vinetur

En Ontario, des essais montrent que des levures locales peuvent produire des vins moins alcoolisés aux profils sensoriels affirmés

Des chercheurs de l’Université Brock montrent que des levures du sud de l’Ontario renforcent les notes florales et tropicales et favorisent la résilience climatique

mardi 24 novembre 2026



Des chercheurs canadiens spécialisés dans le vin ont indiqué lundi 23 novembre que des essais menés en Ontario montrent comment des levures isolées localement, de nouveaux cépages et des traitements post-fermentaires pourraient aider les domaines à produire des vins moins alcoolisés tout en préservant leur qualité et en développant des styles plus distinctifs.

Ces travaux s'inscrivent dans le programme Viticulture Innovation and Next-generation Oenology, ou VINO, Solutions, dirigé par Debra Inglis au Cool Climate Oenology and Viticulture Institute de l'Université Brock. Dans un rapport publié par Open Access Government, Inglis et Jennifer Kelly expliquent que ces recherches visent à aider la filière viticole canadienne à améliorer la qualité des vins, à répondre aux pressions climatiques et à être plus compétitive sur le marché intérieur.

Selon les chercheurs, l'un des axes de recherche porte sur l'utilisation de levures indigènes pendant la fermentation. Ils expliquent que le choix des levures peut modifier la manière dont les sucres du raisin et les autres constituants du jus sont utilisés, ce qui influe à son tour sur le degré d'alcool, les arômes, les saveurs et la sensation en bouche. La sélection des levures constitue donc un levier important pour les domaines qui cherchent à maîtriser plus précisément le profil des vins finis.

Les chercheurs ont mis en avant Saccharomyces uvarum, une espèce de levure naturellement présente sur la peau des raisins dans les régions viticoles du Canada. Ils précisent que les populations canadiennes de cette levure sont génétiquement distinctes de celles recensées en Europe et restent peu utilisées en vinification commerciale.

Des essais de fermentation avec des souches de S. uvarum isolées dans le sud de l'Ontario ont permis d'obtenir des vins blancs et rouges moins alcoolisés, aux profils sensoriels différents, indiquent les chercheurs. Selon eux, la levure peut détourner une partie des sucres vers la production de glycérol plutôt que d'éthanol, contribuant ainsi à réduire le degré d'alcool final. Ils ajoutent que ces souches peuvent renforcer les notes fruitées et florales, notamment certains composés associés aux arômes de rose, et qu'une souche a nettement augmenté les thiols volatils liés aux caractères de fruits tropicaux dans des vins de type Sauvignon Blanc.

Les chercheurs estiment également que certaines souches sélectionnées de S. uvarum pourraient contribuer à limiter un risque qualitatif associé à des conditions de culture plus chaudes et plus variables. Par temps humide, les raisins peuvent être touchés par la pourriture acide, qui entraîne une hausse de l'acide acétique à la récolte. Selon eux, certains isolats de levures de l'Ontario consomment de l'acide acétique pendant la fermentation, ce qui pourrait réduire les problèmes d'acidité volatile tout en produisant des vins moins alcoolisés et plus riches en glycérol.

D'après le rapport, certaines de ces souches isolées dans le sud de l'Ontario sont déjà commercialisées dans la région. Les viticulteurs peuvent ainsi accéder à des levures locales par ensemencement contrôlé, plutôt que de s'en remettre uniquement à la fermentation spontanée, qui peut être moins prévisible. Les chercheurs estiment que cette approche pourrait élargir l'éventail des outils de fermentation à la disposition des domaines ontariens et les aider à élaborer des styles de vin davantage liés aux fruits et aux conditions microbiennes locales.

La production de vins moins alcoolisés constitue un autre volet majeur du projet. Les chercheurs indiquent que les producteurs voient une possibilité dans les vins à teneur réduite en alcool, à condition de préserver leur équilibre et leurs arômes. Ils testent conjointement plusieurs pistes, dont le choix des raisins et des levures, ainsi que des traitements post-fermentaires.

Lors d'essais au vignoble et en cave, l'équipe a utilisé Soreli, un cépage blanc, et Cabernet Volos, un cépage rouge, deux variétés européennes résistantes aux maladies fongiques. Selon les chercheurs, ces cépages mûrissent sous le climat ontarien avec des teneurs en sucre inférieures à celles de variétés plus établies. Au cours de ces essais, une souche locale sélectionnée de S. uvarum a produit, avec les deux cépages, des vins titrant environ 10 % d'alcool par volume.

Ce résultat dépasse le cadre d'un seul programme de recherche. Si des approches similaires se révèlent fiables à l'échelle commerciale, elles pourraient offrir aux domaines un nouveau moyen de réduire le degré d'alcool sans dépendre d'une seule intervention. Pour la filière des boissons, cela pourrait ouvrir la voie à une plus grande diversité de styles de vin, aider les producteurs à répondre à l'évolution de la demande

et apporter un outil supplémentaire alors que les conditions climatiques font augmenter la teneur en sucre des raisins et le degré d'alcool potentiel dans de nombreuses régions.

L'équipe évalue également le recours à l'osmose inverse après fermentation pour réduire davantage le degré d'alcool des vins finis. Cette technique est déjà utilisée dans certaines régions viticoles du monde, mais les chercheurs précisent que des analyses chimiques et sensorielles restent nécessaires pour déterminer jusqu'à quel point l'alcool peut être réduit sans nuire à la composition du vin ni à son acceptabilité par les consommateurs. Ils n'ont pas présenté de conclusions définitives sur cet aspect des travaux, indiquant que les évaluations permettront d'en établir les effets sur la composition chimique et la perception du vin.

Les recherches sur les cépages s'inscrivent également dans un effort de renforcement de la résilience mené dans le cadre plus large du programme VINO Solutions. Inglis et Kelly expliquent que les performances au vignoble et le potentiel en vinification sont étudiés conjointement, afin d'évaluer les cépages prometteurs à la fois pour leur croissance et pour les vins qu'ils permettent de produire. Les variétés qui donnent de bons résultats pourraient intégrer le Clean Plant Program du Canada, conçu pour fournir aux producteurs du pays du matériel végétal sain.

Le programme bénéficie du soutien du programme Research Excellence de l'Ontario Research Fund et du Sustainable Canadian Agriculture Partnership d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Les chercheurs soulignent que les partenariats avec la filière sont au cœur de ces travaux : ils rapprochent les questions scientifiques des besoins de production des domaines et favorisent le passage des techniques concluantes à une utilisation commerciale.

La filière viticole de l'Ontario mise depuis longtemps davantage sur la qualité que sur les prix, et les chercheurs replacent les travaux actuels dans ce contexte. Ils expliquent que l'objectif est de donner aux producteurs davantage de moyens concrets pour améliorer les arômes et les saveurs, gérer des conditions de récolte difficiles, réduire le degré d'alcool lorsque cela est nécessaire et créer des vins qui se démarquent sur un marché très concurrentiel.

Inglis et Kelly estiment que l’enjeu plus général consiste à renforcer la résilience à un moment où les domaines sont confrontés à la fois aux pressions du marché et aux effets du changement climatique. Selon elles, de meilleurs outils de fermentation, de nouvelles options de cépages et l’évaluation rigoureuse de technologies comme l’osmose inverse pourraient aider les domaines canadiens à prendre des décisions de production plus éclairées et à élargir la gamme de vins qu’ils peuvent proposer.