vinetur

Au Chili, une étude montre que les filets d’ombrage modifient la composition des vins de vieux ceps de muscat

Lors d’un essai sur une saison, les dégustateurs n’ont relevé aucune différence significative, malgré des variations chimiques pouvant tenir en partie à une maturité inégale à la vendange.

mardi 17 novembre 2026



Un essai viticole mené sur une seule saison au Chili a montré que les filets d’ombrage modifiaient le profil chimique des vins issus de vieux ceps de muscat d’Alexandrie, sans entraîner de différences significatives lors des tests sensoriels, selon une étude publiée

dans Horticulturae.

Les chercheurs ont étudié l'incidence des filets d'ombrage, de plus en plus envisagés pour réduire le stress thermique et solaire dans les vignobles, sur la composition phénolique et volatile des vins obtenus. Ces composés sont importants car ils influent sur l'arôme, la saveur, la couleur et la structure. Le principal résultat de l'étude est que l'ombrage a modifié ces composants, montrant que la protection du couvert végétal peut laisser une empreinte mesurable sur le vin fini, même lorsque les raisins proviennent du même cépage et du même site.

Dans le même temps, les chercheurs n'ont pas relevé de différences sensorielles significatives entre les vins lors des dégustations. Autrement dit, les changements chimiques observés en laboratoire ne se sont pas clairement traduits par une différence plus marquée ou plus facilement reconnaissable pour les dégustateurs dans le cadre de cet essai.

L'étude portait sur de vieux ceps de muscat d'Alexandrie, un cépage aromatique utilisé pour produire du vin et d'autres boissons dans plusieurs régions. En examinant les vins plutôt que les seuls raisins au vignoble, les chercheurs ont abordé une question qui concerne directement les producteurs : un outil de gestion de la chaleur modifie-t-il le produit final d'une manière susceptible d'avoir une réelle importance commerciale ?

Cette question est importante pour la filière des boissons, alors que les viticulteurs et les vinificateurs évaluent les réponses à apporter au réchauffement des conditions climatiques. Les filets d'ombrage sont souvent considérés comme un moyen d'adaptation possible, mais l'essai chilien suggère que les producteurs ne doivent pas partir du principe que des changements chimiques dans le vignoble se traduiront automatiquement par une amélioration sensorielle en bouteille. Pour les domaines, ces résultats apportent de nouveaux éléments pour déterminer si le coût et les contraintes logistiques liés à l'installation de filets se justifient au regard des changements recherchés dans le style et la qualité des vins.

Les chercheurs ont également souligné qu'il fallait interpréter les résultats avec prudence. D'après le résumé de l'étude, les raisins ont été vendangés à des niveaux de maturité différents, ce qui a pu influer sur les résultats. Concrètement, certaines des

différences mesurées dans les vins pourraient donc refléter non seulement l'effet de l'ombrage, mais aussi des écarts de maturité à la vendange.

Cette limite est importante, car la maturité du raisin peut influer sur nombre des caractéristiques étudiées, notamment les composés liés aux arômes et la composition phénolique. Lorsque les dates de vendange ne sont pas parfaitement harmonisées, il devient plus difficile de distinguer l'effet d'un traitement viticole de celui d'un autre facteur.

Malgré cette réserve, l'étude vient étoffer les travaux consacrés aux moyens d'adapter les vignobles à des conditions plus chaudes, sans partir d'une idée préconçue de la qualité. Dans de nombreuses régions viticoles, les filets d'ombrage sont testés pour protéger les raisins d'un excès de rayonnement, de l'accumulation de chaleur et des risques de brûlure par le soleil. Des études ont montré que ces pratiques peuvent modifier la température des baies et leur maturation, mais leurs effets sur la composition du vin et la perception sensorielle restent à préciser et peuvent varier selon le cépage, le climat et les conditions de vendange.

Pour le muscat d'Alexandrie en particulier, l'arôme est au cœur de l'identité commerciale. Toute variation des composés volatils peut compter pour les vinificateurs qui cherchent à préserver ou à façonner le profil caractéristique du cépage. Le fait que l'étude ait relevé des différences de composition sans distinction sensorielle nette laisse penser que le lien entre composition chimique et qualité perçue est plus complexe qu'un simple gain ou une perte attribuable à un ombrage supplémentaire.

L'essai n'ayant porté que sur une seule campagne, ses résultats doivent être considérés comme un élément utile plutôt que comme une conclusion définitive. Les réponses du vignoble peuvent varier d'une saison à l'autre en fonction des conditions météorologiques, de la charge en fruits et des caractéristiques du site. Des travaux menés sur plusieurs années seraient nécessaires pour déterminer si les changements observés se confirment et s'ils deviennent plus ou moins perceptibles sur le plan sensoriel selon les stratégies de vendange.

L’étude apporte néanmoins de nouvelles informations aux viticulteurs et aux producteurs de vin, à un moment où les choix d’adaptation deviennent plus urgents. Plutôt que de présenter les filets d’ombrage comme une amélioration automatique, les résultats montrent qu’il s’agit d’un outil de conduite aux effets mesurables, à évaluer en fonction des objectifs de production, des niveaux de maturité visés et du style de vin recherché.