

## Des blancs plus thiolés

**Vinification** Marie Jalenques, œnologue-conseil au laboratoire Natoli & Associés, et ses collègues ont mis au point une méthode pour obtenir des vins blancs thiolés, y compris de cépages ne renfermant pas ce type d'arômes. Un résultat concluant.

« **U**n chardonnay avec des arômes de poire, une complexité variétale, et des notes de pamplemousse et de buis », décrit Marie Jalenques, œnologue-conseil au laboratoire Natoli & Associés. Des traits peu communs pour ce cépage. « En 2020, nous avons essayé une nouvelle méthode empirique pour obtenir plus de 3-Mercaptohexanol (3-MH) dans des vins blancs, sur des cépages thiolés comme le sauvignon blanc et le vermentino, mais aussi non thiolés comme le chardonnay », a expliqué l'œnologue, lors du webinaire organisé par Vinseo le 25 mars dernier.

Pour ce faire, elle a conseillé aux vignerons, que son équipe et

elle accompagnent, d'hyperoxygéner des fins de presse de moûts blancs de différents cépages.

**Réhabiliter les moûts de jus de presse.** Ces jus sont souvent écartés en raison de leur richesse en tanin, mais ils contiennent également des acides linoléiques et linoléniques. « Avec l'hyperoxygénation, il y aura une synthèse accrue d'E-2-hexenal issu de l'acide linoléique. Avec l'H<sub>2</sub>S, cet hexenal est impliqué dans une voie biogénèse du 3-MH mise en évidence par Schneider et son équipe en 2006. Cette voie peut produire jusqu'à 10% du thiol présent dans le vin », détaille l'œnologue.

Une fois ce jus obtenu, les vignerons l'ajoutent au moût dont

ils souhaite booster l'aromatique, au tout début de la fermentation alcoolique. « Il faut l'ajouter au pic de production de l'H<sub>2</sub>S par la levure, soit à une baisse de densité de 10 points. »

**Des précautions à prendre.** Au préalable, elle conseille de coller le jus hyperoxygéné à la caséine, entre 20 et 60 g/hl pour éliminer les quinones issues de l'oxydation des tanins et qui peuvent brunir le moût. « Il faut conserver à 15 °C le jus hyperoxygéné pour éviter un départ en fermentation et l'ajouter, après collage, directement à un autre moût », soutient l'œnologue.

« Sur les cépages thiolés, les notes de pamplemousse et de buis sont accentuées. Mais le résultat nous



**MARIE JALENQUES**, œnologue, a testé une méthode pour enrichir le profil aromatique des vins blancs.

a impressionnés sur le chardonnay. Un chardonnay thiolé, c'est peu commun et cela peut permettre au domaine de se démarquer. Les consommateurs demandent des vins frais et aromatiques », explique Marie Jalenques.

Le laboratoire n'a pas réalisé de comparaison, ni dosé 3-MH dans les vins ainsi vinifiés. « Mais nous sommes convaincus de l'efficacité de cette technique. Cette année, nous allons la tester sur vin rosé. »

C. F.-G.

**Cazaux**  
Fabricant de Pompes Depuis 1954

**afaq**  
ISO 9001  
Certification

**AU CŒUR DU VIN**

**Robustes**  
**Pas de dissolution d'oxygène**  
**Fiables**  
**Innovantes**

**CEnoflex®**  
**LOB®**  
**Doublexc®**

Conforme à la norme alimentaire CE 1935/2004  
[www.cazaux-pumps.com](http://www.cazaux-pumps.com)

Z.A. de Lalande - Route de Lalande - 33450 MONTUSSAN - France  
Tél. +33 (0)5 57 77 70 70 - Fax +33 (0)5 57 77 70 79  
E-mail : [adv@rotorflex.com](mailto:adv@rotorflex.com)

**L' eau un élément essentiel**

TDeau, 20 ans d'expérience du traitement de l'eau, vous garantit une eau de qualité répondant aux exigences de votre profession.

- ✓ Potabilisation
- ✓ Protection anti tartre
- ✓ Déchloration - TBP
- ✓ Réduction de vos coûts d'exploitation
- ✓ Protection de l'environnement

**TDeau**  
LES TECHNICIENS DE L'EAU

Nos agences :

LANGUEDOC-ROUSSILLON  
NOUVELLE AQUITAINE  
MIDI-PYRÉNÉES  
PROVENCE

[www.tdeau.com](http://www.tdeau.com) - [infos@tdeau.com](mailto:infos@tdeau.com)

**0 805 297 005** Service & appel gratuits