Fiche technique n° 21

Micro-oxygénation du vin

(ou micro-bullage)

Définition : cette technique qui se démocratise de plus en plus dans les caves consiste à diffuser en continu de très petites quantités d'oxygène dans le vin. Initialement, la micro-oxygénation avait été mise au point pour assouplir les vins de Madiran qui avaient un besoin évident d'oxygène car relativement tanniques.

Pratique : En général pendant la fermentation. Son but est d'assouplir les tannins. Traditionnellement, la fermentation et le stockage se font sous bois. Ils sont naturellement poreux ce qui permet à d'infimes quantités d'oxygène d'entrer dans le vin.

Apports et risques : Comme le bois, la micro-oxygénation tente d'imiter cet apport d'oxygène lors de la fermentation en cuve inox.

Apports	Risques
Assouplir les vins rouges très tanniques	*Renforcer la sucrosité des vins*
Diminuer le caractère végétal de certains vins	*Atténuer leur fraîcheur*
Accélérer leur vieillissement	*Gommer les particularités*
Augmenter leur intensité colorante	*Lisser les profils aromatiques*
Apporter un complément de gras et de fruité	

Conclusion : Cette technique très pointue demande beaucoup d'attention, nombre de vignerons et maîtres de chai devraient se poser la question de la maîtrise de la technique.

Gare à l'échec en cas de non formation.

En résumé le vin micro-oxygéné parait plus ouvert, sur des notes fruitées plus affirmées (notamment pour les fruits frais)

En bouche, moins acide et plus charnu.

Micro-oxygénation © IFV 33

© Roland Rohn 2015