situent au niveau des composés aromatiques.

- Pour les thiols :

Le caractère pamplemousse est très fortement augmenté avec l'ajout de β -glucosidase.

La note buis est aussi favorisée par la β -glucosidase.

Le Process Interloire n'a que peu d'impact sur les thiols par rapport au process habituel du vigneron.

- Pour les esters :

Les différences sont moins flagrantes et les différences plus faibles.

Conclusions et perspectives

- Les résultats obtenus sont issus d'un terroir précis, d'un millésime.

Il ne faut pas extrapoler et utiliser nos données de façon systématique. En effet, l'apport d'azote assimilable à la cuve doit être raisonné en fonction du mode cultural et du type de sol des analyses d'azote assimilable...

- L'utilisation de tel ou tel process doit être réfléchi et adapté à sa clientèle tout en respectant la typicité de notre région.

➤ Dans le cadre de nos essais en 2008, l'apport d'azote foliaire et l'utilisation de la β -glucosidase ont un impact très important sur les composés aromatiques. L'assemblage de différents process peut permettre d'obtenir un vin complexe et subtil.

- En 2009, le lycée viticole d'Amboise reconduit ces essais avec le même protocole.