



Communiqué de presse

Date

29.11.2007

De bons vins grâce à une nouvelle méthode d'analyse

Pour produire des vins régionaux à base de pinot noir possédant à la fois une belle robe et des substances réputées saines, il convient de favoriser certains composants sans altérer la saveur. Afin d'optimiser la vinification du pinot noir, les spécialistes de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW ont mis au point une nouvelle méthode d'analyse venant compléter les améliorations apportées aux techniques culturales et à la vinification (voir communiqué de presse ACW du 19.11.07). Cette méthode permet d'effectuer des tests plus précis et en dix fois moins de temps pour savoir quelles techniques de vinification favorisent la présence des composants souhaités.

Lorsqu'on évoque le pinot noir, on imagine volontiers un vin à robe rouge foncé. Pourtant, sans techniques de vinification spéciales, les pinots noirs présentent généralement une couleur assez terne. Un bref chauffage des raisins foulés permet de libérer les substances colorantes et les substances réputées bonnes pour la santé, telles le resvératrol et la quercétine. Selon certaines études, ces substances permettraient de prévenir le cancer, les troubles du système cardio-vasculaire et les maladies infectieuses. Toutefois, des tanins sont libérés en même temps que ces substances souhaitées, ce qui peut rendre le vin amer.

Afin de favoriser la présence de colorants et de substances jugées utiles pour la santé sans diminuer les qualités sensorielles du vin, l'équipe «Analyses spéciales» d'ACW étudie des vins de pinot noir vinifiés selon différentes méthodes. Les analyses portent sur des vins de production propre, mais aussi sur ceux de partenaires externes. Jusqu'à présent, les méthodes d'analyse péchaient par imprécision et exigeaient environ quatre-vingt minutes par échantillon. Les chercheurs d'ACW ont à présent mis au point une méthode permettant de mesurer de manière précise 14 composants différents en l'espace de huit minutes seulement.

Fort de cette nouvelle méthode, la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW sera donc en mesure de procéder de manière ciblée et efficace à



des analyses qui lui permettront d'acquérir de nouvelles connaissances et d'aider les vignerons à produire des pinots noirs possédant à la fois une robe attrayante et des substances jugées bonnes pour notre santé.

La nouvelle méthode d'analyse

La nouvelle méthode combine une séparation ultra-rapide des substances naturelles étudiées avec un système d'analyse réagissant très spécifiquement à chacun des composants (spectrométrie de masse). Il est ainsi possible d'analyser directement les échantillons de vin, sans aucun prétraitement. Jusqu'à présent, cette méthode permet l'analyse simultanée de quatorze substances (polyphénols), en huit minutes seulement. Elle est susceptible d'évolution et pourra être étendue à d'autres composants; elle pourra aussi être appliquée à d'autres boissons, au jus de pomme par exemple.

Photos en haute résolution > www.medien.info-acw.ch, en annexe au PDF.



la nouvelle méthode



pinot noir

Contact / renseignements:

Frank Hesford
Responsable Analyses spéciales
Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Case postale 185, CH-8820 Wädenswil
Tél.: +41 44 783 63 57
Courriel: frank.hesford@acw.admin.ch
www.acw.admin.ch

Carole Enz
Service de la communication
Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Case postale 185, CH-8820 Wädenswil
Tél.: +41 44 783 62 72
Courriel: carole.enz@acw.admin.ch
www.medien.info-acw.ch