

#03 | L'ŒNOLOGIE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE EN PROVENCE

Dans les caves provençales, le changement climatique se manifeste notamment par une augmentation des taux d'alcool et du pH. Ces augmentations peuvent se répercuter aussi bien sur la stabilité des vins que sur leurs profils. Ainsi un certain nombre de solutions sont aujourd'hui travaillées pour répondre à ces problématiques.

● Grégori Lanza, Centre du Rosé

SOLUTIONS BIOTECHNOLOGIQUES

Plus d'une dizaine de « levures climatiques » est aujourd'hui commercialisée dans l'idée d'atténuer les effets du changement climatique sur nos vins. Afin d'étudier leurs impacts sur les vins Rosés (Figure 1), un banc d'essai a été mis en place au Centre du Rosé lors de ces vendanges 2024. Des levures *Lachancea thermotolerans* acidifiantes ainsi que des *Saccharomyces* à faible rendement alcoolique ont pu être testées dans des conditions identiques. Les premiers résultats analytiques sont encourageants avec des diminutions d'alcool allant jusqu'à -0,5 % et des augmentations de l'acidité totale allant jusqu'à +1,4 g H₂SO₄/L.

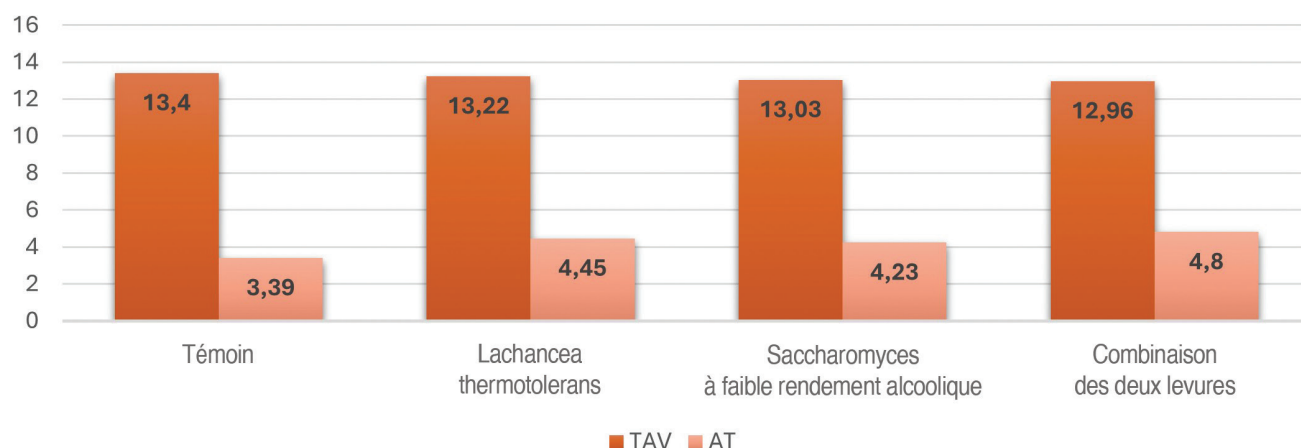
Des dégustations prévues en début d'année 2025 viendront compléter ces résultats.

SOLUTIONS PHYSIQUES DE DÉSALCOOLISATION

Il existe aujourd'hui différents procédés physiques de désalcoolisation. Chacun présentant des avantages et des inconvénients. Dans cette démarche ayant pour but de contrer les effets du changement climatique, ces techniques pourront être sollicitées pour une simple correction du degré alcoolique (désalcoolisation jusqu'à 20 % de la teneur en alcool initiale et en restant au-dessus de 9°).

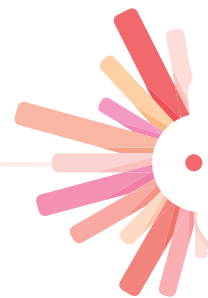
En tenant compte des objectifs de correction, de l'accessibilité des procédés en Provence ainsi que des caractéristiques de chaque technique, un traitement par osmose inverse couplée (à un contacteur membranaire ou à une distillation) apparaît comme le plus pertinent.

Impact des levures climatiques sur le TAV et l'Acidité totale



● Figure 1 Impact des levures « climatiques » sur le TAV (Titre Alcoométrique Volumique % vol.) et l'AT (Acidité Totale g H₂SO₄/L) d'un vin Rosé

(Suite en page 10)



#03 | Suite de la page 09
**L'ŒNOLOGIE FACE AU CHANGEMENT
CLIMATIQUE EN PROVENCE**

Après avoir réalisé un benchmark des produits désalcoolisés aujourd'hui disponibles sur le marché, il apparaît nécessaire de poursuivre le développement de ces solutions sur vins Rosés. Bien que des travaux réalisés au Centre du Rosé dans les années 2000 aient déjà permis d'évaluer les performances de ces techniques, il sera nécessaire de réactualiser et d'approfondir ces résultats. Aussi, différents essais permettront d'aborder cette thématique « solution physique de désalcoolisation » en faisant varier les procédés, les matières premières et les intensités de traitement.

D'une part, l'objectif est d'apporter d'autres solutions aux professionnels pour atténuer les effets du changement climatique. D'autre part, ces essais donneront la possibilité d'acquérir des connaissances permettant aux vins de Provence de profiter de cette tendance émergente que représente le marché du no/low (sans alcool ou à faible teneur en alcool).

BILAN

Qu'il s'agisse de solutions biotechnologiques ou de solutions physiques, chaque technique présentera des avantages et des inconvénients qui lui seront propres. Engager des travaux sur ces différentes thématiques permettra d'apporter des réponses objectives aux problématiques liées à la perturbation des équilibres acides/alcool.

Ces programmes permettront l'acquisition de données relatives aux performances techniques, économiques et environnementales de ces solutions. Ce n'est qu'une fois ces paramètres maîtrisés qu'il sera possible d'exploiter le plein potentiel de ces procédés dans des itinéraires techniques adaptés.



*Mini cuves de micro-vinifications
dans la cave expérimentale du Centre du Rosé.*