Partenariat ICV

une collaboration depuis 2012

Monsieur Adrien Debaud suit en « observateur » les essais DEOS du millésime 2011.

Suite à ces essais mise en place d'un partenariat.

Début des essais en cave partenaire pour le millésime 2012,

- Cave de Cabrières d'aigues
- Cave de Cairanne
- Cave de Mont tauch
- Vignerons de Caractère

Les protocoles

Couleurs: Rouge et Rosé
Cépages : Syrah, Grenache, Carignan , Merlot
Durée de l'élevage: 3 à 6 mois
Démarrage: Après les FA (rosé), après FML (rouge)
Actions réalisées: désoxygénation, nano-apport, sulfitage, collage éventuel.

Objectif: Impact de la nano-oxygénation, comparer un élevage traditionnel avec l'élevage DEOS.

Les résultats

Idée générale

Au nez:

Un nez plus complexe, plus fruité frais et plus stable dans le temps,

Dans certains cas, le nez peut être plus discret au début, puis la palette aromatique est plus complexe et plus stable.

En bouche:

Plus de souplesse et de rondeur,

Une finale plus longue et plus douce,

Des tanins plus soyeux.

Résultats - Exemple en rouge - Comparaison de deux doses

Contexte:

Millésime 2012 – Rouge - Appellation Fitou – Assemblage Carignan / Grenache / Syrah

Protocole: (Fin de l'essai juin 2013)

3 cuves avec Témoin – Deos Dose1 – Deos Dose2 (3 x 390hl)

Dose 1 : 30 µg/injection (pour un total de 240 µg)

Dose 2 : 100 µg/injection (pour un total de 800 µg)

Nombre d'injections : 8 nano apports O2

Autres opérations: désoxygénation à l'assemblage + sulfitage

Résultats œnologiques:

Pour les 2 doses (< 1mg/l sur 6 mois), les profils sont bien distincts. La dose de 30 µg permet d'obtenir un style plus fin et fruité frais, tendance à + astringent et + sec sur dose 100.

Résultats - Exemple en rosé -
Deux millésimes

Contexte:

Millésime 2012 – IGP Méd. Merlot

Millésime 2014 – IGP Med Merlot

Protocole: (Fin de l'essai janvier, MEB février ou mars)

2 cuves = Témoin – Deos (Volumes cuves = 212hl)

Dose : 15 à 20 µg/injection (pour un total de 120 à 150 µg)

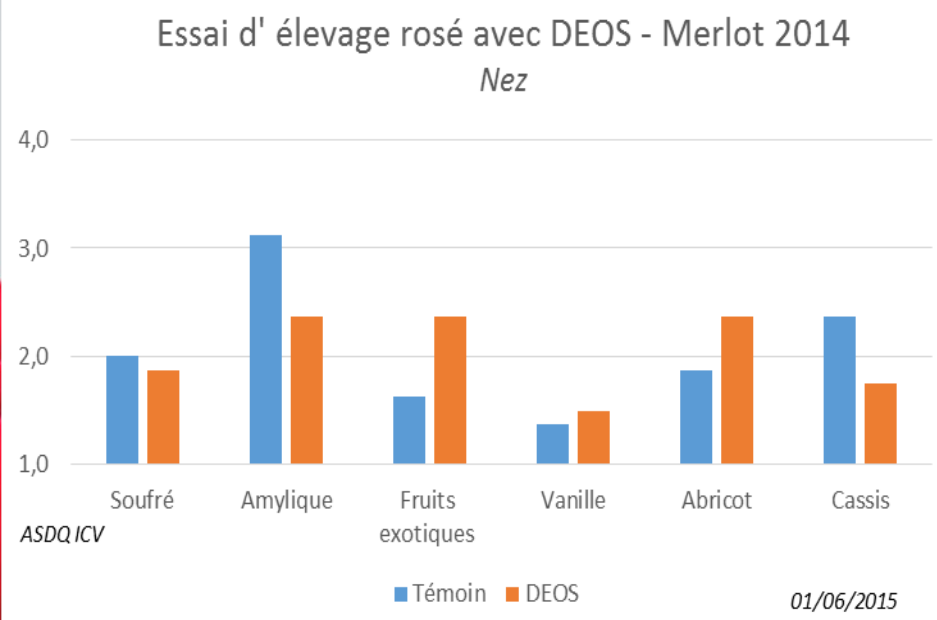
Nombre d'injections: 9 ou 8 nano apports O2

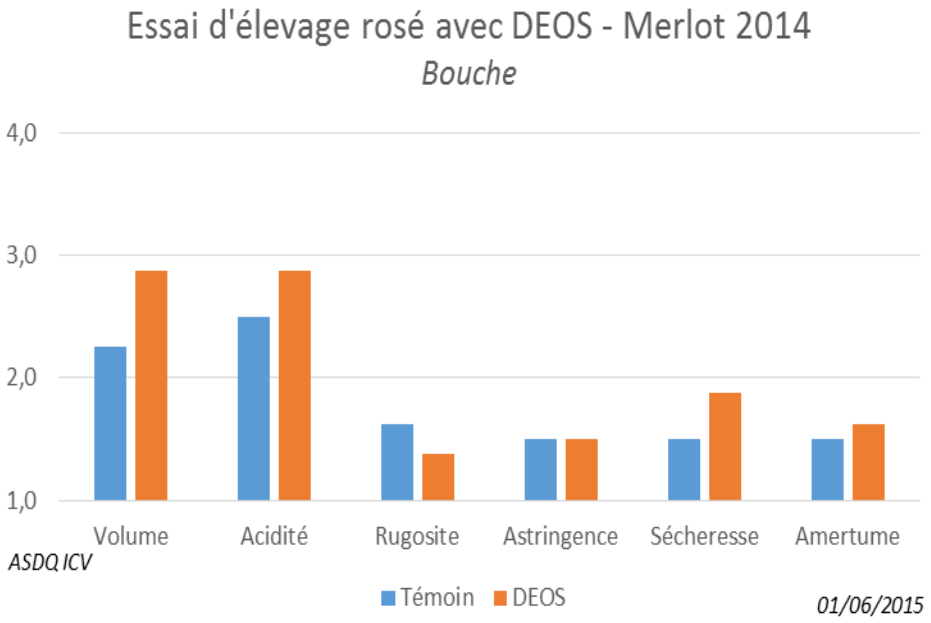
Autres opérations: désoxygénation au soutirage de fin FA vin sulfité + 1 sulfitage éventuel d'appoint en cours d'élevage (2012)

Résultats œnologiques: pas de variation analytique significative pour les paramètres chimiques classiques, couleur et microbiologie. La Turbidité se maintient plus haute avec DEOS, une légère variabilité du CO2.

Résultats - Exemple rosé -
Deux millésimes

Profils sensoriels : une différence de styles, nez + exotique et + abricot et bouche + de volume avec DEOS, Témoin + amylique et bouche + agressive





Résultats des essais - Conclusion

Bilan des essais avec DEOS :

Un effet significatif sur le style des vins

Une ouverture aromatique avec une préservation de la netteté du fruité frais

Une augmentation du volume en bouche

Des tanins plus doux

Pilotage de l'élevage avec DEOS :

Un effet matrice vin

Des doses à adapter au profil voulu

Essais en rouge poursuivis

Dégustation de l’essai rosé 2014

MERCI DE VOTRE ATTENTION