



## Communiqué de presse

Date

19 octobre 2010

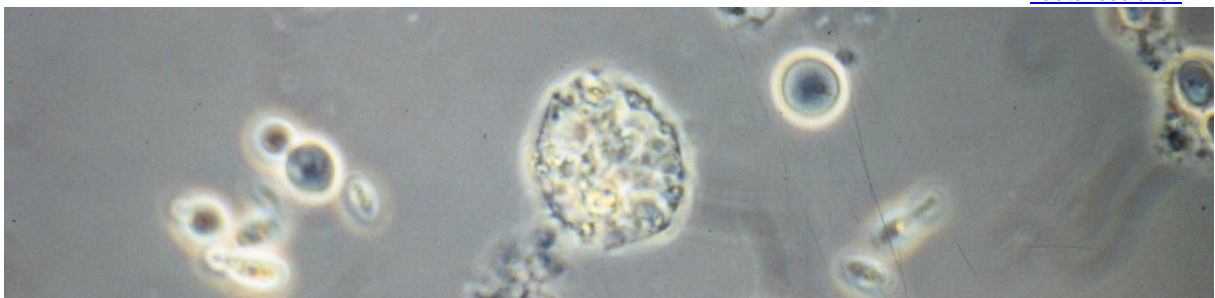
---

### Les levures influencent les arômes du vin

**Les levures jouent un rôle important en vinification : non seulement pendant la fermentation, mais aussi pour la qualité du vin. Pourtant, jusqu'à présent, les professionnels étaient peu convaincus que les levures pouvaient conférer des arômes au vin ou doutaient de la persistance de ces arômes. Les spécialistes de la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW ont pu démontrer pour la première fois que les levures produisent effectivement des arômes stables. Cette connaissance permet d'optimiser encore davantage la vinification.**

Une levure ne permettra jamais de transformer un moût de Chasselas en vin Müller-Thurgau. Mais avec différentes levures, il est tout à fait possible de créer des vins différents à partir du même moût: des vins neutres ou fruités en passant par une multitude de variations intermédiaires. Ainsi, l'arôme du vin dépend à la fois du moût et des levures. Le rôle du premier était déjà connu, mais celui des secondes, ce sont les spécialistes de la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW qui viennent d'en apporter la preuve scientifique.

[haute résolution](#)



#### **Les arômes spécifiques à la levure restent stables au moins deux ans**

Dans les milieux de la recherche viticole, une levure de boulangerie bon marché paraissait aussi bien convenir pour la vinification que des levures oenologiques plus coûteuses sans effets sur la qualité du vin, puisque seuls les composants du moût



étaient déterminants. Cependant, les maîtres de chai du monde entier utilisent plus de cent cinquante souches oenologiques différentes, car leur expérience leur montre que le choix de la levure est déterminant pour le résultat final. Les spécialistes d'ACW sont enfin parvenus à retracer le processus qui intervient dans le vin: les levures produisent bel et bien des arômes, qui peuvent persister au moins deux ans dans les vins après l'élevage. Pour le prouver, les chercheurs ont mobilisé leur goût et leur odorat ainsi que le SmartNose, un appareil high-tech fonctionnant comme un nez électronique.

Cette découverte permet d'une part d'affiner encore davantage l'analyse des arômes du vin et, d'autre part, d'aider encore mieux les oenologues à choisir leurs levures (voir encadré).

#### **« Congrès de la levure » 2010**

Le 15<sup>e</sup> Congrès de la levure, qui s'est tenu mi-2010, entendait faciliter le choix pour les praticiens. Des vins issus d'essais d'ACW y étaient proposés à la dégustation. Ainsi, les oenologues ont pu choisir les levures qui paraissaient convenir le mieux au style des vins de leur exploitation. Différents vins apportés pour la dégustation ont été soumis au jugement des professionnels lors du congrès. La discussion a également porté sur les expériences en matière de fermentation malolactique biologique, sur certains défauts du vin (en termes de saveur et d'odeur) et les arrêts de fermentation.

#### **Contact**

Jürg Gafner

Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Case postale, CH-8820 Wädenswil, Suisse

juerg.gafner@acw.admin.ch

+41 (0)44 783 63 50

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)

Carole Enz, Service médias

Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Case postale, CH-8820 Wädenswil, Suisse

carole.enz@acw.admin.ch

+41 (0)44 783 62 72, +41 (0)79 593 89 85

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)