

Grand Prix 2012 de l'Académie Amorim

L'arôme fruité des vins rouges est passé au crible des travaux de Guillaume Antalick

Cognac a été le théâtre de la 21^{ème} remise de Prix de l'Académie Amorim. Le hasard fait bien les choses : les travaux récompensés portaient sur l'arôme fruité des vins rouges sur le terroir de cette eau de vie de vin réputée pour la complexité de ses arômes.

Guillaume Antalick remporte donc ce Grand Prix 2012, tandis que Fanny Garret est la lauréate du Prix de l'initiative pour la réalisation du site internet, ludique, pédagogique et marchand : Vinoga.

Grand Prix : Guillaume Antalick, « Bilan biochimique et sensoriel des modifications de la note fruitée des vins rouges lors de la fermentation malolactique – rôle particulier des esters »



Chercheur en chimie analytique et œnologie, Guillaume Antalick, 29 ans, a passé sa thèse de doctorat à l'Université de Bordeaux 2 avant de s'expatrier en Afrique du Sud à l'IWBT de l'Université de Stellenboch pour poursuivre ses travaux de post-doctorat.

Il part du constat que l'arôme fruité, marqueur de la qualité des vins, est aujourd'hui devenu un enjeu commercial pour le producteur dans un contexte concurrentiel fort, marqué par une demande croissante des consommateurs pour des vins fruités. 2^{ème} constat du lauréat : l'influence de la fermentation malolactique sur le profil aromatique des vins est bien documentée, mais l'impact des bactéries lactiques sur l'arôme fruité des vins rouges est beaucoup plus controversé. Pour faire la lumière sur cette question et aboutir à un consensus, notre lauréat a développé quatre méthodes d'analyse complétées par

un bilan sensoriel : de tous les marqueurs aromatiques suivis, les esters représentent la famille de composés la plus impliquée dans les modifications de l'arôme fruité au cours de la fermentation malolactique. Un bilan analytique de l'impact de la fermentation malolactique sur 70 marqueurs aromatiques réalisé sur une cinquantaine de vins rouges, dans des conditions de vinification différentes, a permis la mise en évidence de nouvelles données sur le métabolisme des esters chez les bactéries lactiques du vin.

Les travaux de Guillaume Antalick apportent un éclairage inédit sur la problématique des modifications bactériennes de l'arôme fruité des vins en soulignant notamment le rôle clé des interactions entre levures et bactéries dans ces modifications aromatiques.



Prix de l'Initiative pour le site « Vinoga »

Vinoga est la combinaison d'un bien culturel ludique et d'une plateforme d'e-commerce. Cette initiative offre aux internautes l'opportunité d'endosser le rôle d'un viticulteur et de se porter acquéreur des vins ainsi produits. A retrouver très bientôt sur www.vinoga.com

La Remise de Prix était précédée d'un débat sur le thème « **Cognac, le goût du luxe** » au cours duquel les membres de l'Académie Amorim sont intervenus sur 3 tables rondes portant sur le Cognac vu sous l'angle économique, du packaging et des arômes.

Rejoignez-nous sur www.academie-amorim.com/blog

Depuis 1992, l'Académie Amorim récompense chaque année un chercheur ou une équipe de chercheurs ayant publié une thèse, des travaux ou des ouvrages récents traitant de l'œnologie ou du liège, à partir d'études scientifiques, ethnologiques, sociologiques, juridiques, économiques, littéraires ou sémiologiques.

Contact presse : We Agency

Emilie Loubié

T. 01 44 27 22 47 - emilie.loubie@we-agency.fr