Les enseignements du réseau VOLTA

Matinée Technique Mise en bouteilles
Mardi 29 juin 2021

VINS DE BOURGOGNE

Le réseau VOLTA : Qu'est-ce que c'est ?

Un réseau pour mieux comprendre le potentiel de longévité des vins blancs de Bourgogne

Des caves coopératives, des Maisons de Négoce, des vignerons

34 sites sur toute la Bourgogne



Un an d'expérimentation et de mesures

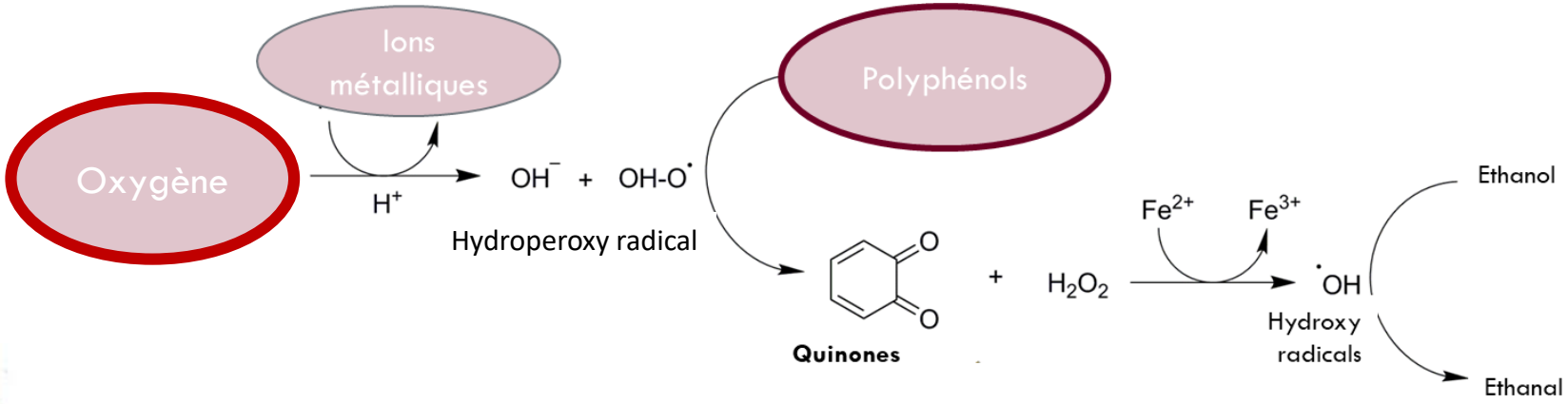
VINS DE BOURGOGNE

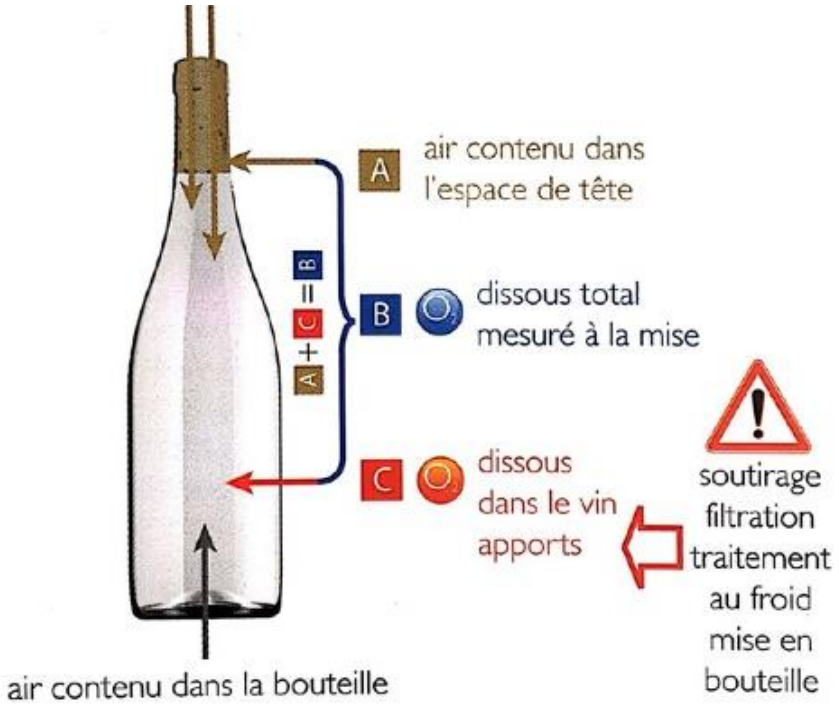
Suivis et mesures réalisés sur les différents sites du réseau:



Besoin de connaître ce qu'il se passe dans les matrices de Chardonnay à chaque étape pour mieux appréhender l'aptitude au vieillissement d'un vin et pouvoir le piloter.

Pourquoi s'intéresser à la mise en bouteilles ?





- **Réactions avec composés soufrés**
  - **Perte thiols variétaux**
  - **Modulation réduction**
- **Réactions avec acides aminés**
  - **Arômes oxydatifs**
- **Réactions avec autres polyphénols**
  - **Astringence / gras / amertume**
  - **Couleur**
- **…**





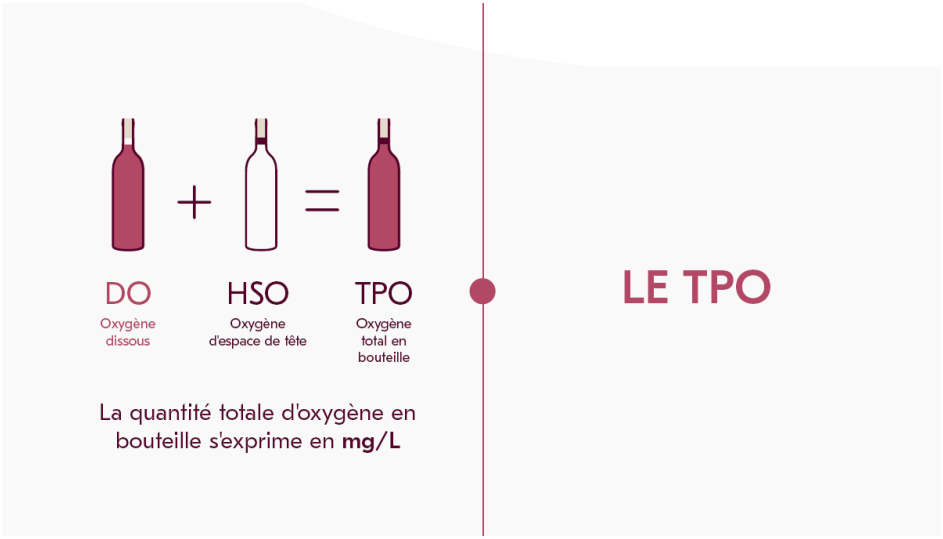
21 suivis de mise en bouteilles
depuis le lancement du projet





Méthode :

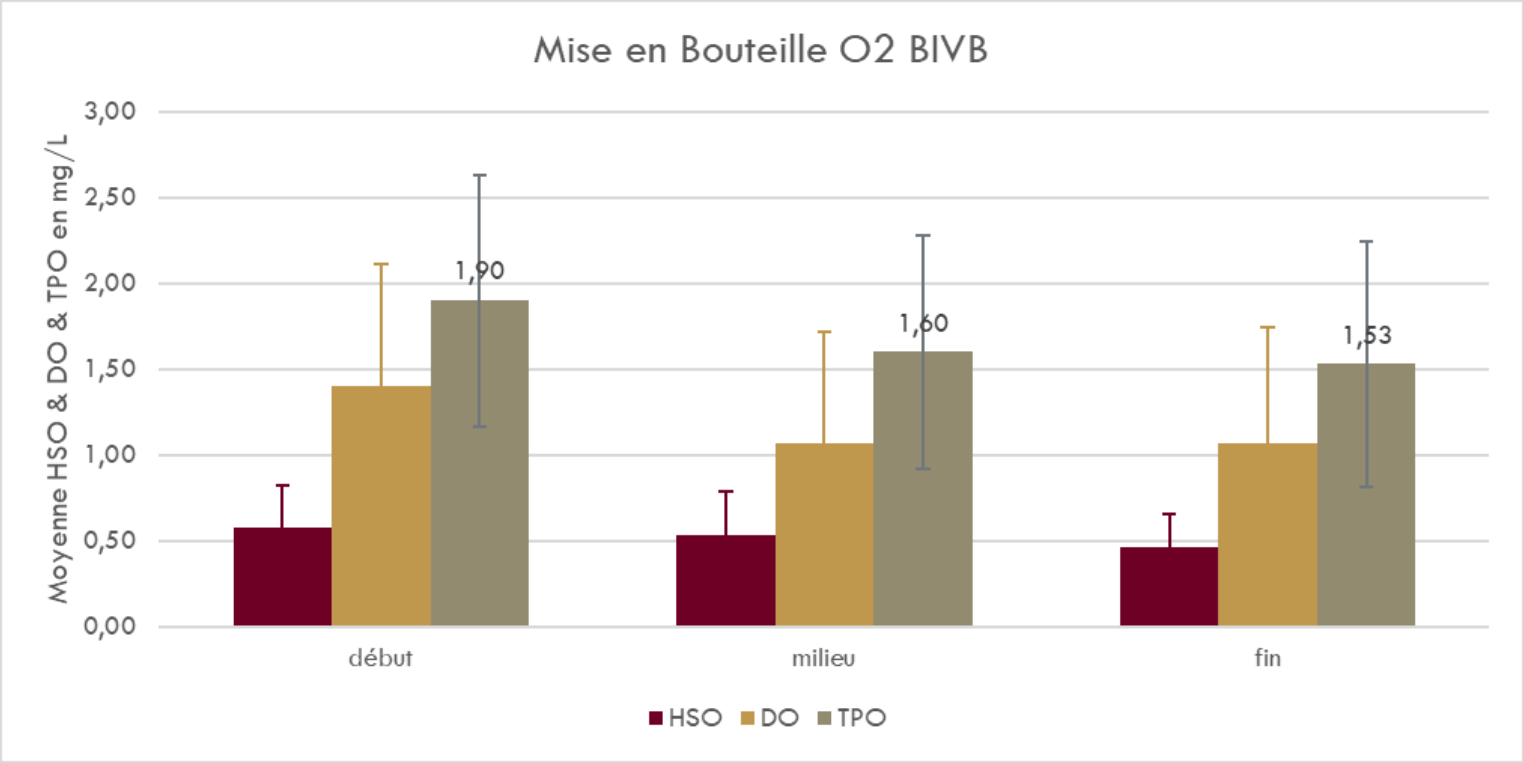
- Prélèvement de 5 bouteilles en début, en milieu et en fin de mise
- Sur chaque bouteille mesure de l'oxygène dissous (DO) et de l'oxygène de l'espace de tête (HSO)





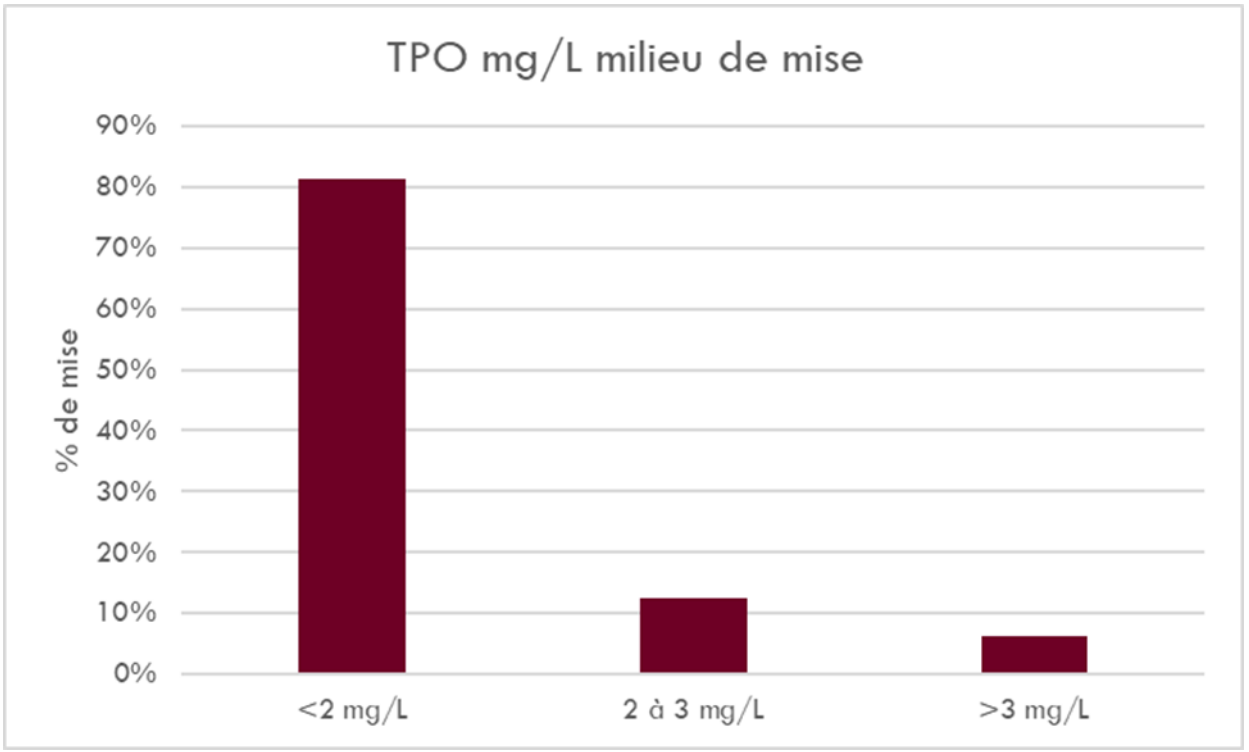


Résultats des suivis de mise:



- Des mises en bouteille maîtrisées: préparation des vins, inertage des lignes / des bouteilles (O_2 dissous faible), et inertage des dégarnis (O_2 espace de tête faible).

Résultats des suivis de mise:



- **Quelques mises améliorables (<16%): à la fois sur les prises de dissous et l'inertage de l'espace de tête.**

Quelques remarques suites aux observations de terrain au sein du réseau:

De nombreux sites ont travaillé ces dernières années à l'amélioration de cette étape :

- Beaucoup de progrès sur l'inertage des lignes
- Avinage des lignes, évacuation des premières et des dernières bouteilles
- Prise en compte des longueurs de tuyaux
- Mesure de la hauteur de remplissage
- Réflexion sur le choix de l'obturateur

Merci de votre attention

VINS DE BOURGOGNE