

# Elevage des vins rouges du Jura.

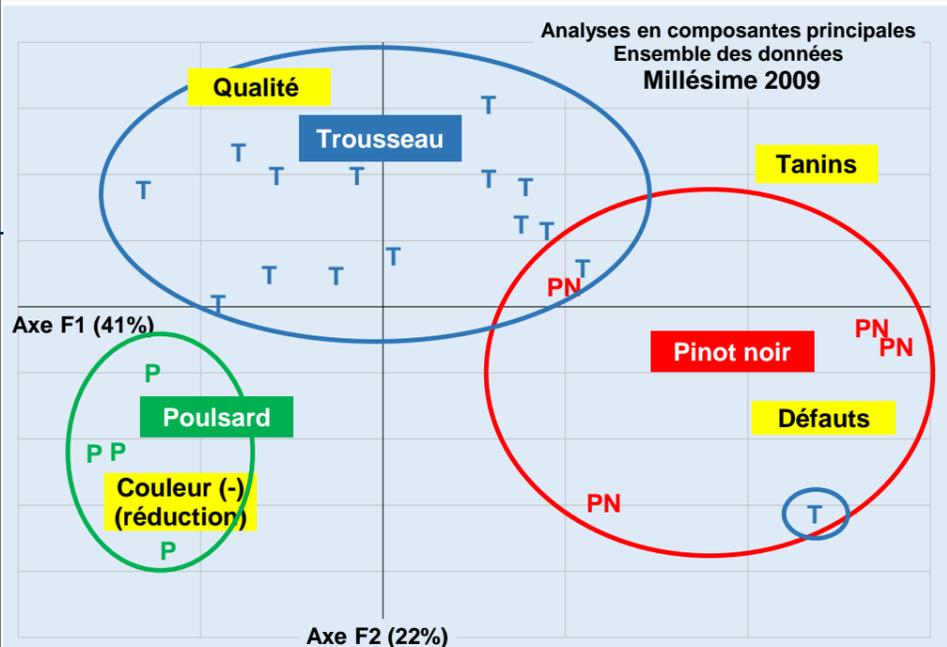
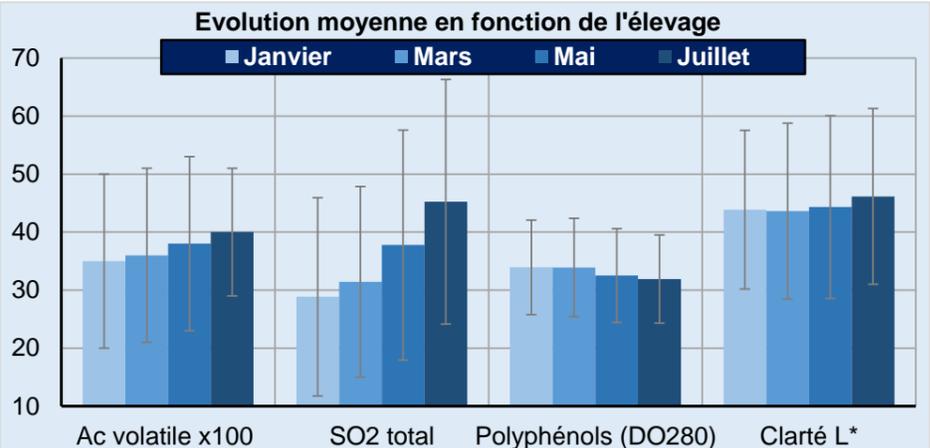
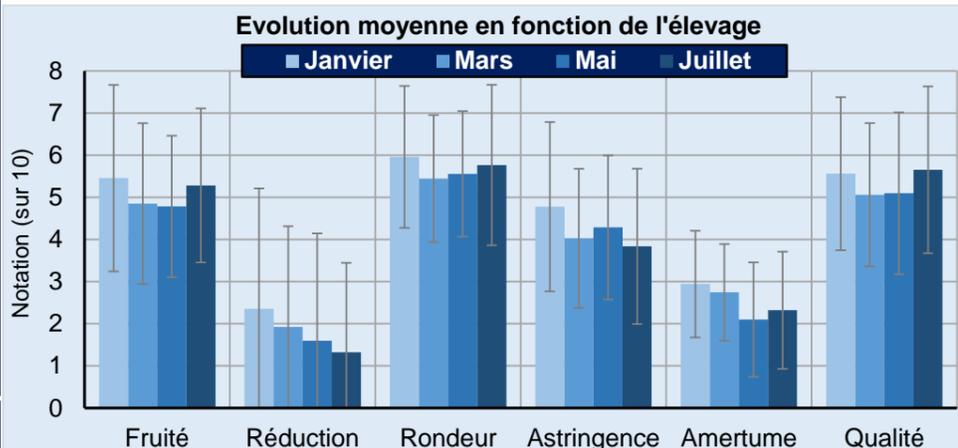
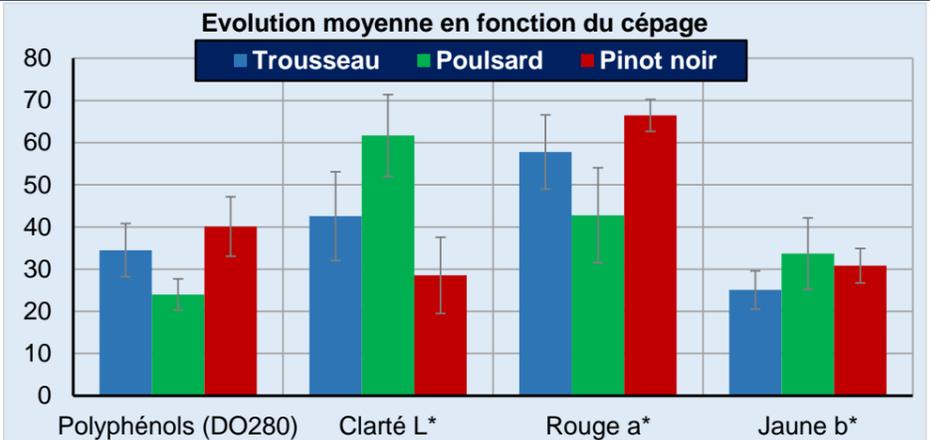
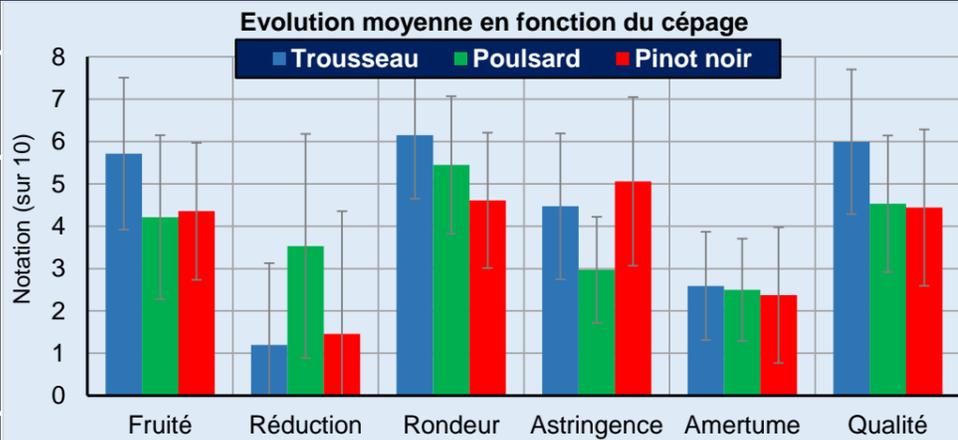


## Dispositif de l'étude

- 2 millésimes : 2009 et 2010.
- 8 domaines.
- 51 cuvées : 29 Trousseau, 12 Poulsard, 10 Pinot noir.  
(Logement des cuvées : 24 en foudres, 5 en pièces, 22 en cuves).
- 4 dates de prélèvements : janvier, mars, mai, juillet.

Analyses à T0 (Janvier)	Cépage	Cuvées	% vol	pH	AT	AV	Valeurs moyennes cuvées 2009 & 2010.
	Trousseau	29	13.1	3.55	3.6	0.38	
	Poulsard	12	12.5	3.41	4.2	0.28	
	Pinot noir	10	12.7	3.32	4.6	0.36	

FML : terminée en janvier pour 32 cuvées, en mars pour 6 cuv., en mai pour 3 cuv., en juillet pour 5 cuv., après pour 5 cuv.  
Sulfitage de fin de FML : 0 à 5 g/hl selon les cuvées - Températures entre 8°C et 20 °C selon dates et domaines.



### Commentaires :

Au niveau sensoriel, les Trousseau apparaissent plus fruités, plus ronds et de meilleures qualités que les Poulsard et les Pinot noir. Les Poulsard sont caractérisés par une note de réduction et une faible astringence (peu de tanins). En ce qui concerne l'évolution au cours du temps, le fruité, la rondeur et la qualité globale suivent la même tendance avec une diminution en début d'élevage et une augmentation en fin d'élevage. Parallèlement, la réduction, l'astringence et l'amertume tendent à diminuer régulièrement au cours de l'élevage. Les Poulsard expliquent largement l'évolution de la réduction alors que les Trousseau sont plus concernés par la diminution de l'astringence.

L'analyse en composantes principales (ACP) permet de mettre en corrélation l'ensemble des paramètres analysés (physico-chimiques et sensoriels). Cette méthode appliquée sur les deux millésimes suivis confirme bien que les Trousseau se démarquent globalement par leur qualité (fruité, rondeur, qualité globale), que les Poulsard se caractérisent par une couleur moins soutenue et une réduction notable. Les Pinot noir tendent à être plus tanniques avec pour le millésime 2009 une présence de défauts (à relativiser du fait du faible nombre de lots).

L'IFV remercie le LDA 39 pour sa contribution à l'acquisition de ces résultats.

### Suivi microbiologique : valeurs moyennes (écart-type)

(cellules/ml)	Brettanomyces	bactéries acétiques
Janvier	300 (200)	30 (70)
Mars	400 (1200)	80 (320)
Mai	300 (1000)	300 (2100)
Juillet	500 (1300)	10 (20)

### Commentaires :

Les Trousseau ont une composition polyphénolique (couleur et tanins) intermédiaire entre les Poulsard (-) et les Pinot noir (+). En moyenne, l'analyse des vins évolue peu au cours de l'élevage : de 0.35 à 0.40 g/l H2SO4 pour l'ac. volatile, de 30 à 45 mg/l pour le SO2 total (valeurs basses dans l'absolu). Les polyphénols (DO280) baissent très légèrement et la clarté (inverse de l'intensité colorante) augmente très légèrement.

Au niveau microbiologique, les bactéries acétiques tendent à augmenter entre janvier et mai, sans poser de réel problème, pour nettement diminuer en fin d'élevage. Par contre la population de *Brettanomyces* reste, en moyenne, stable au cours de l'élevage et pose le problème du développement d'un goût phénolé au cours de l'élevage et ensuite en bouteilles.

Il existe cependant des différences très notables d'un domaine à l'autre ou d'une cuvée à l'autre (barres d'erreurs des figures représentant l'écart-type).

