vinetur

Une étude situe le Palo Cortado plus près de l’Oloroso

Des chercheurs estiment que ce style de xérès insaisissable présente des caractéristiques chimiques et sensorielles qui le placent entre l’Amontillado et l’Oloroso.

mercredi 3 juin 2026

Une nouvelle étude consacrée aux vins de xérès de la région espagnole de Jerez a montré que le Palo Cortado, l’un des styles les plus insaisissables de la catégorie, se situe sur le plan chimique et sensoriel entre l’Amontillado et l’Oloroso, tout en se rapprochant de l’Oloroso sur plusieurs critères clés.

Publiée le 1er juin dans OENO One, cette recherche a analysé 18 vins provenant de six bodegas et a combiné les résultats d’un panel de dégustation avec des mesures du pH, des polyphénols totaux, de la couleur, de la spectroscopie infrarouge et des composés volatils. Les auteurs expliquent que ce travail visait à offrir une base scientifique plus claire pour distinguer le Palo Cortado, un style longtemps défini davantage par la tradition et la description sensorielle que par des critères mesurables.

Les vins de xérès sont des vins fortifiés obtenus par ajout d’alcool vinique au vin de base avant l’élevage. Dans le système de Jerez, ils peuvent vieillir biologiquement sous une couche de levures appelée flor, vieillir oxydativement sans flor, ou selon une combinaison des deux. L’Amontillado commence généralement par un élevage biologique avant de passer à un élevage oxydatif. L’Oloroso est élevé oxydativement dès le départ. Le Palo Cortado est plus ambigu : il commence comme un Fino, sous flor, puis évolue ensuite vers un élevage oxydatif.

Cette incertitude rend le Palo Cortado difficile à classer sur les plans commercial et technique. Les chercheurs disent avoir voulu déterminer si des données analytiques pouvaient étayer sa distinction par rapport aux styles les mieux connus.

Les vins provenaient de six bodegas situées dans la zone de Jerez de la Frontera et étaient identifiés selon le style défini par chaque cave. Chaque style était représenté par six échantillons. L'équipe a mesuré le pH, l'indice total des polyphénols, l'acidité, les sucres et d'autres paramètres à l'aide de la spectroscopie FTIR. Elle a également examiné la couleur selon les coordonnées CIELAB et quantifié les composés volatils par chromatographie en phase gazeuse avec détection à ionisation de flamme. Un panel de dégustation composé de huit membres a évalué les arômes et les caractéristiques en bouche, en portant une attention particulière au fait que chaque vin paraissait davantage issu d'un élevage biologique ou d'un élevage oxydatif.

Les résultats ont montré des recoupements entre les styles, mais aussi des tendances nettes. Dans l'ensemble, le Palo Cortado se situait entre l'Amontillado et l'Oloroso dans les données. Sur certaines mesures, il se rapprochait davantage de l'Oloroso, notamment pour le pH et plusieurs traits sensoriels. L'Oloroso affichait les valeurs de pH les plus élevées, l'Amontillado les plus faibles, et le Palo Cortado occupait une position intermédiaire.

L'étude a montré que les différences sensorielles figuraient parmi les marqueurs les plus utiles pour distinguer les styles. Les paramètres liés à la couleur ont également aidé à les différencier, tout comme certains composés volatils associés au vieillissement. L'acétaldéhyde, un composé lié à l'élevage biologique sous flor, était 50 % plus élevé dans l'Amontillado que dans l'Oloroso et 37 % plus élevé que dans le Palo Cortado. L'acétate d'éthyle, davantage associé à l'élevage oxydatif, était environ 30 % plus élevé dans l'Oloroso et le Palo Cortado que dans l'Amontillado.

Les auteurs estiment que ces résultats reflètent la manière dont les conditions d'élevage façonnent le profil chimique de chaque vin. Ils soulignent également que, malgré la variabilité d'un domaine à l'autre au sein de chaque style, des regroupements apparaissent néanmoins.

Le Palo Cortado reste l’un des styles de xérès les plus difficiles à expliquer aux consommateurs sur le plan commercial, car il n’entre pas nettement dans une seule catégorie d’élevage. L’étude suggère que son identité ne relève pas seulement de la tradition ou du vocabulaire de dégustation, mais qu’elle peut aussi être mise en évidence par des caractéristiques chimiques mesurables.

Pour les producteurs et les régulateurs de Jerez, cet enjeu est important : des marqueurs analytiques plus clairs pourraient aider au contrôle qualité et à la définition du style à un moment où le xérès cherche à rester pertinent sur les marchés export tout en préservant son système traditionnel de production.