



Une influence bénéfique sur la qualité du vin.

Les vendanges nocturnes ont-elles une influence sur l'arôme du vin?

La nuit, les raisins peuvent être récoltés à une température plus basse que pendant la journée. Il ressort d'une nouvelle étude d'Agroscope et du Centre viticole de Wädenswil/ZH que les vendanges nocturnes influencent les substances aromatiques et la qualité organoleptique du Sauvignon blanc.

Une des raisons de vendanger la nuit est que la qualité des raisins est préservée grâce à une récolte à basse température. Ainsi, les raisins n'ont

pas besoin d'être refroidis avant le pressage et ils résistent mieux à des températures plus basses. Par ailleurs, une température élevée des raisins favorise une fermenta-

tion sous-optimale du moût, avec un effet négatif sur le goût et la qualité du vin. Dans le cadre de cette étude, les chercheurs ont utilisé des raisins du cépage de

CHEVALIERS DU TERROIR

Sauvignon blanc, récoltés sur les rives du lac de Zurich. L'objectif du projet était de mettre en évidence les effets du moment choisi pour la récolte sur la qualité des vins de Sauvignon blanc.

Le moment de la récolte influence les substances aromatiques

Les chercheurs ont constaté que les vendanges nocturnes jouaient un rôle important dans le développement de substances aromatiques telles que les composés soufrés typiques du cépage Sauvignon blanc. Une analyse sensorielle par un panel de treize dégustateurs formés a révélé un score plus élevé - certes non significatif - pour le caractère fruité des vins issus de raisins récoltés la nuit, mais un score significativement plus élevé pour la qualité et la finesse. Ces résultats



Une nouvelle manière de vendanger le sauvignon blanc.

montrent que les différences mesurées pour les substances aromatiques se traduisent également par une perception différente des arômes lors de la consommation.

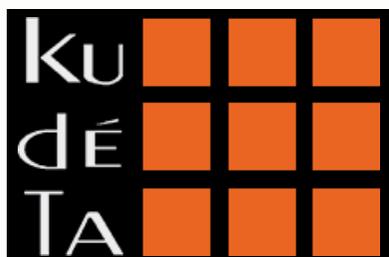
L'étude fournit ainsi des informations précieuses pour la production de vin et pourrait contribuer à améliorer encore la qualité du Sauvignon blanc. ■

CARLA ANGYAL

KUDETA À CAROUGE: L'ÉCLAT CULINAIRE



Bienvenue à Kudeta, le joyau culinaire de Carouge, où l'élégance de la cuisine française rencontre le dévouement d'un service exceptionnel. Au cœur de Genève, ce restaurant émerveille les papilles avec sa créativité, alliant fraîcheur et tradition pour offrir une expérience gastronomique inoubliable.



Suivez-nous sur nos réseaux !



lekudeta.ch

+41 22 342 58 58

Rondeau de Carouge 9, 1227 Carouge

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 00h00