

The background of the image is a dark, rich brown wood grain texture. The grain runs vertically, with varying shades of brown and black, creating a complex, organic pattern. The lighting is slightly uneven, with some areas appearing darker than others, emphasizing the natural texture of the wood.

10

CAFÉ TORRÉFIÉ

Les fruits du caféier, appelés cerises, contiennent deux graines peu aromatiques. Au cours de la torréfaction de ces grains de café vert, des centaines de composants se forment, parmi lesquels le furfurylthiol (ou 2-méthanefuranethiol), un thiol volatil extrêmement odorant. Lui aussi associé à la famille empyreumatique (voir arôme et fiche n° 7), il développe l'odeur caractéristique des brûleries de café. Il a également été identifié dans des aliments cuits comme le jus de viande et la viande grillée.

Dans des vins élevés en barrique, c'est seulement au début des années 2000 que des travaux sont parvenus à identifier ce composé clef de l'arôme torréfié et à comprendre son origine. Il est produit à partir du furfural, un composé libéré par le bois dans le vin. Dans les vins blancs, la transformation du furfural en furfurylthiol est produite par les levures au cours de la fermentation alcoolique* en fût. Dans les vins rouges, elle est réalisée principalement au cours de l'élevage en fût et du vieillissement en bouteille. Elle se produit également en partie au cours de la fermentation malolactique* (FML) en fût, observation qui a parfois incité les vinificateurs à conduire la FML dans du bois neuf.

L'apparition de notes de café torréfié dues à la présence du furfurylthiol est favorisée par l'utilisation de contenants neufs et des pratiques œnologiques qui cherchent à limiter le niveau d'oxygénation du vin : ouillages* réguliers et soutirages* limités et à l'abri de l'oxygène.

Cette transformation du furfural en furfurylthiol s'accompagne de modifications sensorielles majeures. Présent dans le vin à des teneurs inférieures à son seuil de détection, le furfural ne laisse pas de trace olfactive au nez ou en bouche. À l'inverse, avec un seuil de détection extrêmement bas, le furfurylthiol, même à l'état de traces, peut enrichir le bouquet du vin.

* voir lexique