ŒNOLOGIE

Interdiction de la **CMC sur vins rosés**, comment on fait ?

Outil efficace dans la stabilisation tartrique des vins blancs et rosés, les gommes de cellulose font, depuis quelques semaines, l'objet d'une interdiction de la part de l'Union européenne pour la stabilisation des vins rosés. Revue des possibilités qui s'offrent aux opérateurs, en attendant que ces gommes de cellulose ne soient réintroduites dans l'éventail des outils à disposition des techniciens.

Depuis le 7 décembre 2019, l'utilisation de gommes de cellulose (CMC) pour la stabilisation tartrique des vins rosés est interdite par la réglementation européenne. À présent, elles ne sont donc autorisées et utilisables que sur vins blancs et effervescents. Pourtant, aux dires des experts naviguant dans les arcanes de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), cette interdiction ne devrait pas s'étendre au-delà de l'année 2020. Pour rappel, les CMC agissent comme un colloïde protecteur, *"en inhibant la nucléation des cristaux de tartre et en entravant le grossissement des microcristaux de tartre, pour prévenir leur précipitation"*, rappelle l'Institut français de la vigne et du vin (IFV). L'utilisation de CMC sur vin rosé présente un risque d'interaction avec la matière colorante, pouvant aller jusqu'à la formation d'un trouble. De même, la nature colloïdale des CMC peut interagir avec les protéines du vin.

Même temporaire, cette mesure peut poser des problèmes d'adaptation sur le terrain pour les opérateurs qui avaient pris l'habitude d'employer, de manière plus ou moins systématique, des CMC, peu chères et faciles d'utilisation. Or, la demande pour la catégorie des vins rosés ne faiblit pas, nécessitant donc de continuer à fournir les marchés avec toujours la même exigence de stabilité vis-à-vis des risques de précipitations tartriques.

Quelles sont donc les stratégies mises en place par les techniciens pour continuer à répondre aux attentes des metteurs en marché ?

GL

La demande pour la catégorie des vins rosés ne faiblit pas, nécessitant donc de continuer à fournir les marchés avec toujours la même exigence de stabilité vis-à-vis des risques de précipitations tartriques.

Acide métatartrique, le grand classique

Daniel Granès, directeur scientifique de l'Institut coopératif du vin (ICV), met tout d'abord en perspective le risque de précipitation tartrique au regard du cycle de consommation qui caractérise les vins rosés. *"Ce sont des vins qui sont bus dans un délai assez limité après la mise en bouteilles, généralement quelques mois. La protection assurée par l'acide métatartrique se révèle donc suffisante dans la plupart des cas"*, rappelle-t-il.

En effet, l'ajout d'acide métatartrique constitue la solution la moins chère et la plus aisée à mettre en œuvre pour la protection de l'instabilité tartrique des vins, basée sur le principe de l'inhibition de la cristallisation des sels tartriques. C'est l'adjonction dans le milieu *"de molécules incristallisables d'acide tartrique, qui vont s'intercaler au cours de la formation du cristal de sel tartrique"*, comme le précise l'IFV, qui va permettre d'empêcher la formation des cristaux de tartre. Son efficacité dans la prévention des précipitations tartriques est corrélée au taux d'estérification de la préparation employée. *"Avec des mots simples, l'acide métatartrique est l'additif intrinsèquement le plus fort pour prévenir les précipitations tartriques. Il agit sans modifier les qualités organoleptiques du produit, mais il présente malheureusement l'inconvénient, bien connu, de sa dégradation dans le temps, par hydrolyse"*, poursuit Adeline Bauvard, œnologue associée au laboratoire Natoli & Co. Très dépendante des conditions de conservation, cette hydrolyse va s'opérer de manière d'autant plus rapide que la température varie et dépasse durablement les 20°C.

Pour les producteurs pouvant se permettre d'attendre que l'hiver soit passé pour mettre en bouteille leurs vins rosés, la solution de stabilisation par l'acide métatartrique est une alternative crédible, les effets du froid cumulés sur les vins en cuve contribuant à diminuer leur niveau d'instabilité tartrique. *"C'est le gros souci que nous rencontrons avec la catégorie des vins rosés, avec des nécessités de mise en bouteille très rapides après vinification, et des instabilités fortes"*, ajoute Adeline Bauvard. De plus, son ajout est interdit dans les vins destinés à être exportés au Japon.

L'électrodialyse : gare à la couleur et au prix

D'un autre côté, la stabilisation par le froid, couplée à l'ajout de crème de tartre, a longtemps fait figure d'alternative très efficace pour garantir une stabilité durable des vins traités. Avant l'apparition de l'électrodialyse et l'arrivée massive des CMC, cette technique était assez répandue pour les vins destinés à l'export, même si la légère désacidification qu'elle engendre agit sur la couleur, et entraîne une considérable dissolution d'oxygène dans le vin. Coûteux en énergie et nécessitant du temps pour sa mise en œuvre, ce procédé est à présent moins utilisé, d'autant que *"de moins en moins de structures sont équipées pour effectuer cette stabilisation au froid"*, éclaire Daniel Granès.

"Ceux qui peuvent l'intégrer dans leurs coûts de production font à présent le choix de l'électrodialyse. C'est le cas de gros faiseurs et de ceux qui veulent être tranquilles avec leurs marchés export", poursuit Adeline Bauvard. Cette méthode séparative consiste à faire migrer les ions dans un champ magnétique. Elle va permettre d'éliminer à la fois l'acide tartrique et le potassium, supprimant ainsi tout risque de précipitation tartrique.

Mais attention alors à la modification de teinte pour les vins rosés. En effet, le traitement d'un vin par électrodialyse entraîne une légère baisse de pH qui, si elle peut apporter une touche de fraîcheur supplémentaire, agit également sur la teinte rosée. *"Elle va faire ressortir les teintes rouges, ce qui peut poser problème sur les vins rosés très pâles, dont le marché est friand, car on ne peut plus corriger les couleurs des rosés à l'aide de charbons œnologiques"*, reprend Daniel Granès. Certains prestataires proposent donc des tableaux de correspondance pour déterminer de manière prédictive la baisse du pH, en fonction du Degré d'instabilité tartrique (DIT) déterminé au laboratoire. Seules des structures de taille conséquente sont aujourd'hui équipées d'un matériel d'électrodialyse. Pour les autres, il faut donc faire appel à des sociétés de prestation de services, et le coût de cette opération variera alors *"de 3 à 6 € l'hectolitre, en fonction des volumes traités"*, précise encore l'IFV. À noter enfin que l'électrodialyse n'est pas autorisée pour le traitement des vins bios.

Polyaspartate de potassium, le petit dernier

Depuis octobre 2017, le polyaspartate de potassium (KPA) est venu compléter la liste des additifs œnologiques utilisables pour la stabilisation tartrique des vins dans la réglementation européenne. Il présente l'intérêt de pouvoir être utilisé sur vins blancs, rosés et rouges, même si des risques d'interactions avec la matière colorante instable sont évoqués par l'IFV. Sur le même principe que la CMC, le KPA agit comme un colloïde protecteur. Il nécessite donc également une très bonne stabilité protéique du vin traité. *"Pour l'heure, nous n'avons noté aucun effet sur la matière colorante. Sa durée d'efficacité est bien supérieure à celle de l'acide métatartrique, mais son niveau de protection est moins fort. Même si le produit est sur le marché depuis deux ans, nous manquons encore de recul quant à son utilisation, et continuons d'effectuer des essais, notamment en l'associant avec d'autres produits"*, intervient Adeline Bauvard.

C'est également la direction qu'évoque Daniel Granès dans l'emploi du KPA, qui peut être utilisé seul ou combiné avec l'ajout d'acide métatartrique, sur rosés, ou de la CMC, sur vins blancs. *"Toujours est-il qu'il est primordial de tester les différentes possibilités envisagées au laboratoire, et de valider l'efficacité des traitements avec un test ISTC 50* (indice de stabilité tartrique critique, ndlr)*"*, indique-t-il, avant de préciser que les préparations commerciales de KPA disponibles sur le marché sont accompagnées de gommes arabiques adjuvantes, afin de les rendre plus adaptées au traitement des différentes couleurs de vins. ■

Olivier Bazalge

Une interdiction des CMC sur vins rosés levée en fin d'année 2020 ?

Daniel Granès, qui figure parmi les experts français siégeant à l'OIV, explique que la délégation française, en accord avec le ministère, va représenter une demande en avril 2020, pour que l'OIV autorise les gommes de cellulose sur vins rosés. Cette proposition sera discutée par les experts des différents pays, avec la possibilité d'engager une procédure accélérée, toujours au cours de ce même mois d'avril 2020. *"Cela fera ensuite l'objet d'une discussion, pour autorisation avant l'assemblée générale de l'OIV au mois de novembre. Si tout se passe bien, l'Union européenne pourra appliquer rapidement cette autorisation, entre la fin d'année 2020 et début 2021"*, détaille Daniel Granès.

EN BREF

Journées techniques en oléiculture

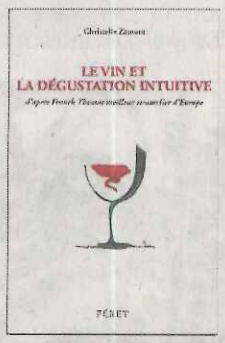
25 février, 14 h, à Saint-Gilles :
Démonstration de matériel de désherbage sur le rang.
Distributeurs : Herbanet, Naturagriff, Spedo, Rinieri, Boisselet, Solemat, Belhomme.
Rendez-vous au Mas d'Asport, SudExpé, 517 chemin du Mas d'Asport, Saint-Gilles.
Plus d'infos sur www.franceolive.fr

25 février, 9 h 15, à Montpellier :
Conférence et démonstration de taille. Cette journée est organisée par l'IAMM et la coopérative de Pignan.
9 h 15 : Au CIHEAM-IAM, 3191 route de Mende à Montpellier (quartier Agropolis) : Conférence 'Conduite du verger d'olivier'. L'objectif est de donner des repères de base pour une culture de l'olivier plus efficace : fertilisation, irrigation, maîtrise de la mouche et des maladies des feuilles, par Cécile Combes (Coopératives oléicoles 30 et 34)
14 h 15 : Démonstration de taille dans le verger de l'IAMM avec Serge Grech, tailleur d'olivier professionnel : taille d'entretien et restructuration, appliquer des principes de taille adaptés au fonctionnement de l'olivier pour gagner en temps et en efficacité.
Ces animations techniques sont gratuites et destinées à tous. Réservation à la coopérative de Pignan au 09 52 36 70 22 ou 04 67 85 81 52.
Plus d'infos sur www.franceolive.fr

5 mars, 9 h 15, à Beaucaire :
Conférence et démonstration de taille. Organisée par la coopérative de Beaucaire, cette journée sera animée par Alex Siciliano (France Olive) et Cécile Combes (Coopératives 30 et 34).
9 h 15 : Salle Saint-Pierre de Rives, 4 rue Mirabeau, Beaucaire : Conférence 'Lutter contre les maladies et ravageurs' : assurer un entretien suffisant des arbres pour une bonne santé ; reconnaître les ennemis courants de l'olivier : les maladies des feuilles, les chenilles et cochenilles... ; mettre en œuvre des moyens de lutte classiques et les solutions alternatives et complémentaires pour limiter l'impact sur les arbres et la récolte.
14 h 15 : Rendez-vous devant la coopérative oléicole, 48 route de Redoute, face aux Arènes, pour partir à Jonquières-Saint-Vincent pour une démonstration de taille par Alex Siciliano.
Cette journée est gratuite et ouverte à tous, mais il est nécessaire de réserver à la coopérative de Beaucaire au 04 66 59 28 00.
Plus d'infos sur www.franceolive.fr

VIENT DE PARAÎTRE

Le vin et la dégustation intuitive



Et si la dégustation était simple ? À travers le travail de Franck Thomas, ce livre, écrit par Christelle Zamora, évoque l'art d'apprendre à déguster le vin simplement. Après avoir été élu meilleur ouvrier de France 2000, puis maître sommelier Europe 2000, Franck Thomas a été demi-finaliste au concours de meilleur sommelier du monde 2004. Ce sommelier-conseil a bâti son école, où il délivre un diplôme de sommelier-caviste, ambassadeur en gastronomie. En 2019, il lance un certificat de compétence en dégustation intuitive au registre national des certifications professionnelles. ■

Éditions Féret, 112 pages, 9,90 €