

➤ Production de vins sans sulfites ajoutés : résultats d'expérimentations dans les différents vignobles

Frédéric CHARRIER

IFV Pôle Val de Loire Centre

e-Mail : frederic.charrier@vignevin.com

RÉSUMÉ

Dans le cadre d'un projet national bénéficiant du soutien financier de FranceAgriMer (2020-2024), des itinéraires prototypes de vins sans sulfites ajoutés ont été co-construits par des acteurs de la filière vinicole dans différents bassins viticoles. Ces itinéraires ont ensuite été expérimentés en situation pratique au sein de caves partenaires.

MOTS CLÉS

Itinéraire d'élaboration
Sans sulfites
Solutions

Quels itinéraires prototypes sans ajout de sulfites ont été testés ?

Un ou deux itinéraires ont été testés dans les différentes régions à l'occasion des millésimes 2022 et 2023 : Alsace (Riesling), Beaujolais (Gamay), Bordelais (assemblages à base Merlot), Languedoc (Chardonnay), Provence (assemblages), Val de Loire (Sauvignon).

Quoi que conçus pour répondre à un objectif ou à un modèle de production, les itinéraires prototypes présentent un certain nombre de similitudes. Ces dernières sont considérées comme des prérequis allant de pair avec l'objectif de produire sans employer de sulfites :

- Choisir des raisins adaptés ;
- Appliquer strictement les bonnes pratiques d'hygiène de cave;
- Créer les conditions pour des processus fermentaires sécurisés;
- Réaliser la fermentation malolactique quel que soit le vin;
- Stabiliser le vin rapidement;
- Opérer une « traque » à l'oxygène;
- Conditionner en conditions strictes (préparation vin, O₂) et plutôt précocement;
- Contrôler régulièrement les cuvées sur les plans analytiques, microbiologiques et sensoriels afin de réagir promptement en cas de problème, et le cas échéant sulfiter pour préserver la cuvée.

La combinaison des opérations unitaires laisse une place variable à la technologie (autres additifs, auxiliaires technologiques, procédés physiques), à un niveau d'interventionnisme plus ou moins prononcé. A titre d'exemple, sur ce plan, l'itinéraire testé en Languedoc (Chardonnay) s'oppose à celui mis en œuvre en Alsace (Riesling) plus minimaliste : inertage, microorganismes sélectionnés, colles végétales, filtration tangentielle, traitement au froid ou électrodialyse et copeaux pour le premier ; absence de recours aux intrants, uniquement opérations de macération, soutirage, assemblage et traitement au froid pour le second. La *Figure 1* présente un exemple de structure d'un itinéraire prototype.

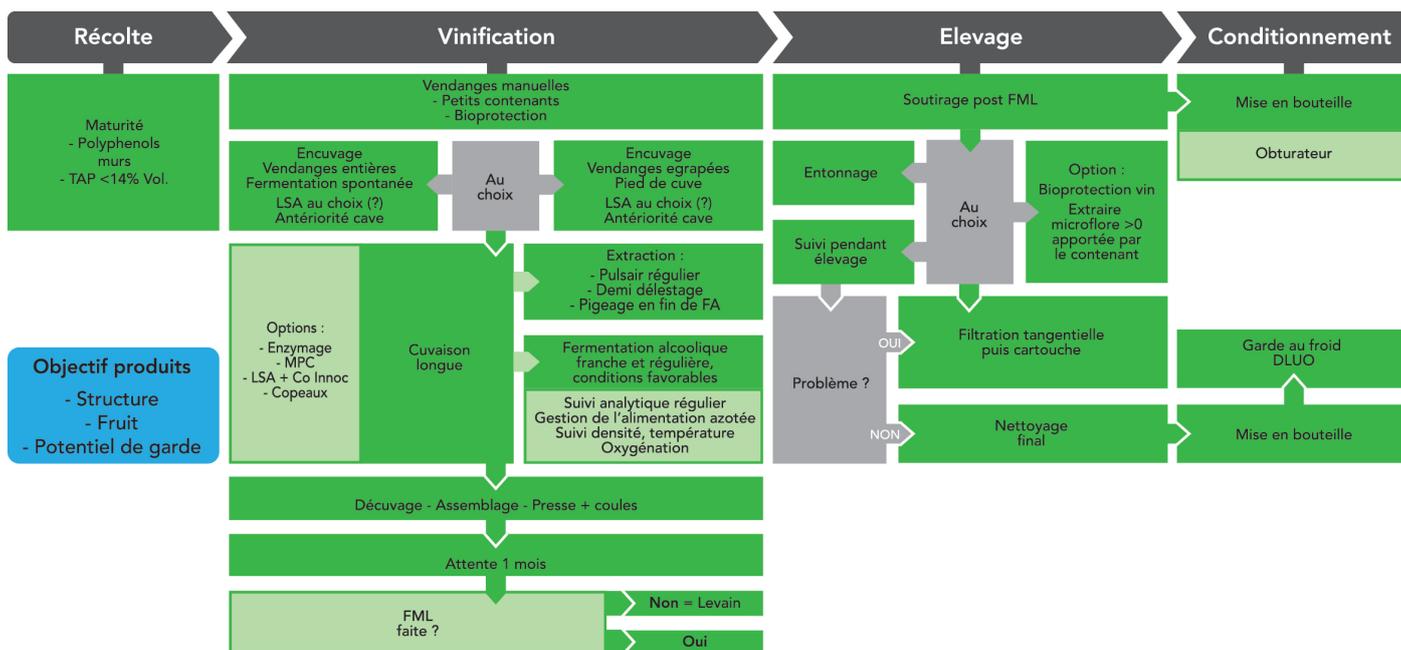


Figure 1 : Combinaison de solutions de solutions de la récolte au conditionnement. Itinéraire prototype pour la production de vin rouge type Beaujolais

Quelles ont été les difficultés rencontrées ?

Dans la majorité des cas, il n'a pas été relevé de difficultés particulières concernant la mise en œuvre opérationnelle des itinéraires prototypes. Précisons qu'en amont, les adaptations éventuelles aux contraintes du site avaient été opérées. Pour ce qui est du vin rosé en Provence, la faisabilité technique n'a pas été validée, la réalisation de la fermentation malolactique étant un verrou impossible à lever pour les opérateurs sollicités.

Globalement, les vins ainsi produits présentent des caractéristiques analytiques attendues et conformes, et tout au moins non rédhibitoires. Une exception est notée pour certains vins issus des expérimentations en Alsace : des difficultés fermentaires majeures ont été observées et se sont matérialisées par des arrêts de fermentation alcoolique et l'apparition de piqûre lactique (Tableau 1).

	Bordeaux 2022	Alsace 2022
Titre alcoométrique volumique (%vol)	13,2	13,6
Glucose / Fructose (g/L)	<LQ	15,5
Acidité volatile (g/L H₂ SO₄)	0,43	>0,80
Acidité totale (g/L H₂ SO₄)	3,1	6,4
pH	3,8	3,31
Acide malique (g/L)	ND	<0,1
Acide tartrique (g/L)	1,5	2,0
SO₂ total (mg/L)	<10	16
Indice polyphénols totaux	52	
Intensité colorante	11,6	
Anthocyanes (mg/L)	174	

Tableau 1 : Exemples de compositions analytiques des vins

Quelles sont les caractéristiques sensorielles des vins ainsi produits ?

L'évaluation sensorielle des vins a été opérée à deux niveaux, l'année suivant la récolte : par un jury du bassin de production d'une part, par ceux des cinq autres régions impliquées dans l'étude, d'autre part.

Il apparaît que les caractéristiques sensorielles des vins établies par le jury de la région d'appartenance diffèrent, de manière plus ou moins prononcée, de celles obtenues via l'ensemble des autres bassins de production (Figure 2). Ceci peut s'expliquer par le fait que les dégustateurs de la région du vin considéré, ont une meilleure connaissance du type de vin, sont plus enclins à repérer des différences par rapport à un profil sensoriel convenu ou ont aussi des attentes différentes.

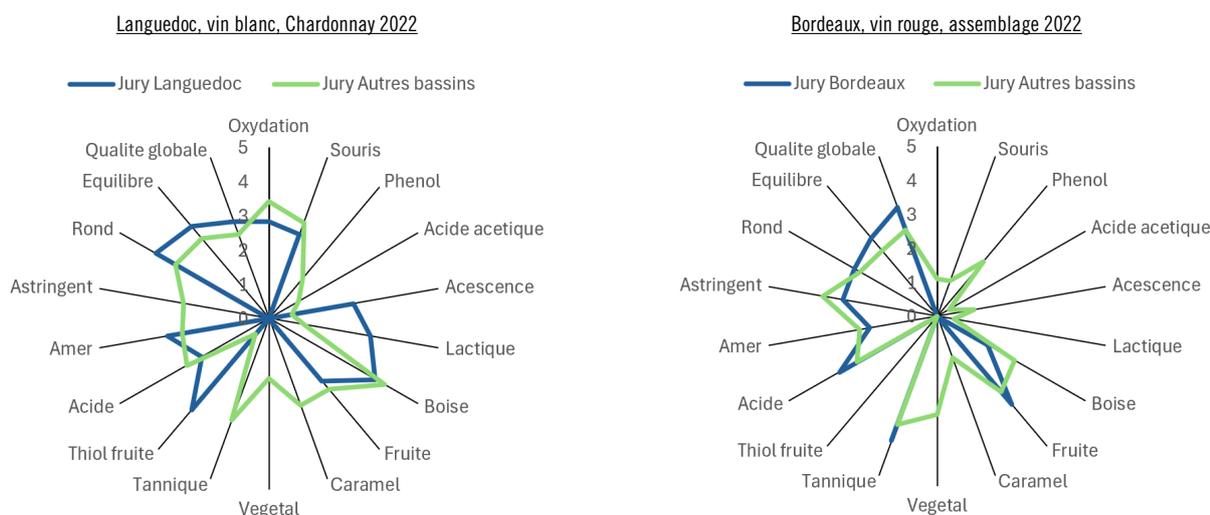


Figure 2 : Exemples de caractéristiques sensorielles de vins produits selon un itinéraire prototype sans sulfites ajoutés (selon méthode RATA, échelle 1 à 5)

QUEL BILAN ?

L'expérimentation en cave partenaire d'itinéraires prototypes préalablement co-construits avec les acteurs de la filière a confirmé qu'il était envisageable de produire des vins sans sulfites ajoutés. Il n'existe pas de solution unique pour produire de tels vins, mais plutôt des combinaisons judicieuses de pratiques alternatives connues voire usuelles.

Sans surprise, oxydation, goût de souris et caractère phénolé (lié à *Brettanomyces*) sont les principaux écueils (impasses ?) identifiés, mais pas systématiquement relevés en pratique. En fonction de la prégnance des caractères précédents, le profil sensoriel des vins ainsi élaborés s'éloigne peu ou beaucoup de celui de vins équivalents produits avec sulfites. Il est confirmé que l'opération est plus ardue pour la production de vins blancs et rosés que pour celle de vins rouges. Comparativement aux vins élaborés classiquement, une évolution du profil sensoriel est quasi inévitable.

La méthode proposée, en reconsidérant l'ensemble de l'itinéraire d'élaboration, est valide pour tout opérateur souhaitant s'engager vers ce type de production.

