

Les nouvelles « frontières du vin » et les pratiques œnologiques de filtration, clarification et stabilisation

Vers quelles exigences de qualité des vins et d'information du consommateur ?

Jean-Louis Escudier¹, Michel Moutounet²

¹ Chargé de mission – Inra Pech Rouge – Gruissan – France.

² Consultant – Montpellier – France.

La Revue des Œnologues consacre ce numéro spécial aux problématiques de filtration, de clarification et de stabilisation. Cette initiative est particulièrement opportune au moment où le monde vitivinicole est confronté à de nouveaux défis et à des changements de paradigmes.

Les exigences de la qualité des vins

Les échanges commerciaux internationaux ont progressivement imposé aux élaborateurs du vin des cahiers des charges de plus en plus drastiques, allant au-delà des principaux critères de qualité organoleptique et de typicité. Ceci concerne notamment une absence quasi totale de défauts en termes d'appréciation visuelle, d'oxydation, d'apparition de trouble; la brillance du vin et l'absence de formation de dépôt au fond des bouteilles sont requises. Aujourd'hui, ces objectifs doivent être atteints dans un contexte de réduction ou même de suppression du sulfitage des vins, sachant qu'en règle générale à chaque opération de traitement de filtration, de clarification ou de stabilisation, la teneur en sulfites est traditionnellement réajustée et que, d'autre part, chaque transfert de vin occasionne la dissolution de l'oxygène de l'air et en

conséquence est susceptible d'être soumis à une addition subséquente de sulfites.

Afin que les metteurs en marché puissent s'inscrire dans une véritable stratégie d'assurance qualité, il est de la responsabilité des constructeurs de matériels œnologiques et des concepteurs de produits œnologiques de fournir des outils dont le niveau de fiabilité sera assuré pour répondre véritablement aux impératifs du marché. Ce critère de fiabilité est primordial à considérer. Il doit occulter que les innovations proposées ne soient que des objets de marketing. À l'heure où le numérique a pénétré au cœur de la cave, le pilotage par des systèmes de contrôle-commande et l'accès à la traçabilité, grâce au développement de capteurs d'événement, complèteront les données techniques innovantes. Les choix d'itinéraires techniques ou des investissements seront, dans une vision intégrée, compatibles avec le développement durable. Dans une démarche écoresponsable, devront être pris en compte: les dépenses en énergie, les besoins en eau de procédé et de lavages, l'empreinte carbone, le volume et la gestion des déchets des traitements. À ce niveau, l'orientation vers l'utilisation des potentialités des techniques à membranes pourrait se révéler des outils de choix qui devraient

permettre de viser l'exemplarité en la matière.

Pour cela et atteindre ces objectifs de qualité de vin afin d'aller vers le zéro défaut, l'œnologie moderne a intégré déjà depuis de nombreuses années les connaissances scientifiques acquises par l'étude du lien qualité des raisins/qualité des vins et de leurs procédés d'élaboration. L'œnologie de précision rejoint dans ses rigueurs technologiques et scientifiques la viticulture de précision. Il en découle maintenant un foisonnement de nouvelles approches concernant pour l'essentiel la vinification, la stabilisation microbiologique et physico-chimique des vins. Dans ce numéro spécial, les principaux travaux en cours sont abordés concernant, la filtration, la clarification, la stabilisation des moûts et vins.

La filtration et la fermentation sont des opérations génériques en œnologie. Elles sont à l'étude depuis longtemps et restent d'actualité car en évolution constante. Mais un des principaux champs d'application reste l'obtention de la garantie de l'absence de dépôt au fond de la bouteille, matière colorante, colloïdale et surtout tannique.

Deux approches, en évolution régulière, les méthodes physiques d'une part, sans apport d'intrant dans le vin, les méthodes chimiques d'autre part avec différents nouveaux additifs récemment autorisés, répondent plus ou moins bien, aux nouveaux défis posés par les échanges commerciaux.

La diversité des sites de production et de conditionnement, les spécificités des vins en termes de composition physico-chimique, et la durée de vie du vin en bouteille, font que chacune des techniques, anciennes ou récentes, reste complémentaire des autres et d'actualité. De nombreux sites de production et de négoce pratiquent déjà plusieurs approches (méthodes physiques ou additives) et selon le lieu de vente du vin, export par exemple, choisissent l'une ou l'autre des voies technologiques.

Cependant il est à noter, que des producteurs américains s'orientent assez facilement vers les méthodes physiques surtout pour leur fiabilité et permettant une non utilisation d'additifs. À titre d'exemple, citons Mumm Napa, Chandon California. Par ailleurs aux USA, l'électrodialyse par exemple est qualifiée pour traiter des vins biologiques, dès lors qu'aucun additif stabilisant n'est incorporé au vin. Ceci souligne la diversité des réglementations bio selon les continents. Il reste encore à la recherche scientifique à mieux explorer la physico-chimie colloïdale du vin afin de proposer des solutions techniques performantes, étayées par des tests de stabilité à définir pour évaluer sur le moyen et le long terme la stabilité d'un vin.

Dans ce numéro spécial (p. 44), en complément de cet éditorial l'exemple de l'obtention de la stabilisation tannique, sujet devenu incontournable pour les opérateurs, est pris comme cas d'école, par les auteurs de cet éditorial pour analyser les approches opérationnelles possibles en 2017 par l'utilisation du froid, des additifs, des membranes, des résines.

D'autres recherches sont en cours pour l'amélioration de la stabilité protéique des vins, de la stabilité de la couleur des vins, de la gestion des gaz dissous, de l'élimination des particules en filtration, de la réduction, si nécessaire de la teneur en résidus de produits phytosanitaires par fibres végétales. Des méthodes physiques issues de transferts de technologies sont de novo explorées telle que le traitement aux UV ou les champs électriques pulsés. Les UV font d'ailleurs déjà leurs preuves pour réduire la population diverse de micro-organismes dans les eaux d'irrigation pour la vigne issue des eaux de station d'épuration urbaine. De nombreuses perspectives sont encore possibles qui feront demain évoluer les pratiques œnologiques et le métier des œnologues.

L'information consommateur

De plus en plus d'additifs sont autorisés, le dernier venu le polyaspartate de potassium a été admis par l'OIV en octobre 2016 (résolution OIV-OENO 543 2016). Il s'ajoute à plusieurs autres: carboxyméthylcellulose, ou CMC appelée pour l'œnologie gomme de cellulose, mannoprotéines extraites des levures, acide métatartrique pour le plus ancien d'entre eux et divers autres ingrédients et stabilisants d'origine animale ou végétale.

Cette multiplication du nombre d'additifs récemment autorisés amène pour le consommateur de nouvelles interrogations.

Les boissons alcoolisées de plus de 1,2 % vol. (vin, bière, cidre, eaux-de-vie) ne sont pas soumises, pour le moment, à l'obligation de l'étiquetage des additifs comme les autres aliments préemballés (règlement UE, n° 1169/2011, relatif à l'information consommateur, sauf en cas de risque d'allergie: exemple l'addition des sulfites)

À court terme tous les additifs du vin, ainsi que l'apport calorique du vin pourraient bien devoir faire l'objet de la part des producteurs d'information à donner clairement aux consommateurs. La commission européenne l'a rappelé en février 2017 aux professionnels, en encourageant dès 2018, les initiatives volontaires. Ces informations sont disponibles sur le site de la communauté européenne: (http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_labelling-nutrition_legis_alcohol-report_fr.pdf).

Le rapport de la commission européenne révèle que la majorité des consommateurs est en attente de telles informations d'après une enquête réalisée en 2014, à la demande d'une association de brasseurs, dans six états auprès de 5600 répondants. Les représentants des consommateurs soutiennent que l'incohérence, entre l'étiquetage des boissons alcoolisées et celui des autres denrées alimentaires préemballées, est inacceptable, et que la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle devraient être obligatoires pour toutes les boissons alcoolisées afin de permettre aux consommateurs de choisir en connaissance de cause les boissons qu'ils consomment, et en quelle quantité. La question de la mention de la liste des ingrédients remonte à la première législation, sur l'étiquetage général, adoptée à l'échelle de l'Union, laquelle prévoyait qu'en ce qui concerne les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, les règles d'étiquetage des denrées alimentaires soient déterminées avant le 22 décembre 1982. À l'échelle internationale, la norme du Codex Alimentarius pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées n'exempte pas les boissons alcoolisées de la disposition relative à la liste des ingrédients obligatoires. Dans plusieurs pays tiers tels que le Brésil, le Canada, la Chine, les États-Unis, l'Inde, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, la Russie et la Suisse, la mention de la liste des ingrédients est obligatoire pour certaines boissons alcoolisées.

Si de telles mentions étaient exigées pour le vin, il est vraisemblable que cela aurait une incidence forte sur les orientations stratégiques des itinéraires techniques adoptés pour les traitements de stabilisation des vins.

Que seront les traitements de filtration, de clarification et de stabilisation de demain? Au-delà des perspectives tracées dans les présentations de ce dossier de la Revue des Œnologues et au-delà des exigences portant sur l'accès au zéro défaut des vins, ne faut-il pas imaginer déjà demain en occultant les réflexes technico-économiques et commerciaux d'aujourd'hui?

Avoir cette démarche, explorer avec une attitude visionnaire en prenant en compte les demandes évolutives des consommateurs, c'est aussi miser sur la capacité à continuer à innover de ce secteur d'activité.

