

# Mieux définir la sucrosité

**L'obtention de la sucrosité est le résultat du travail accompli par le vinificateur. En fait, plus qu'une sensation sucrée, elle est davantage le résultat de l'équilibre et de l'harmonie parfaite entre tous les éléments du vin.**

➤ Nous utilisons couramment le terme acidité pour définir la fraîcheur du vin, l'amertume pour exprimer la sensation d'amer, la salinité pour la sensation salée, l'astringence pour les tanins. Qu'en est-il pour le terme « sucrosité » ?

Un sondage réalisé auprès de professionnels et de consommateurs nous révèle des avis très divergents quant à l'interprétation de ce néologisme.

Majoritairement pour les techniciens, ce terme évoque toutes les sensations sucrées qui ne sont pas dues aux sucres. À l'inverse, les consommateurs citent le sucre comme vecteur principal de la sucrosité.

Fort de ce constat, nous proposons la définition donnée par Raymond Sylvestre, professeur au lycée viticole d'Orange :

« La sucrosité représente l'ensemble des sensations gustatives et tactiles communiquées par les sucres mais aussi l'alcool, le glycérol, les tanins affinés dont la perception en bouche évoquent la saveur sucrée et une sensation tactile onctueuse ».

## Maturité des raisins et sucrosité

La maturité des raisins influe sur les différents paramètres responsables de la sucrosité.

- Une richesse en sucre suffisante voire une « légère surmaturité » apporte un degré alcoolique et un taux de glycérol nécessaires.

- Une acidité équilibrée contribue à l'onctuosité et à la souplesse.

- Des tanins mûrs et concentrés jouent un rôle essentiel dans la perception de rondeur et d'onctuosité : qualité indispensable à la sucrosité.

L'étude de maturité associée à la dégustation des baies permettent d'apprécier le moment opportun de la récolte. La mise en œuvre de cette dégustation des baies est un point clef pour l'obtention de la sucrosité.

## Vinification et sucrosité

**Attention, la réglementation française n'autorise pas ou limite certains procédés cités dans ce document.**

Le vinificateur peut jouer sur plusieurs paramètres pour apporter le maximum de sucrosité. Toutes actions favorisant la rondeur, la souplesse, l'onctuosité et le gras seront recherchées et évoquées dans le tableau 1.

Quel que soit le produit vinifié, une fermentation longue influe favorablement sur la sensation de sucrosité.

Pour les blancs et les rosés, si des températures voisines de 15 °C favorisent le fruit, des températures proches de 20 °C favorisent la rondeur et le gras. Il en est de même avec une acidité modérée. Le choix des levures doit s'orienter sur des souches produisant du glycérol. Une quantité de sucres « endogènes ou exogènes » comprise entre 4 et 8 g/l contribue également à cette notion de sucrosité.

[TABLEAU 1] : INFLUENCE DE QUELQUES PRATIQUES SUR LA SUCROSITÉ

	Vin blanc	Vin rosé	Vin rouge
Macération à froid	Selon cépages (Roussanne/Viognier)		+++
Choix de la levure	+++	+++	+++
Maîtrise de la température	+++	+++	+++
Cuvaison longue			+++
Fermentation longue	+++	++	+++
Remontage doux	Remise en suspension des lies		+++
Fermentation en contact avec le bois (récipients bois ou copeaux)	Possible	Quelques essais	+++
Sucres résiduels endogène-exogène	+++	++	+++

### Élevage et sucrosité

L'élevage sur lies, largement utilisé pour les blancs et dans une moindre mesure pour les rosés, se développe de plus en plus sur les vins rouges.

Dans tous les cas, il faut éviter le tassement des lies (production d'H<sub>2</sub>S). On y remédie en évitant l'emploi de cuve trop haute et en pratiquant des remises en suspension régulières.

La technique du micro-bullage favorise également l'obtention de gras et d'onctuosité. Attention à ne pas l'employer sur des vins trop troubles.

L'élevage en bois (par apport de certains éléments) favorise aussi grandement la sucrosité. Les arômes boisés tels que la vanilline et la whisky lactone par exemple, l'ensemble des polysaccharides du bois confèrent aux vins des notes sucrées et de la rondeur. L'utilisation de ces différentes méthodes fait largement appel à la dégustation et au savoir-faire du vinificateur.

L'obtention de la sucrosité est le résultat du travail accompli par le vinificateur.

En fait, la sucrosité n'est-elle pas tout simplement le résultat de l'équilibre et de l'harmonie parfaite de tous les éléments constituant le vin ?

### RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION SUR L'ÉDULCORATION

L'édulcoration d'un vin est l'opération qui consiste à ajouter du moût concentré rectifié ou du moût stabilisé avant sa mise en bouteille. Cette technique a pour objectif d'augmenter la sucrosité du vin. Comme toutes autres pratiques œnologiques, l'édulcoration est réglementée. Au niveau européen, elle l'est selon la réglementation CE n° 1493/1999. L'édulcoration est interdite pour les AOC. Dans cette logique, l'importation de vins édulcorés désignés par une indication géographique l'est aussi. L'édulcoration des autres vins importés est subordonnée à des règles. Seuls les vins de table<sup>(1)</sup> peuvent être édulcorés, et ceci à l'aide de moût répandant à la réglementation en vigueur<sup>(2)</sup>.

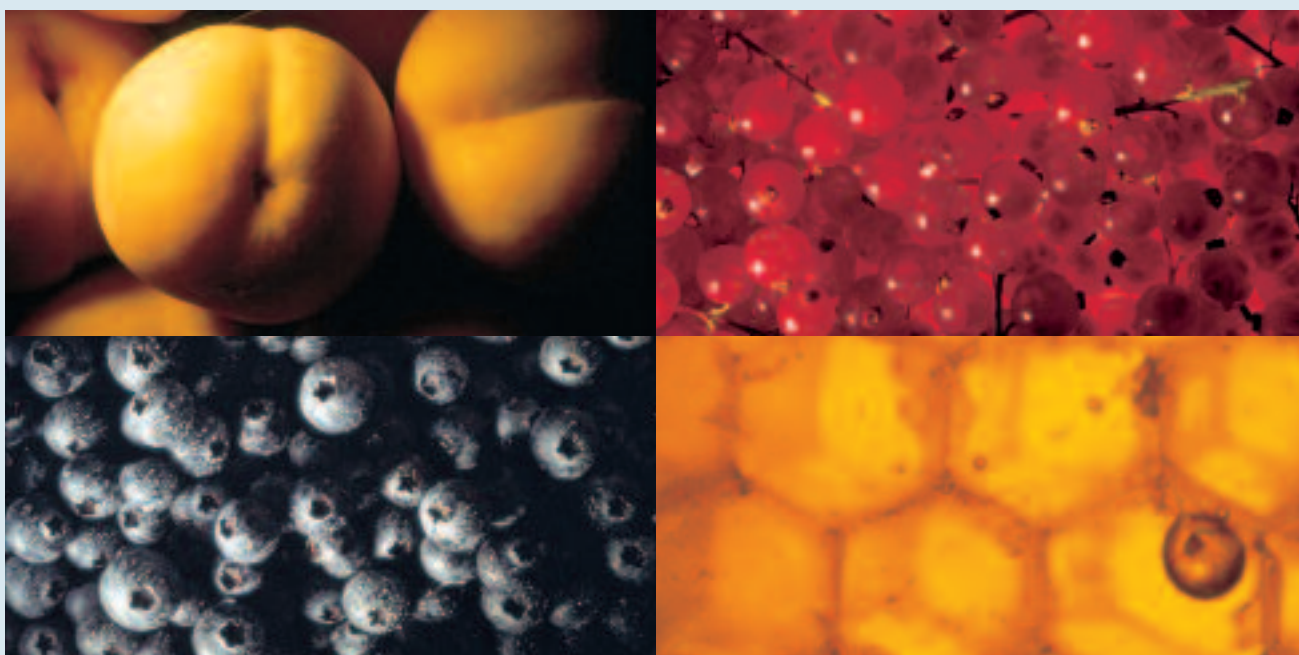
La quantité de sucres résiduels dans un vin n'est pas limitée par la réglementation. Elle l'est tout de même indirectement puisque le Règlement sur l'étiquetage CE n° 753/2002 mentionne qu'un vin<sup>(3)</sup> est dit « sec » si son taux de sucres résiduels est au maximum de 4 g/l<sup>(4)</sup>. Un registre des opérations doit obligatoirement être tenu (au même titre que les opérations d'enrichissement).

*(1) : Uniquement pour les vins de table qui n'ont pas été enrichis à l'aide de moût dont le TAV était supérieur à celui du vin de table en question. Et pour ceux qui ont fait l'objet d'un enrichissement n'ayant pas augmenté le TAV de plus de 2 % vol. (CE n° 1493/1999, Annexe V, p 80)*

*(2) : Une liste des pratiques et traitements œnologiques pouvant être utilisés pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié est présentée dans CE n° 1493/1999, Annexe IV, p 72.*

*(3) : Les vins concernés sont : les vins de table, les vins de table désignés par une indication géographique, et les v.q.p.r.d. à l'exception des v.l.q.p.r.d et des v.p.q.p.r.d. (CE 753/2002, article 16, p 12).*

*(4) : ou 9 g/l maximum quand la teneur en acide tartrique est supérieure à 2 g/l de plus que la quantité de sucres résiduels (CE 753/2002, article 16, p 12).*



LA SUCROSITÉ EST LE RÉSULTAT DE L'ÉQUILIBRE ET DE L'HARMONIE PARFAITE DE TOUS LES ÉLÉMENTS CONSTITUANT LE VIN.