

**Quel est votre définition de la longévité des vins ?**

Dominique Delteil (DD) : La longévité est la durée pendant laquelle le vin reste conforme aux objectifs de style, pendant le travail en cave et pendant la vie commerciale du vin. Il faut bien sûr commencer par lancer commercialement un vin conforme aux objectifs de style. Une évidence : si un vin n'est pas conforme à sa sortie, le concept de longévité est « mort-né » !

**Quels sont les points clés de la longévité ?**

DD : La phrase suivante résume tout : la longévité dépend d'une **matrice colloïdale** suffisamment **concentrée, équilibrée et stabilisée**. Voyons plus en détails ce que regroupe cette phrase.

Rappelons d'abord que le vin n'est pas une solution parfaite. C'est une émulsion colloïdale où les différentes macromolécules entrent en interactions avec toutes les autres molécules : éthanol, acides, composés volatils, pigments, polyphénols, etc. Ces interactions tridimensionnelles complexes dépendent de phénomènes comme l'hydrophilie, l'hydrophobie, la polarité ou l'apolarité des molécules, le potentiel RedOx, etc.

Dans la pratique, **ces interactions sont très directement dépendantes du pH**. Quand le pH est élevé (supérieur à 3,3 en blanc et supérieur à 3,5 en rouge) il est beaucoup plus difficile d'arriver à une matrice équilibrée et stabilisée. Qui fait le choix stylistique de travailler à des pH plus élevés doit travailler encore plus sur les outils listés ci-dessous pour espérer arriver à une longévité conforme.

Donc, sous haute influence du pH, une matrice colloïdale suffisamment concentrée, équilibrée et stabilisée est constituée d'un équilibre entre les 6 points suivants :

1. Macromolécules suffisamment concentrées et stabilisées. Elles proviennent du raisin (pulpe et pellicule), des levures, et éventuellement des bactéries et du bois selon la vinification et l'élevage.
2. Composés soufrés (par exemple l'éthanthiol, le di-méthyl-di-sulfure, etc.) : sans excès de concentration et impliqués dans des interactions avec les macromolécules, en particulier celles de levure.
3. Composés d'arômes qui participent aux arômes herbacés et végétaux (par exemple les pyrazines, etc.) : sans excès de concentration et impliqués dans des interactions avec les macromolécules, en particulier celles de levure.
4. Composés d'arômes qui participent aux arômes de « chimique » ou de « solvant » (par exemple les esters comme l'acétate d'isoamyle, etc.) : sans excès de concentration et impliqués dans des interactions avec les macromolécules, en particulier celles de levure.
5. Composés d'arômes qui participent aux arômes de fruits ou d'épices (par exemple mercaptohexanol, bêta-damascenone, etc.) : concentration suffisante et impliqués dans les interactions justes avec des macromolécules de raisin (ramno-galacturonanes par exemple) et de levure.
6. Composés d'arômes qui participent aux arômes de cuits, de pharmaceutique : concentration sans excès et impliqués dans des interactions avec les macromolécules, en particulier celles de levure.

Je ne mentionne pas les polyphénols des vins rouges car les polyphénols font partie de la matrice et participent à la longévité seulement s'ils sont intégrés, c'est-à-dire en interaction avec les polysaccharides. La preuve : l'instabilité bien connue de la couleur et des tanins d'Alicante-Bouschet, bien que très concentrés.

Attention le concept de longévité est très différent du concept traditionnel de « long potentiel de garde ».

**Quels sont les principaux outils de vinification pour construire une longévité conforme aux objectifs de style et aux objectifs de prix ?**  
DD : Avec ce qui précède, dans la pratique, la gestion du pH est le premier élément clé. S'il n'est pas conforme aux objectifs, il est recommandé de le corriger immédiatement sur les raisins frais avec l'acide tartrique et ensuite l'ajuster quand c'est nécessaire.

Ensuite, comme les raisins, les levures, les bactéries et le bois participent directement aux 6 points listés ci-dessus, le choix de chaque élément et la gestion des extractions se font pour gérer ces 6 points. En ce qui concerne les raisins, tous les choix viticoles (cépage, terroir, millésime, etc.) et la maturité ont un impact évident. Je ne les développe pas ici.

**Quels sont les outils de fermentation pour construire cette longévité conforme ?**

DD : Par ordre chronologique tous ces outils ont un impact direct sur la construction d'une matrice colloïdale suffisamment concentrée et stabilisée :

1. Le choix de la souche de levure. En blanc, les souches ICV-D47, CY3079, Cross Evolution, ICV-D21 sont les souches qui assurent le mieux la longévité. En rouge : ICV-D254, ICV-D80, ICV-GRE, Clos, BM4x4 sont les souches qui assurent le mieux la longévité.
2. La protection de la levure pendant la réhydratation. Par exemple GoFerM Protect.
3. La nutrition initiale de la levure. Par exemple Fermaid O dans le jus ou les raisins frais.
4. L'addition de levures inactivées en début de fermentation. Par exemple OptiWhite en blanc ou OptiRed en rouge.
5. L'addition de bois alternatifs en début de fermentation, ou la fermentation en barriques.
6. La co-inoculation levures - bactéries lactiques. La technique de la co-inoculation et une souche de bactéries comme VP41 permettent d'optimiser l'impact des bactéries sur la longévité, d'abord à travers une meilleure netteté aromatique et sensorielle et en développant mieux les caractères fruités. Pour développer la longévité, il faut commencer à mettre en marché un vin conforme aux objectifs de propreté et de fruité. La co-inoculation y participe directement en assurant une meilleure implantation de la souche sélectionnée (en particulier pour les pH élevés), en limitant les risques d'odeurs et goûts de yaourt ou de beurre

rance, en développant les arômes fruités variétaux.

7. La nutrition complexe à un tiers de la fermentation. Par exemple Fermaid Blanc en blanc et Fermaid E en rouge.

8. Les bonnes pratiques d'oxygénation pendant la fermentation : fréquence d'apport et quantités unitaires sont les points clés pour éviter les excès de composés soufrés et stabiliser la matrice.

9. L'agitation régulière du jus en fermentation. Remettre en suspension les levures sédimentées est fondamental.

10. L'addition de levures inactivées en fin de fermentation

quand nécessaire (par exemple Noblesse).

Depuis 1990, pendant 15 années de R&D, j'ai pris la longévité comme un des objectifs de travail de vinification. Il a été démontré que tous les outils listés ci-dessus ont un impact notable sur la longévité. J'insiste sur l'ordre chronologique car une matrice colloïdale se construit et se stabilise en continu, avec plusieurs étapes.

Une matrice colloïdale peut aussi s'instabiliser. Par exemple l'extraction de trop de catéchines en blanc, une extraction à plus de 25-27°C en rouge extraient des éléments qui vont à contresens de la stabilité. Les collages excessifs avec des protéines qui se coagulent avec les colloïdes intéressants ne sont pas recommandés.

**Quels sont les outils d'élevage pour construire cette longévité conforme ?**

DD : Les lies lourdes (celles qui sédimentent en 24 heures) vont à contresens, car ce sont des sources d'excès de composés soufrés, de composés à impact herbacés, et sont des éléments qui adsorbent et éliminent les colloïdes intéressants. Leur élimination aux moments-clés est un point clé pour éviter d'instabiliser la matrice. Par exemple en blanc, je recommande de soutirer dès la fin de la fermentation alcoolique et un second soutirage une semaine après. Ainsi on élimine les lies lourdes à risque très précocement. En même temps, on peut conserver une quantité suffisante de levures pour continuer à construire la matrice.

L'ajout de levures inactivées pendant l'élevage est une nouvelle technique sur laquelle j'ai travaillé en R&D et dans la pratique depuis 1994. Depuis quelques années, un outil spécifique a été développé à partir de ces travaux avec une souche de l'ICV : Noblesse. La qualité des macromolécules relarguées (mannoprotéines et glucanes) et les capacités particulières et originales de Noblesse d'absorber des composés à risque permettent de rééquilibrer la matrice colloïdale à différents moments critiques. Dominique Delteil.

