

Au-delà de la tradition, la vinification guidée par les données, 4 cas réels avec CDR WineLab®

P2507

Introduction

Climat variable, livraisons de raisins hétérogènes, décisions à prendre rapidement. Dans ce contexte, la mesure des paramètres critiques directement à la cave transforme l'intuition en contrôle de procédé. Les quatre cas qui suivent montrent comment quelques analyses ciblées peuvent changer l'issue d'une vendange, de la prévention des défauts à la standardisation de la qualité.

1. Sauvignon et note d'œuf, rétablir l'équilibre en partant du l'azote assimilable

La cave produisait un Sauvignon haut de gamme dont le profil aromatique se montrait parfois inconstant. Certains lots révélaient une note d'œuf désagréable, surtout après des saisons chaudes sur des sols sablonneux. L'analyse du moût a mis en évidence un déficit d'azote, c'est-à-dire **d'azote assimilable** par les levures ce qui a stressé la fermentation et favorisé la formation de composés soufrés indésirables.

La solution a consisté à mesurer précisément le YAN avec **CDR WineLab®** avant la fermentation, afin d'ajouter uniquement les nutriments nécessaires. Les arômes délicats du Sauvignon ont été préservés et la note d'œuf a été évitée.

Le suivi autonome de la **fermentation malolactique** dans chaque fût, sans dépendre de laboratoires externes, a permis de mettre en place un protocole de contrôle constant et simplifié.

Bénéfice concret : prévention du défaut, fermentations plus régulières, moins d'actions correctives.

2. Botrytis cachée dans les raisins entrants, décisions objectives avec l'acide gluconique

Une coopérative recevait des raisins d'apparence saine, mais des baies écrasées infectées par *Botrytis* étaient souvent découvertes au fond des bennes, avec des conséquences sur la couleur et la stabilité. Évaluer le fruit sur la seule base du sucre était trompeur, car des raisins altérés peuvent présenter des teneurs paradoxalement plus élevées.

L'introduction du dosage de **l'acide gluconique** à la réception avec CDR WineLab® a rendu visible la présence de **Botrytis**. Ce marqueur chimique détecte de manière fiable l'infection et permet une évaluation objective de la qualité.

Le résultat a été double. Les lots critiques ont été identifiés et déviés avant le foulage, et les viticulteurs ont été incités à une vendange plus soignée. La ligne de réception est devenue un véritable point de contrôle et non une formalité.

Bénéfice concret : sélection plus précise de la matière première, moindre risque pour la couleur, la stabilité et les fermentations, alignement transparent avec les fournisseurs.

3. Bases pour effervescents et amertume persistante, gérer les phénoliques via la mesure des catéchines

Un producteur biologique renommé de bases pour vins effervescents faisait face à l'un des défis les plus subtils des bulles haut de gamme. Les composés phénoliques, en particulier les **catéchines** extraites des pellicules pendant le pressurage, n'étaient pas évidents dans le moût, mais évoluaient au cours de la vinification, créant une amertume et une astringence persistantes dans le vin fini. L'effet était accentué par le CO₂ des vins effervescents, qui amplifie l'impact sensoriel.

Grâce à CDR WineLab®, la cave a mis en place des mesures en temps réel des catéchines sur les fractions de presse et défini des seuils opérationnels. Les fractions dépassant le seuil ont été séparées et orientées vers des traitements spécifiques, comme l'hyperoxydation ou des auxiliaires de collage alternatifs. Ceci est crucial en production biologique où le **PVPP** n'est pas une option.

Bénéfice concret : profil sensoriel plus net des bases, contrôle plus serré des coupes de presse, moins de corrections en aval.

4. Fermentation malolactique en biodynamie, confirmation précoce par l'acide lactique

Dans une cave biodynamique confrontée au contrôle de l'acidité volatile, un problème typique des contextes biodynamiques, CDR WineLab® a apporté un suivi simple, rapide et précis, réduisant le risque de dépassement des limites et préservant la qualité du vin.

La même cave devait également détecter le début de la fermentation malolactique spontanée, essentielle pour la stabilité microbiologique et le profil organoleptique. En biodynamie, la FML démarre lentement et naturellement, rendant le suivi de nombreuses cuves et barriques complexe. L'approche traditionnelle, basée sur des mesures fréquentes de l'acide malique seul, était laborieuse et souvent peu concluante, car sa diminution initiale est lente et difficile à interpréter.

La solution a été simple et efficace. Plutôt que de suivre la baisse de l'acide malique, la cave a mesuré l'augmentation de l'acide lactique avec CDR WineLab®. Une légère hausse signale clairement le départ de la FML, ce qui permet d'attendre quelques semaines avant de reconstrôler l'acide malique. Ce changement analytique s'appuie sur l'indicateur d'avancement le plus efficace, économisant du temps et réduisant l'incertitude.

Bénéfice concret : confirmation précoce de l'activité de FML, moins d'analyses répétitives, gestion plus sûre des risques liés à l'acidité volatile.

Résultats, du réactif au proactif

Ces cas mettent en évidence le passage clé consistant à ne plus réagir aux problèmes, mais à les prévenir grâce à des indicateurs simples, rapides et fiables mesurés à la cave. L'analyse sur site redonne le contrôle au vinificateur, permettant des décisions fondées sur des mesures objectives qui élèvent la qualité de façon constante. La technologie analytique comme **CDR WineLab®** ne remplace pas l'expérience, elle l'amplifie par des données opportunes qui peuvent faire la différence entre un vin simplement correct et un vin excellent.

Paramètres clés rencontrés

- Azote assimilable dans le moût pour prévenir les défauts liés au soufre et régulariser la fermentation.
- Acide gluconique à la réception pour détecter Botrytis et protéger la qualité en aval.
- Catéchines pendant le pressurage pour guider les coupes et les traitements ciblés.
- Acide lactique pour confirmer précocement le départ de la FML.
- Acide malique pour vérifier la progression de la FML.
- Acidité volatile pour la conformité réglementaire et la stabilité microbiologique.

Conclusions

L'adoption de systèmes analytiques rapides, fiables et faciles à utiliser comme CDR WineLab® soutient un protocole essentiel qui standardise le procédé, réduit les risques de qualité et améliore la répétabilité sensorielle. Travailler avec des seuils opérationnels clairs et des mesures en temps réel conduit à des décisions plus rapides, à moins de corrections et à davantage de valeur dans le vin fini.



CDR WineLab® est un système fiable, complet et rapide d'analyse du vin

CDR WineLab® est un système d'analyse photométrique simple et rapide, qui permet d'effectuer directement au chai ou au laboratoire les principales analyses pour le contrôle du processus et de la qualité du vin et du moût. Le système se compose d'un analyseur et de kits réactifs prêts à l'emploi développés par CDR.

Points clés

- **Technologie photométrique** haute sensibilité avec sources LED à longueurs d'onde fixes, excellente répétabilité et larges plages de mesure.
- **Grande facilité d'utilisation** grâce à une interface guidée pas à pas et à des procédures optimisées, adaptées même à un personnel non spécialisé.
- **Fonction multitâche** permettant d'effectuer plusieurs analyses en parallèle sur le même échantillon ou sur des lots différents.
- **Aucune calibration périodique nécessaire et maintenance minimale.**
- **Réactifs monodoses prêts à l'emploi**, sans manipulation d'agents toxiques ou cancérigènes, avec réduction des déchets.
- **Large panel analytique** pour le vin et le moût, comprenant **l'acidité volatile, l'acidité totale, les sucres fermentescibles, l'acide L-malique, l'acide L-lactique, le degré alcoolique, le SO₂ libre et total, l'azote assimilable, l'acide gluconique, le pH, la couleur (teinte et intensité), les catéchines, l'IPT/polyphénols totaux, les tanins, les métaux** et bien d'autres paramètres.

En résumé, CDR WineLab® standardise et accélère le contrôle analytique à toutes les étapes de la vinification.

→ Découvrez les méthodes, les analyses disponibles et les détails techniques de [CDR WineLab® sur le site officiel](#).

Remerciements

Merci à Andreas Willersinn, distributeur de CDR WineLab® pour l'Autriche, qui a fourni des données et du matériel opérationnel utiles à l'élaboration des études de cas présentées ici.