Vitisphere
Edité avec LA VIGNE

Rééquilibrage

# Des conseils pour bien acidifier ses vins

Lundi 14 septembre 2020 par Marion Bazireau

Lire plus tard Commenter Imprimer

*Les analyses et dégustations des moûts permettront de choisir entre acide tartrique ou malique. - crédit photo : Creative Commons*

**C'est un classique dans les Côtes du Rhône. L'acidité des vins doit souvent être corrigée. Ce consultant recommande aux vignerons d'agir le plus tôt possible.**

Les maturités se sont resserrées dans les Côtes du Rhône. *« Sur toutes les appellations, et même les crus, beaucoup de syrah ont été vendangées à partir de la semaine dernière. La maturation des grenaches est plus hétérogène mais certains vignerons ont commencé à les rentrer. Tout va s'accélérer la semaine prochaine. »*

Selon Victor Dubois, à l'Institut Coopératif du Vin, les premiers jus de blanc sont intéressants sur le plan aromatique et assez bien équilibrés. L'acide malique n'a pas été aussi dégradé qu'en 2019. *« Mais, comme c'est très souvent le cas, les moûts peuvent manquer de fraîcheur et d'acidité. Les pH se maintiennent mais l'acidité totale n'est pas toujours très élevée. »*

**A LIRE AUSSI**

CONTAMINATION DES MOÛTS
**Des teneurs en cuivre et en ochratoxine à surveiller**

BRUNISSEMENT
**Records d'acide caftarique dans les moûts**

## Le plus tôt

Les vignerons concernés doivent acidifier leurs moûts. *« Le mieux est qu'ils le fassent le plus tôt possible, quitte à ajuster les apports plus tard. Ils obtiendront un meilleur fondu lors de la fermentation alcoolique »* assure Victor Dubois.

Le consultant recommande aux vignerons d'agir lorsque les teneurs en acide malique sont inférieures à 1,5g/l, quand celles en acide tartrique tombent en dessous de 4 g/l, quand l'acidité totale passe sous la barre des 3,5 ou 4 g/l de H2SO4, ou quand le pH dépasse 3,6. *« Bien sûr, ces recommandations sont à affiner à la dégustation, en fonction du profil recherché par le vigneron »* précise-t-il.

En plus d'améliorer l'équilibre en bouche des vins, en évitant les attaques molles et les finales mordantes, l'acidification rend le SO2 plus efficace, et empêche les départs non souhaités de FML. *« On peut utiliser de l'acide tartrique, malique, ou un mélange des deux, en sachant que trop d'acide tartrique donnera des notes métalliques, alors qu'un surplus d'acide malique apportera de la verdeur »* conclut Victor Dubois.