DANS NOS CHAIS

UN CÉPAGE, UNE MÊME LEVURE SÉLECTIONNÉE, DES TERROIRS DU MONDE ENTIER...

Un cépage unique, une levure sélectionnée et des terroirs du monde entier : telles étaient les composantes du projet Pinot noir réalisé en 2021. Ce projet d'envergure internationale avait pour objectif l'appréciation des profils organoleptiques de vins de Pinot Noir, sur différents terroirs avec une seule et même levure œnologique isolée et sélectionnée en Bourgogne : Lalvin RC212™. Les dénominateurs communs étaient le cépage et la levure, chaque cave conservant ses propres méthodes de vinifications.

Au total, 9 caves ont participé à ce projet Pinot noir en : Oregon, Tasmanie, Chili, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Allemagne et en France (3 en Bourgogne). Les vins font l'objet de plusieurs investigations à différents niveaux : analyses en composés d'arômes, analyses métabolomiques sur les vins finis (étude de la présence des types de composés dans les matrices), analyses sensorielles avec plusieurs dégustations menées par des jury experts au fil des ans. Les premiers retours de dégustation et d'analyses montrent des résultats très intéressants : des vins de qualité et des profils qui détiennent leurs propres spécificités, différant d'un terroir à l'autre. **La levure œnologique sélectionnée** n'est pas un élément de standardisation de l'itinéraire technique mais bien **un outil de qualité pour la révélation des profils organoleptiques des vins et de leurs terroirs**.

LES FERMENTATIONS

en 3 coups de crayons

DERNIÈRE MINUTE

SOLUTION NATURELLE POUR AUGMENTER LA RÉSISTANCE DE LA VIGNE AU STRESS HYDRIQUE

LalVigne PROHYDRO™ Grow your wine

LalVigne PROHYDRO™ est un nouveau produit de la gamme LalVigne. LalVigne PROHYDRO™ favorise la résistance de la vigne face aux épisodes de stress hydrique, pour accompagner l'adaptation aux nouvelles conditions de changement climatique. Composé de dérivé de levure *Saccharomyces cerevisiae* (issue de la Collection Lallemand) et de proline (obtenue par fermentation naturelle d'une bactérie), il s'applique en 3 passages (minimum) durant la période de croissance de la vigne (du stade nouaison à fermeture de la grappe). De nombreux essais ont été réalisés à différentes échelles depuis plusieurs années.

Un essai terrain a notamment été réalisé sur le millésime 2023, sur Chenin blanc dans le Val de Loire. Les résultats montrent des tendances à une maturité supérieure pour les modalités traitées (Bio comme Conventionnelle) par rapport au témoin (indices de maturité aux derniers relevés sup. de 14 % et 19 % ; indices de maturité : rapport entre les sucres réducteurs et acidité totale), dans un contexte d'épisodes de chaleur importants sur la fin de la saison. Une tendance à une moindre accumulation de calcium dans les baies est également notée sur la parcelle Bio dont les modalités ont été vendangées et vinifiées séparément (-13 % sur les moûts). Les retours des dégustations des premiers vins font état de différences intéressantes, avec plus de fruité, de volume et de longueur pour la modalité traitée. Les vins finis feront l'objet de nouvelles analyses sensorielles en fin de vinification. Cet essai et la visite des vignes ont été présentés à l'occasion de la journée organisée par le Syndicat des Vins de Vouvray, le 5 septembre dernier (cf. photo).

Journée de Visite des Vignes à Vouvray (5/09/2023)

AU GRÉ DU VIN N°34

NOVEMBRE **2023**

LES ROUGES SE RÉINVENTENT

- **PROJET PINOT NOIR :**
  Des terroirs, un cépage, une levure sélectionnée… et d'infinies possibilités
- **LALLEMAND TOUR 2024 : LES ROUGES SE RÉINVENTENT**

www.lallemandwine.com

LEVURES ŒNOLOGIQUES · BACTÉRIES ŒNOLOGIQUES · NUTRIMENTS ET PROTECTEURS · DÉRIVÉS DE LEVURE SPÉCIFIQUE · ENZYMES · CHITOSANE · APPLICATIONS À LA VIGNE

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

ÉDITO

Réinventer le « vin »

Les vinifications touchent à leur fin. Le millésime 2023 se présente avec un beau potentiel, malgré un contexte compliqué, tant au niveau des aléas climatiques, dont des situations de sécheresse extrême pour certaines régions, que de la pression sanitaire globale liée au mildiou notamment… La situation économique avec l'évolution des modes et de types de consommations participe à la complexité du contexte… Mais, alors, quelles sont les opportunités nouvelles ? Comment pourrions-nous les créer ? « Réinventer » les vins de demain ? Et si on se concentrait en premier lieu sur le cœur de notre production… les rouges ! En exclusivité, cette édition d'« Au gré du vin » vous propose de découvrir le thème du 12e Lallemand Tour : ***Les rouges se réinventent***. Découvrez en double-page intérieure les informations sur l'évènement. Nous avons hâte de vous y retrouvez !

Profitez de cette lettre d'info pour découvrir également les premiers retours d'essai 2023 à la vigne avec LalVigne PROHYDRO™ et le récent projet « Pinot Noir » : un cépage, une même levure sélectionnée - Lalvin RC212™ -, des terroirs du monde entier… pour de multiples possibilités organoleptiques !

Et si on essayait de réinventer notre boisson emblématique ?

L'équipe Lallemand Oenology France
De gauche à droite :
Sophie Graudé, Florence Sablayrolles, Tanya Wang et Sandra Escot

Pour un complément d'information
ou pour toutes autres demandes,
n'hésitez-pas à nous contacter
au 05 62 74 55 55 – fb.france@lallemand.com

LALLEMAND TOUR 2024 12e ÉDITION

les ROUGES se réinventent

Les Rouges se réinventent

Détenant une place importante dans la viticulture française, les vins rouges sont au « cœur » de l'Histoire de la vigne et du vin et reflètent une grande diversité de cépages, de régions et de techniques de vinification. Mais la production est fortement impactée par un désintérêt croissant, entrainant depuis longtemps une baisse globale de la consommation, dans un contexte de propositions pléthoriques de produits.

Alors, quel nouvel avenir leur préparer ? Il s'agit d'oser, de bouger les lignes pour se lancer dans l'inconnu, de casser les codes de notre boisson emblématique et la réinventer… Pour sa 12e édition, le Lallemand Tour fait la part belle aux Vins Rouges. Quatre experts viendront partager leurs idées visionnaires aux étapes clés de la production. Comment repenser les vins rouges de demain ? Dans quel flacon et dans quels lieux allons-nous les apprécier ? Quels seront les outils pour affiner leur vinification ? Devrons-nous les déguster… avec les mains ?

Participez à cette rencontre insolite d'essai pour la réinvention des Vins Rouges !

16 > 19 Janvier

Nîmes (30) Angers (49)
Anse (69) Bordeaux (33)

Avons-nous exploré

toutes les facettes des rouges ?

Qui sont les intervenants ?

CHERCHEUR EN SCIENCE DU VIN AU PÔLE
SENSORIEL IFV-SICAREX BEAUJOLAIS

Méven Otheguy

Méven est Chercheur en science du vin et Co-Responsable du pôle sensoriel IFV-SICAREX Beaujolais situé à Villefranche-sur-Saône. Dans le cadre de sa thèse, il s'est intéressé aux différents types d'experts en vin afin de comprendre leurs représentations et leurs perceptions des vins, en étudiant principalement les vins du Beaujolais. Aujourd'hui, ses recherches s'axent dans deux grandes directions : les vins, en s'intéressant aussi bien au contenant qu'au contenu, et les dégustateurs, qu'ils soient experts ou consommateurs afin de mieux comprendre leurs représentations et leurs perceptions. La grande force du pôle sensoriel IFV-SICAREX Beaujolais est de pouvoir à la fois apporter des connaissances à la communauté scientifique internationale mais également répondre aux problématiques techniques et attentes de la filière viti-vinicole.

INGÉNIEUR AGRICOLE DE PURPAN,
JOURNALISTE ET ÉDITEUR SPÉCIALISÉ
DANS LE COMMERCE ET LA CONSOMMATION,
FONDATEUR DES ÉDITIONS DAUVERS

Olivier Dauvers

Olivier a 53 ans, il est ingénieur agricole de l'Ecole de PURPAN à Toulouse, dont il obtient le diplôme en 1991. Il est aujourd'hui journaliste et éditeur spécialisé dans le Commerce et la Consommation. Ces éditions « Éditions DAUVERS » traitent de thématiques transversales autour de livres, magazines, études B to B. Également appelé « M.Conso » sur RTL, il y anime une chronique matinale quotidienne. Olivier a divers engagements en lien avec le monde agricole et les consommateurs : il est administrateur bénévole de C'est qui le Patron ainsi qu'administrateur de l'École d'Ingénieurs de PURPAN.

RESPONSABLE R&D - OPTIMISATION DE LEVURES
CHEZ LALLEMAND OENOLOGY

Jessica Noble

Jessica est Docteure en biotechnologies, spécialisée en optimisation de levures œnologiques depuis plus de 10 ans. Après un diplôme d'ingénieure en agro-alimentaire et un master recherche en biotechnologies, ses travaux de doctorat ont porté sur l'étude des bases génétiques de propriétés technologiques de levures œnologiques. Depuis, au sein de l'équipe R&D de Lallemand Oenology, elle développe de nouvelles levures adaptées aux évolutions et aux tendances pour répondre aux attentes des acteurs de la filière et des consommateurs. Ses travaux ont été valorisés par deux brevets et de nombreuses publications scientifiques et techniques. Ses thématiques couvrent les différentes facettes du métabolisme levurien, depuis la conversion des sucres en alcool, la maitrise de la production de composés soufrés, la production d'acides organiques et jusqu'à la révélation des arômes fermentaires et variétaux.

DIRECTEUR TECHNIQUE
CHEZ LALLEMAND OENOLOGY

José María «Pepe» Heras

Ingénieur agronome, José María possède un mastère en viticulture et œnologie de l'Universidad Politécnica de Madrid, en Espagne. Il a réalisé plusieurs vinifications dans différents chais en Espagne et à l'international, avant de devenir directeur technique d'un domaine en Castille-et-Léon. En 2005, il rejoint la société Lallemand au sein de l'équipe Espagne et Portugal.

En 2008, José María devient responsable des projets de R&D pour l'Espagne et le Portugal puis devient ensuite Directeur Technique de Lallemand Oenology, œuvrant pour coordonner le transfert des nouveaux développements dans les process de vinification. Il est impliqué dans différents projets de développement de bactéries œnologiques, de levures et de dérivés de levures portant sur de nouvelles sélections et applications mais aussi sur une meilleure connaissance et caractérisation des produits Lallemand. Pepe apporte également une assistance technique pour l'ensemble des produits et innovations de la société Lallemand à l'échelle internationale.

LALLEMAND TOUR 2024 12E ÉDITION

POUR VOUS INSCRIRE, PLUSIEURS SOLUTIONS SONT À VOTRE DISPOSITION :

Rendez-vous sur le site www.lallemandwine.com
rubrique « Actualités » :
Lallemand Tour 2024 : LES ROUGES SE RÉINVENTENT

ou flashez ce code pour vous inscrire

Nîmes (30)
MARDI 16 JANVIER

Hôtel Vatel & Spa
140 rue VATEL

Ance (69)
MERCREDI 17 JANVIER

Domaine des Communes
Beaujolais Pierre Dorées
1277, route des crêtes

Angers (49)
JEUDI 18 JANVIER

Domaine Loire & Sens
à Juigné-sur-Loire
11, chemin du bois
Guillou

Bordeaux (33)
VENDREDI 19 JANVIER

Théâtre du Casino
Barrière
10 Rue du Cardinal
Richaud

QU'EST-CE QUE LE LALLEMAND TOUR ?

Un évènement biennal gratuit organisé par la société Lallemand depuis plus de dix ans.

Un thème œnologique d'actualité abordé :
- sous forme de 4 courtes conférences présentées par des spécialistes de renommée internationale
- sous des angles très divers et multidisciplinaires : résultats de recherches scientifiques, applications techniques et pratiques, approche « marché » et consommateur final

Une matinée dupliquée dans 4 villes de France :

café d'accueil · conférences · dégustation de vin et · buffet-cocktail