ARNAUD MORAND, de l'ICV Provence, est amené à recommander un mix d'acide tartrique et de malique sur des moûts pauvres en acide malique. © ICV

Rosés
L'acidification se précise

L'acidification des rosés devient de plus en plus fréquente. Si l'acide tartrique reste le roi pour réaliser ces corrections, les acides malique et lactique précisent le tir, le premier apportant de la fraîcheur, le second de la douceur.

Florent Touzet, œnologue à l'ICV de Provence, le constate, l'acidification des rosés se développe : *« C'est presque systématique sur les presses. Cela se fait aussi sur les jus de goutte dans certains cas. Dans la région, on recherche des pH autour de 3,3 pour les rosés. Or, à la récolte, il n'est pas rare d'atteindre 3,5, seuil à partir duquel l'acidification est recommandée. »*

Pour corriger ces moûts, l'acide tartrique reste la base car il est l'acide le plus efficace sur le pH. *« Cela permet de limiter les risques microbiologiques à ce stade et d'assurer la réussite des débourbages. Le plus efficace serait d'acidifier directement les raisins,* explique Arnaud Morand, de l'ICV Provence. *Mais on ne le fait pas car les jus de goutte seraient trop acides. On intervient donc lors du débourbage. À ce stade, avec le tartrique, on ne prend pas de risque organoleptique car il précipitera en grande partie. »*

Si les moûts sont pauvres en malique, Arnaud Morand est amené à recommander l'emploi d'un mix tartrique-malique : *« Dans les vins finis, on cherche des teneurs de 1,5 à 2 g/l d'acide malique. S'il a été dégradé dans les raisins sous l'effet de la chaleur, on peut corriger les moûts. »*

Fabrice Maubert, de Languedoc Œnologie, emploi aussi ce mélange : *« Dans certains terroirs, l'acidité totale des moûts après débourbage est parfois proche de 3 g/l de H_2SO_4 alors qu'idéalement il faudrait 4 à 4,5 g/l. Avec l'acide tartrique seul en phase préfermentaire, c'est très compliqué de tendre vers cet objectif en respectant les doses légales. D'où l'intérêt d'ajouter du malique, moins sujet aux précipitations, afin d'avoir de meilleurs équilibres. Généralement, je recommande 1/3 de malique, 2/3 de tartrique et une incorporation précoce pour une meilleure intégration organoleptique. »*

Les œnologues restent toutefois très prudents sur les doses de malique pour ne pas avoir de rosés trop mordants. *« Le plus souvent, on apporte 100 à 150 g/hl de tartrique sur les presses. Et 50 g de malique si vraiment le moût en contient peu »,* indique Florent Touzet. Gilles Baude, de Provence Œnologie, est tout aussi prudent. Il recommande de corriger les moûts qui contiennent moins de 1 g/l de malique avec, au mieux, 50 g/hl de cet acide additionné de tartrique selon le pH. *« Pas plus, afin d'éviter un impact gustatif négatif. »*

Thomas Reclus, son confrère de l'ICV de Narbonne, a recours au malique sur des grenaches stressés, rentrés un peu tard et où le malique a été dégradé : *« Le tartrique à lui seul ne suffit pas à rétablir l'équilibre. On ajoute alors 30 à 80 g/hl de malique. Pas plus. Je reste très prudent avec cet acide. On peut vite se tromper. »*

Avant le sulfitage qui suit la fin de la fermentation alcoolique, Thomas Reclus refait un point. S'il est nécessaire d'ajuster l'acidité, il réalise des essais en labo avec différents mix tartrique-malique en vue de trouver le meilleur équilibre.

Quant à Arnaud Morand, il refait le point plutôt lors des assemblages. *« On regarde où en est le malique. Cet acide est important pour la fraîcheur des vins car il favorise les notes de fruits frais. On ajuste sa teneur si elle est inférieure à 1,5 g/l. Si l'acidité totale est inférieure à 2,5 g/l, on peut remettre du tartrique. Il donne un côté citronné mais qui peut être asséchant. Dans tous les cas, on se fonde sur les analyses et la dégustation pour apporter des corrections »,* explique-t-il.

Autorisé lui aussi, l'acide lactique reste peu utilisé. *« Il est encore méconnu. Et si l'on en ajoute en quantité importante, il apparaît sur les analyses. Certains acheteurs peuvent alors croire que le vin a eu une malo alors qu'ils n'en veulent pas »,* explique Arnaud Morand. *« On ne le préconise pas sur les rosés car c'est un acide doux qui ne permet pas d'obtenir les profils de fruits frais, de thiols que l'on recherche »,* ajoute Jérôme Dufour, du laboratoire Daniel Péraldi SAS Œnolyse, dans les Bouches-du-Rhône, qui conseille de nombreux domaines viticoles en agriculture biologique.

Dans le Bordelais, en revanche, Nicolas Piffre, d'Œnocentres Saint-Savin, a recours à l'acide lactique pour sa douceur. Quand une correction est nécessaire, il préfère acidifier ses rosés juste après la fermentation alcoolique et avant l'élevage sur lies. *« Je n'aime pas acidifier sur moût car il y a une précipitation tartrique au cours de la fermentation et on perd ce que l'on a ajouté »,* explique-t-il.

Pour raisonner les doses et les acides à apporter, *« je mène des tests avec du tartrique seul et avec des mélanges tartrique-lactique. Je n'utilise jamais le lactique seul. Il est plus doux que le tartrique. Gustativement, l'association des deux donne davantage d'équilibre, de gras, de sucrosité et d'acidité. Le plus souvent, les doses sont de 30 à 60 g/hl de tartrique et de 3 à 5 cl/hl de lactique* [qui se présente sous forme liquide, NDLR]. *Je n'utilise pas le malique, il apporte trop de verdeur. Et chez nous, il y en a généralement assez, inutile d'en rajouter ».*

Gilles Baude recommande aussi l'acide lactique en traitement final, un peu avant la mise, par *« petites touches »,* soit seul, soit en association avec le malique en faisant des essais au préalable. *« Il est plus doux, moins fort que le tartrique et le malique »,* justifie-t-il Selon Arnaud Morand, l'ajout d'acide lactique peut aussi être utile au printemps ou au début de l'été *« lorsque le vin est un peu maigre, fatigué ».* Le lactique à très faible dose apporte de la fraîcheur mais aussi de la profondeur en bouche. *« On peut travailler avec les trois acides. Tout dépend de l'effet recherché »,* indique l'œnologue.

CHRISTELLE STEF

Des coûts très variables

Le prix de l'acide tartrique fluctue fortement. *« Son cours peut être multiplié par deux d'une année à une autre. L'an passé, il n'était pas très cher. Cette année, son prix remonte »,* observe Fabrice Maubert, de Languedoc Œnologie. Le malique est moins coûteux et, surtout, son prix est plus stable. *« C'est l'une des raisons qui poussent les opérateurs à l'utiliser davantage »,* rapporte l'œnologue. Quant au lactique, c'est le moins cher des trois. Selon les prix constatés par Jérôme Dufour, du laboratoire d'œnologie Péraldi, il faut compter 8 à 10 €/kg pour l'acide tartrique, 7 €/kg pour le malique et 4 €/kg pour le lactique.

Une réglementation stricte

L'acidification des moûts est limitée à l'ajout de 150 g/hl d'acide tartrique, 180 g/hl d'acide lactique ou 130 g/hl d'acide malique, soit 20 milliéquivalents par litre. Pour l'acidification des vins, l'acide tartrique est plafonné à 250 g/hl, l'acide lactique à 300 g/hl et l'acide malique à 230 g/hl, soit 33,3 milliéquivalents par litre. On peut cumuler acidification des moûts et des vins et donc employer jusqu'à 400 g/hl d'acide tartrique sur un lot. Si l'on veut employer plusieurs acides, il faut tenir compte de leur équivalence pour ne pas dépasser les plafonds exprimés en milliéquivalents : 1,5 g/l de tartrique correspond à 1,8 g/l de lactique et à 1,3 g/l de malique. L'acide malique n'est pas autorisé en bio. L'ICV rappelle qu'il est interdit d'acidifier et d'enrichir un même produit, de même qu'acidifier et désacidifier un même produit. L'acidification est soumise à une déclaration préalable sur le site Prodouane et doit être consignée dans les registres de cave.