



## Compte rendu soirée du 10 février 2023 sur les additifs du vin

24 participants réunis aux salons de la Tourelle à Maisons-Alfort.

Un grand merci à André Bossard qui a préparé et conçu ce diaporama et ce topo. Il est clair et très bien documenté. De la belle ouvrage comme disent les compagnons !

En viticulture on parle plutôt d'intrants alors que le terme additif est réservé à la viniculture. L'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) produit des normes et des documents techniques dont un Codex Œnologique. Il gère également une base de données statistique.

Il y a décalage entre l'image naturelle du vin et la réalité. Les additifs sont souvent utiles à la fabrication d'un bon vin, mais il est nécessaire de les ajouter si nécessaire et surtout de faire en sorte de ne pas avoir à les utiliser en soignant la vinification.

Le marché des vins conventionnels décroît et le marché des vins bios progresse en France.

La France est le second des producteurs mondiaux de vins bios (le 1<sup>er</sup> est l'Espagne). La France est le second consommateur de vins bios derrière l'Allemagne et un français sur deux achète désormais du vin bio.

Plusieurs études concluent à des scores de dégustation supérieurs pour les vins bios mais pas forcément pour les vins nature. Néanmoins, il faut prendre en compte un certain nombre de facteurs déterminants

- Il est plus facile de faire du vin bio dans les régions sèches qu'humides. C'est la raison pour laquelle il y a peu de vins bio à Bordeaux et beaucoup en Méditerranée.
- Les vins bios sont plus chers que les autres et les vignerons doivent avoir la clientèle qui permet l'augmentation des prix. C'est assez facile lorsque la cote financière de la région est élevée et plus difficile lorsqu'elle est basse.

D'ailleurs la dégustation comparant des vins bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale) est allée dans ce sens de façon indiscutable

Le 1<sup>er</sup> intrant et le plus populaire est actuellement le sulfite qui représente la base objective de comparaison entre les différents vins : conventionnel, bio, biodynamie, nature et SAINS (Cf figure ci-dessous).



La mention de la présence de sulfite est obligatoire si la concentration est > 10 mg/l. A compter du 08/12/2023 il y aura obligation d'étiquetage des ingrédients, des additifs et de la valeur nutritionnelle ou énergétique éventuellement sous la forme d'un e-label (QR code).

Pour la viticulture, voici la liste des intrants couramment utilisés :

- Fertilisants (1857 Liebig)
  - azote, phosphore, potassium, magnésium, fer, bore
- Produits phytosanitaires (300 autorisés)
  - fongicide
  - Insecticide
  - Herbicide
- Substance (régulateur) de croissance (ex: éclaircissage)

Un règlement européen (2022/68) liste les additifs autorisés pour la fabrication du vin, ils sont classés selon leur indication revendiquée :

- Régulateurs d'acidité
- Conservateurs et antioxydants
- Séquestrants
- Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique
- Agents clarifiants
- Agents stabilisateurs
- Enzymes
- Gaz et gaz d'emballage
- Agents de fermentation
- Correction des défauts
- Autres pratiques

Ces différents additifs sont fréquemment cités dans les documents détaillant l'élaboration des vins. Ils sont nombreux et certains d'entre eux modifient le vin de façon majeure.

- Procédé (physique)
  - Le bois de chêne provenant de France, des USA ou de l'Europe de l'est. C'est le fut, le tonneau et parfois les copeaux qui sont introduits au moment de la fermentation ou de l'élevage. Il permet une oxygénation douce dans le cas des fûts et un échange de molécules aromatiques.
- Composés œnologiques (additifs), exemples :
  - Sulfites
  - Levures de vinification
  - Bactéries lactiques
  - Acide tartrique
  - Charbon
  - Azote
  - Gélatine
  - Gomme arabique
  - Sorbate de potassium

## Le soufre

Il justifie en soi un chapitre entier. Il existe sous différentes formes : soufre (mèche à brûler dans les tonneaux après lavage), anhydride sulfureux, métabisulfite d'ammonium ou de potassium et bisulfite de potassium.

Des sulfites sont générés lors de la fermentation alcoolique mais sous forme d'additifs ils sont utilisés à toutes les étapes de la vendange jusqu'à l'embouteillage. Ils jouent un rôle majeur dans le contrôle de l'oxydation et la prévention du développement de bactéries ou levures indésirables.

## Les levures et les bactéries

Trois espèces de levures méritent d'être citées : *Saccharomyces cerevisiae*, *Torulaspora delbrueckii* et *Kluyveromyces*

Elles sont ajoutées pour aider à la maîtrise de la fermentation car elles peuvent être dosées avec précision (ce qui n'est pas le cas pour les levures indigènes). Dans certains cas, elles permettent de typer les arômes du vin. Ceci a été développé à Châteauneuf du Pape et très utilisé dans le Beaujolais (mais pas que !).

Cette addition de levure est indispensable pour obtenir la prise de mousse des vins effervescents. Elle est également utilisée lorsqu'il s'agit de relancer une fermentation insuffisante ou incomplète avec présence de sucre résiduel, interdit pour les vins rouges.

Les bactéries sont parfois indésirables mais certaines préalablement sélectionnées apportent rondeur et souplesse au vin.

## Le charbon

Il s'agit de charbon végétal activé, ajouté au mout du vin ou aux vins blancs et rosés pour les éclaircir. Ceci a été cité pour le champagne issu de pinot (cf CR de la dégustation de champagne en décembre dernier) ou pour éliminer les mauvais goûts liés à la pourriture.

## L'azote

Ce gaz inerte est utilisé pour prévenir l'oxydation du vin lors de la macération, de la mise en bouteille ou du service lorsqu'il n'est pas prévu de finir la bouteille (ça peut arriver chez certains mais pas tous !).

## L'acide tartrique

Il est additionné dans le moût ou en début de fermentation pour améliorer l'efficacité du SO<sub>2</sub>, pour stabiliser le vin et pour corriger un défaut d'acidité. Cette dernière indication devient fréquente dans les années chaudes et solaires.

## La gélatine alimentaire

Cet agent clarifiant aide à clarifier les vins et assouplir les vins rouges

## La gomme arabique

Elle est issue du bois de d'Acacia Seyal et Sénégal. Après addition à un vin clarifié, il apporte de la stabilité des vins en bouteille.

## Le sorbate de potassium

Ce conservateur est un conservateur qui est utilisé avant l'embouteillage pour inhiber les levures et ainsi éviter les refermentations.

## Liens utiles :

Le lien dernier lien pointe une émission radiophonique qui vous permet en très peu de temps de compléter vos connaissances.

Ce [lien](#) énumère les différences entre les règles du bio et de la biodynamie (style Demeter). Ces différences sont majeures au niveau de la vinification et moindre pour la viticulture.

Eur-lex - accès à la législation de l'Union européenne (UE) : <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

OIV - Office International de la Vigne et du Vin : <https://www.oiv.int/fr>

INAO - Institut National de l'origine et de la qualité : <https://www.inao.gouv.fr/>

IFV - Institut Français de la Vigne et du Vin <https://www.vignevin.com/>

Wikipedia - portail vigne et vin [https://fr.wikipedia.org/wiki/Portail:Vigne\\_et\\_vin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Portail:Vigne_et_vin)

<https://www.idealwine.net/souris-volatile-bret-oxydation-caracteristiques-ou-defauts-de-certains-vins/>

<https://www.vitisphere.com/actualite-98509-la-tromperie-du-label-hve-attaquee-en-justice.html>

<https://www.europe1.fr/emissions/laurent-mariotte-vous-accueille-a-la-table-des-bons-vivants/laurent-mariotte-avec-patrick-bruel-4164071>

## Compte-rendu de la dégustation

Globalement, plusieurs membres ont noté des effluves d'écurie lors de la dégustation des vins natures. Ils manquent tous de limpidité. Ces vins se sont également montrés très changeants au cours de la dégustation, en contraste avec les vins bio qui se sont avérés droits.

Il n'a pas été facile d'organiser cette dégustation. En effet, en fin d'année 2022, nous n'avions pas pu goûter de vins naturels. Malgré une recherche opiniâtre, en particulier au salon des vignerons indépendants, aucun vigneron n'a pu présenter de vins naturels sur le millésime 2021. Les conditions climatiques les ont empêchés de respecter les règles strictes exigées pour ce type de vin.

Pour sortir de l'ornière, nous nous sommes rendus dans une boutique « Vignerons & Cavistes » dans laquelle 21 vignerons mettent en dépôt leurs vins pour un achat aux particuliers. Coup de chance : ils avaient du vin naturel récemment mis en bouteille et c'est celui que nous avons dégusté.

### **Jurançon sec**

Servi à l'apéritif avec des gougères et des petits canapés.

**Domaine Coustarret** : Il s'agit d'un domaine familial situé à Lasseube, village au cœur du vignoble. En bio, labellisé depuis 2020. Leur volonté est de faire des vins doux, fruités et élégants

**Jurançon 6<sup>ème</sup> sens** vin naturel 2022 : Robe profonde et manque de limpidité. Dissocié et perlant au début. A noter que les commentaires ont différé selon les tables avec pour certaines, des notes animales prononcées (écurie). Il se fond avec le temps sur des arômes fruités. Amertume en fin de bouche pour un vin peu structuré et globalement assez court. Prix 18,30€

**Domaine Coustarret** 2020 : Plus structuré avec une belle acidité et un final minéral. Est resté droit pendant toute la dégustation. . Prix 14,80€.

### **Touraine Sauvignon**

Les sauvignons de Loire progressent de façon remarquable et nous aurons l'occasion d'en reparler. On vous promet de superbes découvertes prochainement !

**Le Domaine du Rin de Bois** a été créé en 1969 sur le mode agriculture raisonnée. Il a obtenu le label HVE (Haute Valeur Environnementale), label contesté par les agriculteurs bio. Il est cité dans les bonnes revues.

**Le sauvignon de Touraine**, Nez intense, très typé sauvignon, fruité. Bouche : minéralité sur le fruit avec un final un peu décevant. A bien accompagné l'entrée pourtant assez citronnée. Prix 9,90€

**Les Marcel**. Vin non collé, non filtré, sans soufre ajouté, Couleur soutenue, vin trouble Nez : intense, rond, avenant. Perlant en attaque (nettement plus que le Juranton), divergent et instable. On a l'impression de ne pas avoir le même vin à chaque fois qu'on reprend son verre, pas de longueur, amertume en fin de bouche. Prix 15,80€

### **Beaujolais**

**Pierre André Dumas** Tout est vinifié en futs avec une durée de macération différente selon les vins. Conversion en bio en cours. Globalement, ses vins sont bien structurés +++ avec un Côte de Brouilly sur un terroir schiste. HVE, Terra-Vitis 2019 (garantie d'un haut niveau de qualité bio sans en avoir toutes les contraintes).

**C.de B, culture raisonnée**. Nez : fruits rouges très classiques. Bouche : sans défaut pour un vin sur le fruit mais avec une belle structure et un final prometteur. Prix 11,00€

**Origine 2018**, Vinification sans sulfites ajoutés, non collé, non filtré. Nez sympathique sur le fruit rouge. En bouche, il est perlant et s'avère changeant entre le début et la fin de dégustation. Sa structure lui a permis de passer sur le plat et le fromage. Prix 20,80€

### **Pineau des Charentes**

Pour accompagner le dessert au chocolat, nous sommes sortis des chemins battus en proposant un pineau des Charentes rouge. Producteur M. Pouilloux Jérémy. Il s'agit d'une propriété familiale qui maintient un très haut niveau de qualité basé sur une tradition centenaire (5 générations). L'arrière-grand-père est à l'origine de la taille des ceps dite taille Guyot-Poussard. Cité depuis des années dans le guide Hachette avec le plus souvent une étoile.

Cépages merlot et cabernet sauvignon. Il s'agit bien entendu d'un vin muté à 16° La dominante de ce vin est la cerise qui accompagne très bien le gâteau au chocolat. Il est intense en bouche mais pas écœurant car il n'apparaît pas dominé par le sucre. Prix 13€.