

L'ARGUMENT EN FAVEUR DE LA PRODUCTION DE VINS MOUSSEUX CLASSIQUES AVEC UNE APPELLATION D'ORIGINE "CRICOVA"

Bilici Constantin

Université Technique de Moldova, Chisinau, République de Moldova

Bilici Constantin: bilici@cricova.md

Abstract: This study highlights the efforts made over the last decades by the oenologists of Cricova S.A. to produce high quality sparkling wines by conventional technology, specific to the wine region and the production method. It is supported the need to protect the brewing Cricova for the production of sparkling wines with a label of origin "CRICOVA".

Keywords: sparkling wine, coupage, tirage, sepage, AOP

Introduction

Alors que la production totale de vin est en baisse depuis 2005, le marché mondial des vins effervescents est en expansion : en 1990 2 milliards de cols sont produits, en 2010 2,5 milliards de cols sont fabriqués, soit 7 % de la production mondiale de vin. La France (26 % de la production mondiale de vins effervescents) est le premier producteur mondial en 2010, soit environ 10 % de sa production totale de vin, le Champagne représentant 50 % des volumes de vins effervescents produits [1]. L'Italie est le deuxième producteur mondial mais le premier exportateur avec le Prosecco qui représente environ 25 % des volumes, puis viennent l'Allemagne (30 % de sa production en vins effervescents) et l'Espagne [2].

Vin associé aux fêtes, sa consommation est soumise à une forte saisonnalité. L'Allemagne est le premier pays consommateur en 2010 avec 480 millions de cols devant la France (460 millions de cols). Rapporté au nombre de bouteilles par habitant, cette dernière se classe première avec une consommation moyenne de 7 bouteilles par an, devant l'Allemagne (6 bouteilles par an), l'Espagne (3 bouteilles par an), l'Italie (3 bouteilles par an). L'Allemagne est le principal importateur en 2011 avec 27 % des volumes, devant le Royaume-Uni (16 %) et les États-Unis (12 %) [3].

Les vins mousseux obtenus par la technologie traditionnelle "champenoise" ont commencé à être produits au "Cricova" en grand tirage depuis les années 1970. Pendant la période soviétique, les œnologues moldaves ont essayé différents coupages pour obtenir finalement des vins pétillants comme les vins français.

À partir des années 2000, un échange d'expérience a été réalisée avec des œnologues français et espagnols qui ont tenté de partager leur savoir-faire avec les collègues moldaves.

L'objectifs de la présente étude consiste dans l'analyse des essais des œnologues moldaves de Cricova pour obtenir de vins mousseux par la technologie traditionnelle "champenoise" à partir des cépages autochtones.

Analyse de l'expérience de production des vins mousseux blancs

Une étape très importante dans ce processus technologique est la création de coupages, qui seront ensuite soumis à une fermentation secondaire dans des cylindres spéciaux pouvant supporter une pression allant jusqu'à 5 atmosphères. En France, les

cépages à partir desquels sont produits les vins mousseux blancs selon la méthode champenoise sont le pinot noir, le pinot meunier et le Chardonnay. Divers cépages, moins traditionnelles, ont été testées dans la cave "Cricova".

Les vins mousseux blancs classiques sont généralement les plus recherchées, ce qui explique pourquoi le consommateur a un plus grand choix, raison pour laquelle les tasses blanches sont plus diversifiées.

En 2006, ont été atteints trois types de coupages avec des proportions suivantes:

- Pinot Franc 40%, Chardonnay 40%, Sauvignon 20% - deux coupages différentes selon les qualités organoleptiques, soit 7 tirages au total;
- Pinot Franc 40%, Chardonnay 40%, Aligoté 20% - 2 coupages différentes selon les paramètres organoleptiques, au total 6 tirages;
- Pinot Franc 26%, Chardonnay 13%, Aligoté 61% - 2 coupages, soit 13 tirages.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage a été d'environ 24-25 g / l.

Les éditions les plus réussies sont celles avec 20% de Sauvignon, qui ont légèrement mûri et ont été appréciées par leur fraîcheur et finesse.

En 2007, il y avait encore trois types de coupage, dans lesquels les mêmes cépages prédominaient, mais les proportions de cette époque étaient différentes:

- Pinot Franc 50%, Chardonnay 28%, Sauvignon 22% - 6 tirages;
- Pinot Franc 24%, Chardonnay 42%, Aligoté 33% - 6 tirages;
- Pinot Franc 24%, Chardonnay 36%, Sauvignon 40% - 7 tirages.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage a été d'environ 23-25 g / l.

A partir des éditions de cette année (2007), on peut citer à nouveau les coupages avec le cépage Sauvignon, mais il faut mentionner que si celui-ci est présent en faible quantité, on réussit à mieux façonner le mousseux, il est donc important que les variétés tels que Pinot Franc et Chardonnay prédominent.

En 2008, seuls deux types de coupage ont été créés et l'un d'entre eux était totalement différent, étant formés par 4 variétés:

- Pinot Franc 38%, Chardonnay 38%, Sauvignon 12%, Aligoté 12% - 21 tirages;
- Pinot Franc 40%, Chardonnay 60% - 6 tirages.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage a été d'environ 23-24 g / l.

Les coupages de l'année 2008 étaient sujets aux cassages oxydatifs (en particulier le premier maintenu ci-dessus). Ce fait a entraîné un double traitement avec de la polyvinylpyrrolidone sous l'appellation commerciale Divergeant, assurant ainsi la stabilité. Les coupages du Pinot Franc et du Chardonnay ont présenté des bons qualificatifs, ont bien évolué avec le temps et les vins mousseux classiques obtenus étaient hautement appréciés.

En 2009, plusieurs types de coupage ont été tentés, même un assemblage, une expérimentation intensive avec des proportions et des variétés. Pour la première fois, dans le cépage a été introduite la variété géorgienne Rkațiteli:

- Rkațiteli 60%, Chardonnay 10%, Pinot Franc 30% - 6 tirages;
- Pinot Franc 43%, Chardonnay 43%, Sauvignon 14% - 16 tirages;
- Pinot Franc 100% – 5 tirages, dont 2 prévus pour la série Prestige, mais l'évolution de ces vins mousseux dans le processus de maturation a permis de présenter l'un de ces tirages dans la catégorie Grand Vintage;
- Chardonnay 75%, Pinot Franc 25% – 3 tirages;
- Chardonnay 60%, Pinot Franc 40% - 5 tirages.

Ainsi, on constate une tendance à créer de plus en plus des coupages innovants. La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 24-25 g / l.

Pendant cette année (2009), les plus marquant étaient le coupage avec 14% Sauvignon, qui a également contribué au maintien de la couleur verte jaunâtre. Un tirage exceptionnel s'est avéré celui de 100% Pinot Franc, qui a évolué au fil des ans, sans teintes d'oxydation, souvent caractéristiques pour les vins mousseux classiques.

En 2010, une variété inhabituelle pour la production de vins mousseux classiques a été présentée à nouveau:

- Pinot Franc 45%, Chardonnay 39%, Aligoté 16% – 10 tirages;
- Pinot Franc 40%, Chardonnay 39%, Riesling de Rhein 21% – 9 tirages;
- Pinot Franc 44%, Chardonnay 26%, Aligoté 18%, Riesling de Rhein 11% – 13 tirages.

Teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 22 à 24 g / l.

Cette année (2010), le coupage Aligoté à 16% a montré un grand intérêt en raison de son évolution. Une arôme complexe avec des nuances florales après le vieillissement a été hautement appréciée.

En 2011, des variétés traditionnelles et Sauvignon ont été utilisés pour créer des coupages:

- Pinot Franc 50%, Chardonnay 50% - 6 tirages;
- Pinot Franc 30%, Chardonnay 50%, Sauvignon 20% – 3 tirages;
- Pinot Franc 15%, Chardonnay 78%, Sauvignon 7% – 7 tirages;
- Chardonnay 100% – impression unique.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 24-25 g / l.

Un tirage marquant a été celui de 100% Chardonnay, qui a mûri dans le temps avec nuances de maturation nobles, digne d'un mousseux extra brut. Le mélange traditionnel de 50% Pinot Franc

En 2012, des coupages avec plusieurs variétés européennes ont été fabriqués à nouveau:

- Pinot Franc 28%, Aligoté 8%, Sauvignon 19%, Rkatchiteli 17%, Chardonnay 28% – 15 tirages;
- Chardonnay 49%, Sauvignon 33%, Rkatchiteli 18% – 14 tirages;
- Pinot Franc 61%, Chardonnay 39% – 5 tirages attendues pour la série classique des vins mousseux Prestige.
- Pinot blanc 100%, attendu pour la série Grand Vintage.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 23-25 g / l.

Une année spéciale (2012) avec des idées intéressantes, qui auraient pu être mises en pratique car les coupages ont été créés avec beaucoup de talent et de compétence. Il est important de noter que les coupages avec la variété géorgienne Rkatchiteli a été très apprécié par les œnologues de l'Institut Œnologique de Champagne.

En 2013 les assemblages ont été créés selon le modèle français:

- Chardonnay 60%, Pinot Franc 40% – 12 tirages;
- Pinot Franc 50%, Chardonnay 50% – 4 tirages;
- Chardonnay 100% – 2 tirages;

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 23 g / l.

Les plus marquants étaient les tirages de Pinot Franc et Chardonnay 50/50, mises en valeur pour la série Prestige - une série réussie et très expressive.

En 2014, la tendance de l'année précédente a été maintenue:

- Chardonnay 50%, Pinot Franc 50% - deux coupages différentes selon les qualités organoleptiques - 11 tirages au total, dont 6 sont attendus pour la série Prestige;
- Pinot Franc 100% – 3 tirages;
- Chardonnay 100% – 3 tirages.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 22 à 24 g / l.

Pour la première fois, les éditions ont été lancées sur la nouvelle ligne d'embouteillage. Une partie de la production de cette année (2014) a été placée dans la bouteille lourde, ce qui garantit une meilleure évolution à l'étape de la maturation.

En analysant ces dernières années, on constate une tendance à la diminution de la concentration en sucres dans le mélange de tirage, car les vins de la matière première pour la production de vins mousseux classiques ont une forte concentration en alcool.

Les mélanges de levures a vins avait une densité constante, les souches utilisées pour le préparer, à partir de 2008, étaient d'origine française, développée par l'Institut de Champagne, France, à savoir le CIO 18- 2007, Actiflora PM, OenoFress ou Chardonnay Divine. Les nutriments à base d'azote ont également été utilisés pour développer des cellules de levure.

La fermentation secondaire en bouteilles était toujours surveillée et tous les 10 jours, dans les bouteilles vérifiaient la pression accumulée. Celle-ci augmentait généralement progressivement: 10 jours - environ 1, 5 atmosphères, 20 jours - environ 2,5 à 3 atmosphères et pendant 30 les jours dans la bouteille ont été enregistrés 4.5-5 atmosphères. Des exceptions ont été remarquées dans les années 2012 et 2014, lorsque la fermentation secondaire a été tumultueuse dès le début, et une pression d'environ 3 atmosphères a été enregistrée durant ces 10 premiers jours.

Le suivi du processus de maturation du mousseux classique visait l'évolution dans le temps. Une tendance à l'oxydation des coupages ou le Chardonnay étant la variété principale a été observée, bien qu'il y a également d'autres facteurs passibles d'intervenir comme le millésime, les variétés, etc.

Expérience de production de vins mousseux rosés

Les mousseux rosés classiques sont une catégorie spéciale qui nécessite une attention particulière et la gamme de couleurs varie en fonction de la technologie de vinification des raisins et de la composition des mélanges. Au fil des ans, les œnologues de CRICOVA ont beaucoup travaillé sur les coupages, en commençant par ajouter environ 5% de Cabernet-Sauvignon vinifié en rouge et en finissant avec des mélanges de raisins rouges, vinifiés en blanc.

En 2006 deux coupages totalement différentes pour la production des vins mousseux roses ont été mises en place:

- Cabernet Sauvignon vinifié en blanc 72%, Chardonnay 17%, Aligoté 11% et Cabernet-Sauvignon 5% vinifié en rouge - 1 tirage;
- Cabernet-Sauvignon vinifié en rouge 5% et Chardonnay 95% - 1 tirage.

La teneur en sucres dans le mélange de tirage était d'environ 25 g / l.

Parmi ces deux essais, les meilleures qualités présentées le deuxième, mais il y avait des lacunes dans la couleur rosée.

En 2009, après une pause de plusieurs années, de nouvelles idées ont été mises en pratique, cette fois en plusieurs tirages, mais en deux variantes compositionnelles:

- Pinot Franc vinifié en blanc 93%, Cabernet-Sauvignon vinifié en rouge 7% - 3 tirages;

- Pinot Franc 70% et Chardonnay 23% vinifiés en blanc, Cabernet-Sauvignon vinifié en rouge 7% - 2 tirages.

La teneur en sucres dans le mélange de tirage était d'environ 24-25 g / l.

Parmi les deux variantes, l'intérêt majeur a présenté le premier coupage, qui a développé des qualités organoleptiques intéressantes.

En 2010, un nouvel essai a été tenté:

- Pinot Franc 37% et Riesling de Rhein 40% vinifié en blanc, Cabernet-Sauvignon vinifié en rouge 5% plus 13% du vin blanc de cette année (Pinot Franc, Chardonnay, Aligoté, Riesling de Rhein).

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était de 24 g / l.

Un coupage très intéressant, révélé par son caractère unique.

En 2012 on a poursuivi les recherches pour obtenir un coupage parfait pour une mousseux rosé classique:

- Pinot Franc 13%, Aligoté 31%, Chardonnay 50% vinifiés en blanc et Cabernet-Sauvignon 5% vinifiés en rouge - 4 tirages.

La teneur en sucres dans le mélange de tirage était de 23-24 g / l.

Ce coupage pourrait certainement être considéré comme l'un des rosés les plus réussis, car sa couleur distinctive, sa fraîcheur, sa variété de qualités organoleptiques le rendent spécial. Avec ces éditions, le rosé extra brut est également apparu, ce qui rend un caractère particulier pour un vin mousseux noble.

En 2013, un coupage spécial, qui présentait beaucoup d'intérêt au cours de la période de maturation a été créé:

- Pinot Franc 48,7%, Feteasca blanc 48,7% plus 2,6% du coupage rouge (Cabernet-Sauvignon de qualité mature, année 2011, Cabernet-Sauvignon année de collecte 1993) - 5 tirages.

La teneur en sucres du mélange était de 23 g / l.

C'est un coupage rosé marquant du point de vue organoleptique, mais la couleur présente des lacunes, il faudra apporter une correction avec la liqueur d'expédition.

Expérience de production de vins mousseux rouges

Les vins mousseux rouges classiques sont également élaborés avec beaucoup de soin. On cherche toujours à développer quelque chose d'extraordinaire, qui surprendra pendant le processus de maturation.

En 2006, un mousseux classique rouge a été créé à partir d'une seule variété de raisins:

- Cabernet-Sauvignon 100% issu du vendange 2005, de la région de Gagaouzie, 6 tirages.

La teneur en sucres dans le mélange de tirage était de 25 g / l.

À première vue, un vin au potentiel de maturation important, mais lors de la maturation il a perdu progressivement ses qualités et surtout son goût, qui n'a pas évolué avec le temps.

En 2009, après un délai de 3 années a été décidé de créer un nouveau coupage pour la production de vins mousseux rouge classique:

- Cabernet-Sauvignon 78% et Merlot 22% - 3 tirages.

La teneur en sucres dans le mélange de tirage était de 22 g / l, car le taux d'éthanol était de 12,1% vol.

Cette fois-ci, un produit inhabituel, voire expressif, a été obtenu grâce à la variété Merlot, qui a imprimé une sensation de onctueux et douceur, si appréciée dans les vins mousseux classiques.

En 2011, il a été décidé d'obtenir un coupage rouge de vins matures et jeunes pour la production de vins mousseux, afin de pouvoir suivre leur évolution lors de la maturation:

- Cabernet-Sauvignon 2010 - 50%, Cabernet-Sauvignon mûré pendant 2 ans, vendange 2008 - 50% - 4 tirages.

La teneur en sucre dans le mélange de tirage était d'environ 24-25 g / l.

L'expérience de cette année (2011) montre qu'un vin mousseux rouge classique évolue différemment: quand il est basé sur un vin mûré depuis plusieurs années, il devient exceptionnel.

En 2013, un mélange unique a été créé, qui nous montre qu'un vin mousseux classique rouge peut être intéressant à chacune de ses étapes de production:

- Cabernet-Sauvignon mûré, vendange 2011 -76%, Cabernet-Sauvignon de collection, vendange 1993 24% - 2 tirages.

La teneur en sucres de coupage était de 22,5 g / l.

Du fait qu'un vin de collection a été introduit dans le coupage, le vin mousseux obtient de la notoriété lors de sa maturation. Même si aucune nouvelle variété n'a pas été introduite, les nuances de vieillissement d'un vin de collection confèrent au produit des qualités organoleptiques particulières.

Conclusions

Ces efforts, réalisés depuis près d'un demi-siècle, montrent que les vins mousseux moldaves ont le droit d'exister et pourraient faire l'objet de vins mousseux de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Les appellations d'origine contrôlée identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur, de l'antériorité et de la notoriété d'un procédé et de son nom qui sont trop anciens pour faire l'objet d'un brevet. C'est la combinaison d'un milieu physique et biologique avec la spécificité du produit AOC, avec définition dans un cahier des charges.

Bibliographie

1. «Tout savoir sur la bulle du champagne », *Le Bouchon*, 17 décembre 2013 (<http://www.le-bouchon.fr/tout-savoir-sur-la-bulle-du-champagne/>)
2. Le marché mondial des vins effervescents », *Les synthèses de FranceAgriMer*, n°7, juillet 2012, p. 1 <http://www.franceagrimer.fr/content/download/17189/133625/-file/SYN-VIN-march%C3%A9mondialeffervescents-A12.pdf>)
3. « Le marché mondial des vins effervescents », op. cit., p. 2