

Co-construction d'itinéraires d'élaboration de vins sans sulfites ajoutés

David LAFOND

EuroViti 2025

Le projet « Vins sans sulfites »

- Objectif : co-construire et expérimenter des itinéraires de vinification sans sulfites ajoutés
- 6 régions
- 6 objectifs produits



Qu'est-ce que la co-construction ?

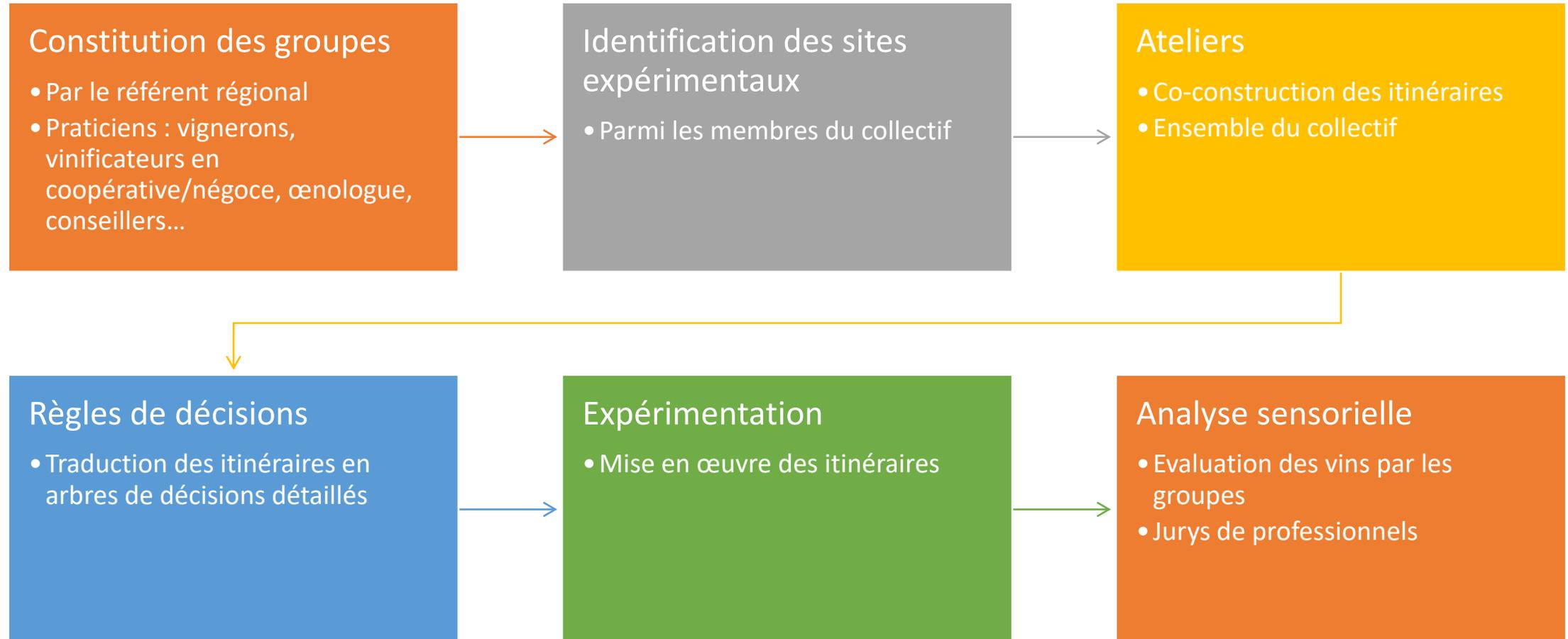
La co-construction se définit comme un processus volontaire et formalisé sur lequel deux ou plusieurs individus (ou acteurs) parviennent à s'accorder sur une définition de la réalité (une représentation, une décision, un projet, un diagnostic) ou une façon de faire (une solution à un problème). La visée, l'intention du processus de type co-constructiviste, est de définir, d'élaborer, de construire un diagnostic, une analyse, un projet, un changement, une politique, une méthode, etc. L'accord traduit un compromis sur lequel ces acteurs s'entendent et se reconnaissent.

FOUDRIAT, M. (2016), La co-construction. Une alternative managériale, Rennes, Presses de l'EHESP, coll. Politiques et interventions sociales, p.23

Pourquoi avoir recours à la co-construction dans ce projet ?

- Une problématique complexe
 - Les sulfites ont plusieurs rôles.
 - Ils interviennent à plusieurs étapes,
 - Les étapes sont interdépendantes.
- Connaissance distribuée
 - De nombreux acteurs s'y essayent,
 - Des échecs encore fréquents,
 - La recherche n'a pas toutes les réponses.

Démarche de co-construction



Déroulé des ateliers

- *Quels indicateurs pensez-vous pertinents pour évaluer les vins élaborés suivant les itinéraires que nous avons co-construits ?*

ADAPTABILITÉ
Potentiel Vendange

- Sanitaire
- Maturité

VERT

Capacité d'appropriation
de l'itinéraire
- simplicité

Taux réussite par
rapport objectif
(% réussite)

VERT

Qualité outils de
suivi de l'itinéraire

ATTEINTE DE
L'OBJECTIF
INITIAL

VIN
MARCHAND

AV, ...

+ Critères
AOC
le cas échéant

SO₂T

< 10 mg.L⁻¹
FP

Typicité
AOC

le cas échéant

ANALYSES μ Bio

- Brett
- Bact. lactiques
- — Acétiques

ANALYSE

SENSORIELLE

→ défauts ou déviations
organoleptiques

STABILITÉ

BOUTEILLE

1-3-5 ANS

Acceptabilité

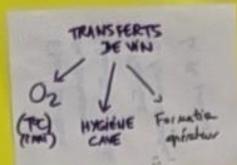
Consommateur

Déroulé des ateliers

- *Quels indicateurs pensez-vous pertinents pour évaluer les vins élaborés suivant les itinéraires que nous avons co-construits ?*
- *Quels sont les points critiques dans l'élaboration de vins sans sulfites ?*

Déroulé de la vinification

MAÎTRISE DES CINÉTIQUES FERMENT.
DE LA RÉCOTE À LA MALO



Mouvement du Vin

TRANSFERTS

- Oxygène dissous.
- Hygiène.

GESTION DE L'OXYGÈNE DISSOUS

- TRANSFERT
- ELEVAGE
- MISE EN CONDITIONNEMENT

FIL FA/FIL

- Microorganismes
- Eau

FIL ??

Non : possible ??
Oui : comment ??

FERMENTATION

- Complète
- SO₂ --

MAÎTRISE TEMPERATURE

- PRÉ FA
- FA
- ELEVAGE

PHASE PRÉ - FA

Zone de risque.
Indigène / O₂.

GESTION O₂

Phase Pré-Fermentaire
(Bisphénol, gaz, etc...)

STOCKAGE EN CUVES ELEVAGE

- Température
- Microorganismes
- Oxygène - Hygiène

Elevage

Zone de risque
O₂ / Microbio

Prépa des vins
Filtration / Conditionnement

MISE EN BOUTEILLES

CONDITIONNEMENT

- gaz dissous
- Microorganismes



ETAT SANITAIRE RAISINS

POTENTIEL RAISIN

- NUTRITION
- EA SUCRE/ACIDE...

CARACTÉRISTIQUE VENDANGE

- AT
- PH
- Qualité sanitaire
- Oxydation

MATIÈRE PREMIÈRE ADAPTÉE ACIDITÉ ++

CONSERVATION STORAGE

VIGNERON / VIGNERON CONSOMMATEUR

Déroulé des ateliers

- *Quels indicateurs pensez-vous pertinents pour évaluer les vins élaborés suivant les itinéraires que nous avons co-construits ?*
- *Quels sont les points critiques dans l'élaboration de vins sans sulfites ?*
- *En quoi est-ce un problème ? Quelles sont les solutions pour le contourner (sans considérer le reste) ?*



Ac Fumarique

SORBATE

DMDC

Lysozyme

PASTEURISATION

HAUTE PRESSION

Température pas trop basse (15°C)

Contacteur Membranaire O₂/CO₂ *

Bouchage * SS N₂ + pré-vidé

Inertage * BOUTEILLES N₂/Argon

Gestion O₂ En Ligne Avant NEB *

Gestion de l'O₂ dissous ⚠

MISE EN BOUTEILLE

Stabilité Microbio ⚠

Filtration stérile ^{0,5µm} Absolu *

Choix de l'obturateur *

Choix du Conditionnement

Gestion O₂ Avant NEB (En cave)

Hygiène Matériels Conditionnement *

OTR * Faible inf 100

O₂ dissous < 0,5-0,8 mg/l

Déroulé des ateliers

- *Quels indicateurs pensez-vous pertinents pour évaluer les vins élaborés suivant les itinéraires que nous avons co-construits ?*
- *Quels sont les points critiques dans l'élaboration de vins sans sulfites ?*
- *En quoi est-ce un problème ? Quelles sont les solutions pour le contourner (sans considérer le reste) ?*
- *Conception d'un itinéraire.*

RECOLTE

PRÉ - FA

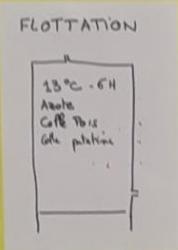
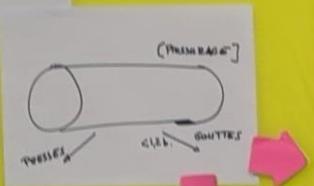
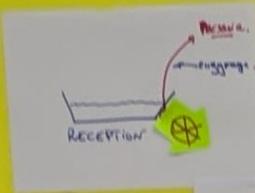
FA
FML

ELEVAGE

MISE

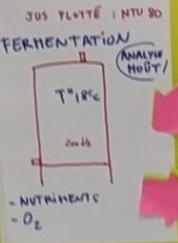
REP. BLANC. CHARENTAIS
REP. BLANC. ALIGONÉ

4H 25H
T° 18°C
pH 3.5
pH 4.5



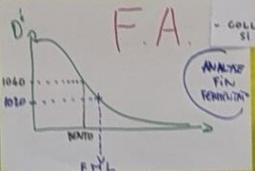
Préparation levain puissant

Sucre 10g
10°C → 18°C
10 L/L
+ Arome ORANGE
+ NUTR



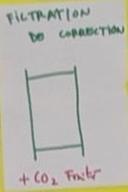
FILTRE TANGENTIEL

LES BOUGES SONT FILTRÉS ET REINCORPORÉS DANS CUVES DE JUS FILTRÉS



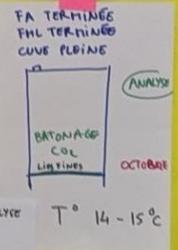
FML

Oenococcus oeni
production Diacetyl
à 1000 NTU



FILTRATION OCTOBRE

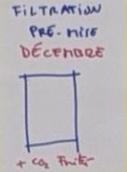
MAUVAISE REPUTATION
BONNE DEGUSTATION



SELON ANALYSE

- CORRECTION ACIDITÉ
- COLLAGES SI NÉCESSAIRE

ANALYSE FIN FERMENTATION



ANALYSES FINE

- oenologique (Ajustements)
- microbiologique (Tristants, Echelle)
- Analyse de colorimétrie (Filtre)
- Turbidité (Filtration)
- Stabilité bactérienne (Tristants)

DECEMBRE

- CO₂ 1000 mg/L
- Filtration 0,65 µ
- Ac. métatartarique 10g/l
- O₂ Δ < 1mg/L

Carrou

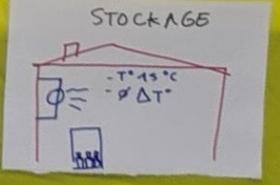
→ gâcher l'asole
→ écartage

DIAGNOSTIC OXYGÈNE

SUIVI DE L'O₂ EN BOUTEILLE TOUT AU LONG DE LA MISE

CONTRÔLE DE MISE

- PARAMÈTRES ANALYTIQUES
- O₂ (TOUTE APRÈS MISE)
- DEGUSTATION



Quels enseignements en a-t-on tiré ?

- Des itinéraires innovants et consensuels
- Un déroulé à adapter selon les situations
- Le rôle clé de la constitution du groupe de travail
 - Motivation du collectif
 - Impact sur les résultats

Conclusion

- Une approche pertinente pour cette problématique
- Des résultats innovants...
- ...mais dépendants du groupe !
- Une démarche originale, transposable à d'autres questions œnologiques...
- ...mais pas à toutes !