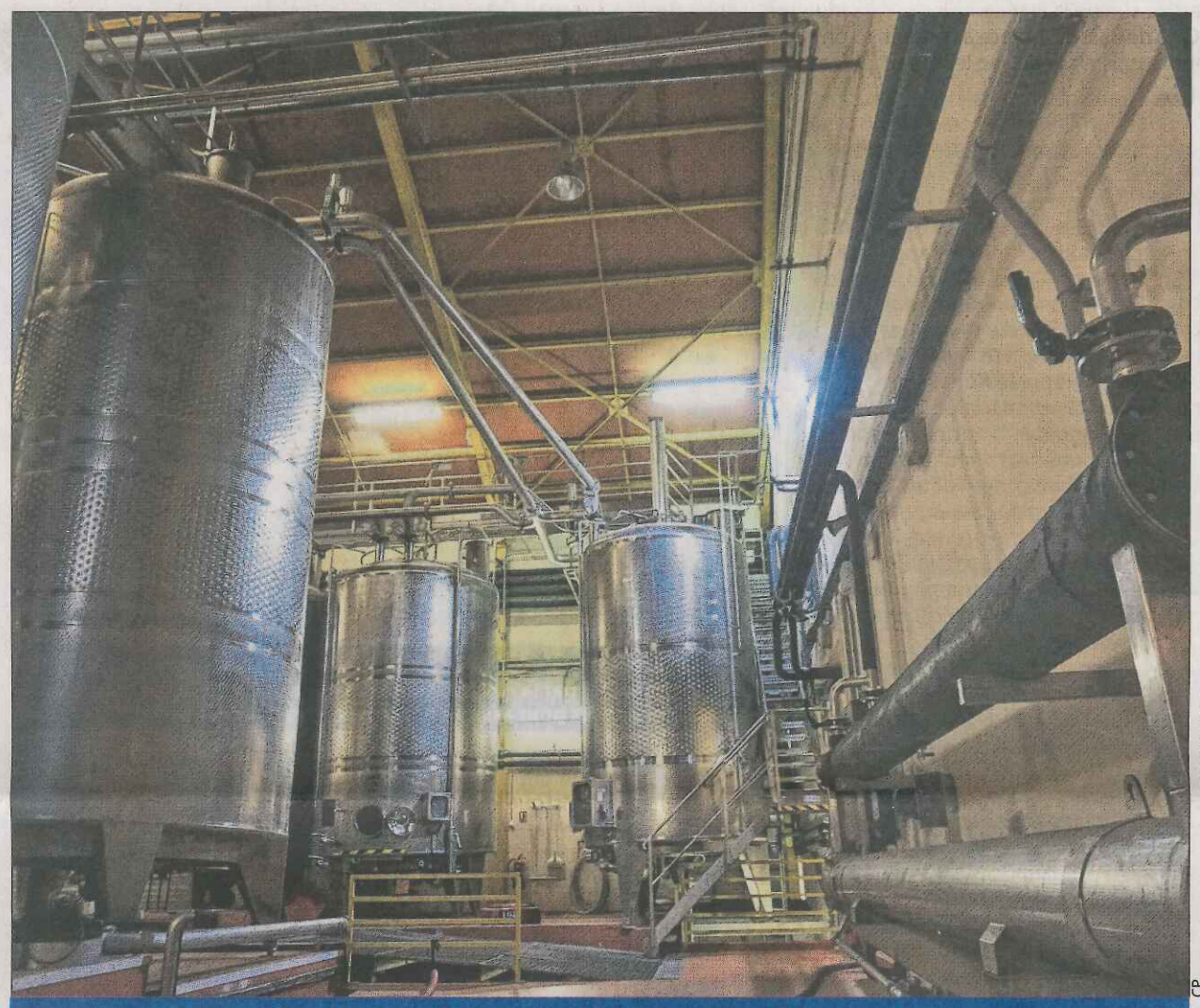
Se lancer dans le 'sans soufre' sans souffrir

Vinifier sans soufre ne s'improvise pas. Ce choix exige des préalables : définir le profil du vin, repenser la chaîne d'élaboration et prendre des précautions techniques. Et surtout, comprendre ce qui se joue sur le plan œnologique.

Quel vin élaborer ? Cette interrogation préalable sur le but à atteindre reste essentielle, que vous projetiez d'utiliser des sulfites ou non. Car les choix à la vigne et à la cave sont au service du style de vin souhaité. Il s'agit donc, en tenant compte des contraintes propres à la cave, de définir le profil sensoriel du vin et les circuits sur lesquels celui-ci sera distribué. Cela permet de cadrer son potentiel de garde, donc de prévoir son élaboration.

Voilà comment les œnologues de l'Institut Coopératif du Vin de Beaumes-de-Venise (ICV) ont amorcé leur soirée technique du 25 juin au Cellier des Princes à Courthézon, destinée à aiguiller les vignerons désireux de se lancer dans le 'sans soufre'. Et ils ont teinté leurs conseils techniques d'une touche de prudence.

"Avant de vous lancer dans une nouvelle cuvée sans sulfite, regardez ce qui se fait ailleurs, la concurrence et le positionnement marketing de ses vins. Puis optez pour une stratégie : soit restez très proche sensoriellement de ce que vous faisiez, dans une version sans soufre, soit créez des vins totalement différents", résumait Daniel Granès, directeur scientifique de l'ICV.



S'équiper en froid, en inertage et en cuverie inox permet de prévenir les oxydations. CP

Comprendre la bioprotection

Côté technique, le soufre est utilisé depuis si longtemps pour ses multiples effets protecteurs, en particulier antiseptique et antixoydant, qu'il ne s'abandonne pas dans l'improvisation. Afin de réduire les sulfites dans les vins, tout en maîtrisant les micro-organismes, l'ICV travaille depuis plusieurs années sur la bioprotection, avec SudVinBio et l'IFV notamment. Ce terme renvoie à une compétition entre microorganismes. Une idée fausse veut que l'espèce de levure implantée occupe l'espace de sorte que les autres levures indésirables ne peuvent se développer. *"Or, cela n'a pas de sens en microbiologie. En réalité, les microorganismes éliminent leurs concurrents par prédation, parasitisme ou production d'une toxine"*, explique l'œnologue. Ils agissent indirectement aussi, en appauvrissant le jus de raisin en vitamines (la thiamine notamment), oligo-éléments et acides aminés essentiels. De plus, les Saccharomyces sont plus résistantes à l'éthanol que la plupart des non-Saccharomyces.

Mais elles sont rares sur les baies de raisin, d'après des travaux menés à l'Université de Dijon. *"Comme on ne connaît pas la flore naturellement présente dans le moût, la bioprotection consiste à introduire des micro-organismes connus et maîtrisables pour qu'ils prennent le pas sur la flore indigène, comportant un risque d'altération précoce des jus"*, explique aussi Lucile Pic, responsable de la cave expérimentale ICV à Montpellier, lors des Rencontres Inter-Rhône 2019.

Par ailleurs, *"le levain indigène est possible mais très risqué : plus d'un tiers des Saccharomyces indigènes produisent du SO_2 selon une étude ICV de 1996, donc ce n'est pas cohérent avec une stratégie sans sulfite"*, souligne Daniel Granès.

D'ailleurs, les essais menés par l'ICV apportent d'autres pistes. Sur rouge, il paraît intéressant d'apporter des levures non réhydratées directement sur raisins, pour le côté pratique et précoce, mais leur temps de survie est court, car *"sans liquide, il n'y a pas de vie"*. Ainsi, mieux vaut prendre des levures qui résistent à ce temps de latence, et les ajouter à une dose plus importante qu'habituellement (20 à 30 g de levures pour 100 kg de vendange), ensuite elles se réhydrateront lors de la libération du jus. Pourtant, les situations fermentaires restent complexes, avec la cohabitation de plusieurs micro-organismes. Les levures non-Saccharomyces *Metschikownia* apparaissent bien adaptées aux basses températures.



Vinifier sans soufre nécessite de repenser toute la chaîne d'élaboration, pour remplacer l'effet antiseptique et antioxydant du SO_2. CP

Prévenir l'oxydation

La bioprotection ne suffit pas, car l'action antioxydante du soufre doit aussi être remplacée. Pour cela, deux types d'actions préventives sont à privilégier, en particulier pour l'élaboration de rosés et blancs : favoriser les basses températures, sans être trop froid, et éviter le contact avec l'oxygène avant fermentation. Déjà, organiser ses chantiers de vendange, afin d'éviter une récolte tardive dans la journée et l'attente des raisins. L'ICV a pu observer une oxydation croissante des jus sans soufre, au fur et à mesure des rebêches et de la montée en pression au pressoir, même avec une vendange saine, non triturée et à basse température. *"Mieux vaut donc éviter l'oxygène"*, prévient l'œnologue. Inerter le pressoir participe à préserver les arômes. De même, chaque transfert en cave comporte un risque d'oxydation, donc il doit être fait sans turbulence, et avec un gaz inerte dans les canalisations.

Et si ça ne suffit pas

D'autres facteurs entrent en ligne de compte sur l'équilibre des vins, en particulier des blancs et rosés : la gestion de l'éthanal, de l'acide malique et la mise en bouteille. Sans SO_2, l'éthanal reste libre. Il risque donc d'être perçu à la dégustation. Pour éviter cela, choisir une levure faible productrice d'éthanal, piéger ce composé par injection d'azote dans le bas de la cuve, et faire la fermentation malolactique pour que les bactéries le consomment. D'ailleurs, la 'malo' aura aussi l'avantage de stabiliser le vin en éliminant l'acide malique, substrat de microorganismes d'altération. Enfin, les bactéries *Oenococcus oeni* ont également une action anti-*Brettanomyces*. Réduire le temps entre les deux fermentations limite le recours au sulfitage. Afin d'éviter les notes beurrées souvent conférées par la malo, des solutions de co-inoculation existent, au cours de la fermentation alcoolique.

Et si un complément de SO_2 s'avère nécessaire, l'ICV recommande de petites doses, fractionnées en préfermentaire et combinées aux gaz inertes. Enfin, mieux vaut ne pas en faire l'économie, lors de la mise en bouteille, avec inertage.

Ne pas ou peu sulfiter, c'est donc repenser toute la chaîne d'élaboration. ■

Cécile Poulain

EN BREF

Vinification : dans le Sud-Est, **Couturier** racheté par le négoce Perret

Dans le Sud-Est, le groupe Perret (négoce et conseil agricole), spécialiste de la viticulture et de la vinification, a annoncé, dans un communiqué le 22 juillet, le rachat de l'entreprise Couturier, spécialiste de la vinification (conception, installation). Avec cette acquisition, le groupe Perret (176 millions d'euros de chiffre d'affaires) se positionne *"comme le leader du processus vinicole sur la zone géographique Vallée du Rhône et Sud-Est"*. Au sein du groupe, l'entreprise Couturier rejoint l'entreprise Visea, créée en 2012, pour former un ensemble qui proposera de la distribution (matériel viti-vinicoles, embouteillage), un bureau d'étude (installation de caves, process d'embouteillage), de la chaudronnerie (passerelles, escaliers...), de l'après-vente et trois magasins.

Champagne : désaccord sur la commercialisation entre vignerons et négociants

Vignerons et maisons de négoce de champagne se déchirent sur la question du rendement commercialisable de la prochaine vendange. Les maisons veulent beaucoup moins de raisins qu'en 2019 (10 200 kg/ha) parce qu'elles sont confrontées à la dégringolade des ventes liée à l'épidémie de Covid-19. Les vignerons, eux, ne veulent pas descendre à moins de 8 500 kg/ha d'autant que la vendange 2020, qui devrait démarrer autour du 20 août, s'annonce très abondante. *"Le Syndicat général des vignerons* (SGV) *considère que l'objectif du négoce vise surtout à alléger une partie de ses stocks"*, regrette dans un communiqué son président Maxime Toubard. *"9 000 kilos à l'hectare, c'est le seuil sous lequel on ne doit pas passer"*, renchérit Yves Couvreur, président des Vignerons indépendants de Champagne. À l'Union des Maisons de Champagne, *"Pas de commentaire en cours de négociation !"*, répond sobrement à l'*AFP* le directeur général David Chatillon, renvoyant toute communication à la date décisive du 18 août, où se réunira le Comité champagne, regroupant vignerons et négoce. *"Si un accord n'est pas trouvé, alors cela sera à l'INAO de fixer ce rendement."*

Vins : trois nouvelles appellations d'origine protégée d'Italie, de Hongrie et des Pays-Bas

La Commission européenne a approuvé, le 20 juillet, la demande d'inscription des vins "Csopak"/"Csopaki" de Hongrie, "delleVenezie"/"Beneških okolišev" d'Italie, et "Achterhoek – Winterswijk" des Pays-Bas dans le registre des appellations d'origine protégée (AOP). Les vins "Csopak"/"Csopaki" sont issus des collines situées sur les rives du lac Balaton, à l'ouest de la Hongrie. Quant aux vins "delle Venezie"/"Beneških okolišev", ils sont produits à partir de cépages cultivés dans la province autonome de Trente et des régions du Frioul-Vénétie Julienne et de la Vénétie, au nord-est de l'Italie. Enfin, les vins "Achterhoek – Winterswijk" sont originaires de l'est des Pays-Bas, et cultivés plus précisément dans la région de Winterswijk, connue pour son bocage et ses carrières contenant des fossiles. Ces trois nouvelles appellations vont rejoindre les 1 160 appellations d'origine protégée vinicoles.

"Osons orienter massivement les aides OCM vers la promotion !"

La réorientation massive des aides de l'OCM vers la promotion sur les pays tiers est un sujet important pour le vignoble bordelais et le vignoble français dans son ensemble. *"Osons orienter massivement les aides OCM vers la promotion !"*, a martelé le président du CIVB, le 15 juillet dernier, lors de l'assemblée générale. La promotion est un des volets de l'OCM viticole, avec la restructuration du vignoble et l'investissement. Bernard Farges a expliqué pourquoi la priorité du moment doit être la promotion. *"Depuis quinze ans nous avons investi lourdement, à la vigne avec des aides à la restructuration, et dans les chais avec des aides à l'investissement. La priorité n'est plus à ces sujets, au moins pour les deux ou trois années à venir. Aujourd'hui, nous devons collectivement faire le choix de diminuer les soutiens à ces investissements pour consacrer nos moyens à vendre, vendre, vendre"*. Le CIVB travaille beaucoup sur ce dossier au sein de FranceAgriMer.