

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

OENOLOGIE

I La mise en bouteille à chaud : une pratique méconnue.

On doit à Pasteur, suite aux travaux d'Appert, la démonstration de la stabilisation microbologique des denrées alimentaires par chauffage entraînant la destruction des germes d'altérations. Ainsi est née la pasteurisation. Dès les années 1960, Baillot d'Estiveaux propose une méthode plus spécifique au vin appelée la thermolysation ou thermostabilisation. Le vin est préalablement chauffé à une température de l'ordre de 45°C juste avant d'aller dans la tireuse, le vin est ainsi embouteillé à chaud. Le refroidissement se fait naturellement à température ambiante, sans intervention particulière. La température de cette opération semble basse au regard des caractéristiques de résistances thermiques des micro-organismes, mais la durée de refroidissement lent des bouteilles contribue à la réussite du procédé. À titre de comparaison, les autres traitements par la chaleur sont d'autant plus court que la température est élevée : quelques secondes à 135-155°C pour l'UHT, 20-30 secondes à 72-76°C pour la flash-pasteurisation, une vingtaine de minutes à 65-75°C pour la pasteurisation.

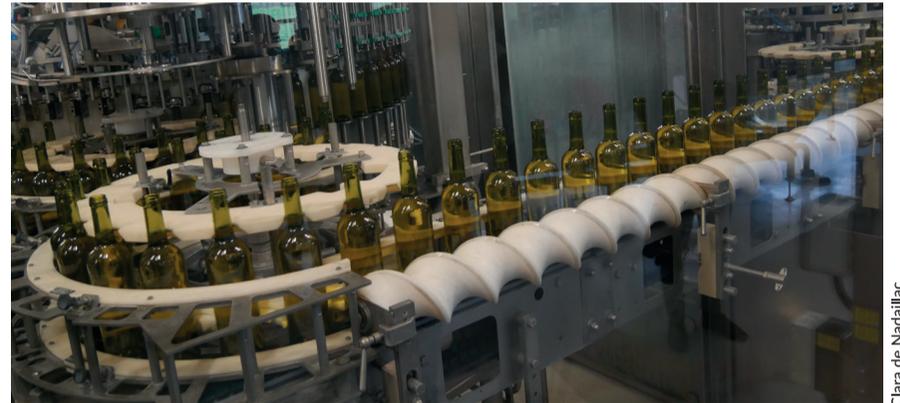
Lors de la mise en bouteille,

cette technique de stabilisation microbologique va venir remplacer celles plus souvent rencontrées que sont la filtration stérile, le sulfitage élevé, le sorbate de potassium ou, de façon plus marginale, le dicarbonate de diméthyle (DMDC).

Sans défaut ou presque

Les avantages de cette pratique sont nombreux : pas d'additifs autres que le SO₂, mais baisse notable de sa teneur pour le conditionnement, contribue à renforcer le milieu colloïdal d'où une amélioration de la stabilité tartrique, applicable sur les vins sucrés, mais également sur vin rouge sans SO₂ ou à problématique Brettanomyces, autorisé en agriculture biologique. Des inconvénients sont toutefois présents : perte de CO₂ importante, risque de goût de pomme cuite si le nettoyage du matériel n'est pas rigoureux, mais qui n'est pas rencontré à ce jour par l'exigence de travail des prestataires.

Un des critères majeurs de validation de la technique est le résultat organoleptique induit. Concernant les vins liquoreux, pour lesquels la mise à chaud a été adoptée depuis de nombreuses décennies, les résultats



© Clara de Nadailac

sont très bons. Pour les vins blancs moelleux et pour les rouges, les avis peuvent parfois être partagés et dépendront pour beaucoup des profils aromatiques, mais le débat est à la marge. En blanc, un profil variétal, terpénique supportera mieux la technique qu'un profil amylique. Pour les rouges, passé les premières semaines post-mise qui peuvent s'accompagner d'un caractère légèrement « compoté », la fraîcheur et le profil aromatique revient et la trame tannique peut

se trouver sensiblement affinée. Quoi qu'il en soit, le mieux est de pouvoir déguster des vins conditionnés ainsi pour se faire une idée plus précise. Une des difficultés rencontrée pour la mise en bouteille à chaud est le peu de prestataire présent sur la région. À ce jour, deux embouteilleurs proposent cette prestation : Conditionnement Moderne à Libourne qui œuvre depuis de nombreuses décennies et, plus récemment, La Périgourdine à Bergerac.

Stéphane Seurin, œnologue conseil, Œnocentres, tél. 06 38 63 31 29, stephane.seurin@oenocentres.com



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE



l'Europe
s'engage
en Nouvelle-Aquitaine
avec le FSE



UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) :
l'Europe investit dans les zones rurales.

LE TEMPS D'UNE IMAGE



© C. Deberg

Au Domaine de l'Ancienne Cure à Colombier(24), sur les 50 hectares du vignoble en agriculture biologique, 30 sont destinés au Monbazillac et Côtes de Bergerac Moelleux. 90 % des ventes sont réalisées dans l'hexagone. Ici, la mise en bouteille à chaud existe depuis de nombreuses années. Clément Torralba, maître de chai du Domaine, précise: « Cela fait 10 ans que je suis dans mes fonctions et la technique était déjà pratiquée par Christian Roche depuis très longtemps. D'abord sur les Monbazillac puis plus récemment sur les moelleux. Les raisons principales qui ont amené à utiliser cette technique étaient de résoudre le problème de refermentation en bouteille et de limiter les doses de SO₂ à la mise. Le dernier vin sur lequel nous avons appliqué la méthode est sur notre Bergerac rouge sans soufre. »

En effet, le domaine commercialise une quinzaine de cuvées dont six

sont conditionnées à chaud. Aussi, la réputation de ses vins n'est plus à faire.

ET AUSSI

I Préparation de la mise en bouteille

Lors du bouchage et pour respecter le volume commercial du contenant, il est nécessaire de remplir la bouteille de manière à ne laisser que la place du bouchon, sans vide dans l'espace de tête. En effet le chauffage du vin dilate le vin qui, une fois revenu à une température de 20°C, retrouvera par rétractation son niveau de remplissage optimum. À ce propos, il est important de prévoir une longueur de bouchon de 44 mm maximum et un traitement de surface adaptés (silicone recommandé, pas de paraffine) La préparation du vin, semblable aux mises classiques, garde toute son importance. Il faudra contrôler les teneurs en fer, cuivre et vérifier tout particulièrement pour les vins blancs la présence de protéines thermo-instables qui seraient en situation de casse protéique dans ces conditions de mise en bouteille. Aussi, la mise à chaud ne provoque pas de perte significative d'alcool (< 0,05 %vol) et ne modifie pas les paramètres analytiques classiques. Il en est tout autrement pour le CO₂ qui, pour des valeurs de 1000-1100 mg/l, peut perdre de l'ordre de 500 à 600 mg/l. Cette perte sera d'autant plus importante que la valeur initiale sera élevée. Ce point est à prendre en considération pour le profil organoleptique final du vin. Malgré la stabilisation microbologique de la technique, il ne faudra pas être en phase de contamination active avec des populations importantes (refermentation, population significative de Brettanomyces) au risque de compromettre le résultat. Pour la teneur en SO₂ Libre des vins sucrés, une valeur de 35 mg/l est suffisante.