

Rasteau : la coopérative piste les levures indigènes



La Cave de Rasteau met en place un programme de recherche sur les levures indigènes : l'objectif est d'étudier et de sélectionner les levures naturellement présentes sur un des terroirs de la cave, de les caractériser et finalement de les faire multiplier pour les utiliser en fermentation. La coopérative cherche ainsi à renforcer la typicité de ses vins, en leur conférant un caractère unique lié à ces levures, dans une démarche de reconnaissance d'un élément de son terroir. Ce travail de sélection de levures est mené avec le concours Biocépage, groupe de travail créé par le laboratoire Biocéane à Saint Herblain (Loire Atlantique,) qui a commencé à travailler sur ces thématiques en 2010 et dispose de toute l'expertise microbiologique (compétences et matériels).

Ce travail de sélection sera mené dès ces vendanges sur les raisins du Domaine de Pisan, un vignoble de 20 ha, propriété de la coopérative, conduit en bio depuis 2008. Des contrôles microbiologiques seront réalisés sur les raisins, les moûts et jusqu'en fin de fermentation alcoolique afin d'isoler et d'identifier les différentes souches de levures, de vérifier leur capacité fermentaire. Dans un second temps, les souches isolées seront reproduites et ensemencées pour tester leur capacité à révéler le terroir. Une fois la souche sélectionnée, la Cave de Rasteau espère l'utiliser pour vinifier les vins du domaine de Pisan mais aussi une partie des autres vins de la Cave.

La Cave de Rasteau est l'une des plus anciennes caves coopératives vinicoles des Côtes du Rhône, créée en 1925. Elle rassemble aujourd'hui 110 adhérents pour une production annuelle d'environ 28 000 hectolitres (près de 4 millions de cols). Elle représente près de la moitié de la toute jeune appellation AOC Rasteau, reconnaissance obtenue de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) en novembre 2010.