

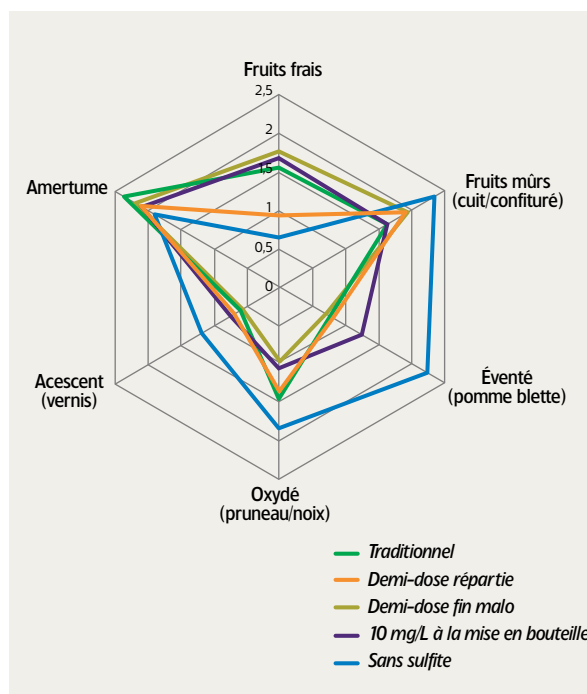
Une expérimentation menée à l'Institut rhodanien dans le cadre d'un programme financé par FranceAgriMer vise à produire des vins rouges sans soufre ou à dose réduite. Résultats d'une seconde année d'essais.

Réduire la dose de soufre, c'est possible

L'EXPÉRIMENTATION présentée s'inscrit dans un programme financé par FranceAgriMer sur plusieurs années. Son objectif est de produire des vins sans soufre ou à dose réduite. Celle-ci est menée à l'Institut rhodanien, lors de vinification en rouge à l'échelle pilote, partant du principe qu'il est trop risqué de s'affranchir du soufre en blanc et en rosé. Attention néanmoins : le rôle multiple et central du SO₂ fait que chaque situation étant unique, il est dangereux de généraliser les conclusions issues des conditions de cette expérimentation. Nous encourageons les vignerons à s'inspirer de ces résultats mais ils doivent faire leurs propres essais, sur plusieurs années. Les résultats de l'année dernière ont démontré que produire un vin sans aucune addition de SO₂ est très risqué dans les conditions classiques de vinification de la Vallée du Rhône.

DES RÉSULTATS À CONFIRMER

Les techniques alternatives censées compenser les différents rôles du soufre n'ont abouti qu'à des vins oxydés ou instables microbiologiquement. Ces alternatives avaient été raisonnées pour ne pas engendrer de gros surcoût par rapport à l'itinéraire classique. Dans la pratique des caves, l'utilisation de techniques plus lourdes et plus coûteuses, de type filtration tangentielle ou flash-pasteurisation, permet souvent de pallier l'absence de sulfites. Sur le terrain, d'autres vignerons préfèrent s'écarter de l'itinéraire traditionnel plutôt que de recourir à ces techniques lourdes. L'idée est de faire des choix de cépage, de type de vinification et d'élevage, qui rendent le vin moins sensible au manque de sulfitage. La deuxième leçon de cette première année est qu'il est possible de diminuer la dose de moitié sans affecter la qualité des vins lors d'une vinification traditionnelle, mais ce résultat doit être confirmé.



Profil organoleptique de vins obtenus selon différents itinéraires techniques

C'est pourquoi l'objectif de cette seconde année d'essai est d'étudier plusieurs itinéraires à dose réduite, entre la demi-dose et l'apport minimal pour la mention "Contient des sulfites". Cette mention n'est pas requise pour les vins contenant moins de 10 mg/L de SO₂ total mais il faut pouvoir le prouver par une analyse conforme. Deux modalités demi-dose ont été testées : apporter la moitié de la dose à chaque étape de l'itinéraire, ou répartir la dose sur des étapes stratégiques en compensant le manque aux autres étapes par des adaptations dans les pratiques. Dans cette seconde modalité, aucun SO₂ n'a été ajouté à l'encuvage ni à la mise, mais une dose complète a été ajoutée à la fin de la fermentation malolactique afin d'assurer la stabilisation microbiologique. Le levage a été soigneusement préparé afin de démarrer au plus vite la fermentation alcoolique. La protection vis-à-vis de l'oxy-

dation a seulement été assurée par un inertage de la vendange. Le résultat est que les deux modalités demi-dose ont des profils sensoriels similaires, mais que la seconde option est plus stable microbiologiquement. Comme l'année précédente, il n'a pas été observé de déviation par rapport à l'itinéraire classique.

ETUDIER D'AUTRES MODALITÉS

Deux autres modalités ont permis d'étudier la possibilité de se passer de la mention "Contient des sulfites" : une première modalité sans aucun ajout en compensant le manque par des inertages (y compris à la mise) et des ensemencements en levure et en bactérie lactique (coinculation) ; et une autre identique avec en plus un apport minimaliste de 10 mg/L de SO₂ à la mise en bouteille. Les résultats confirment ceux obtenus par l'IFV, un apport de 1 g/hl à la mise permet de réduire le caractère événementé obtenu durant l'élevage et de reculer les problèmes oxydatifs en bouteille.

Un tel itinéraire permet de commercialiser le vin sur une courte durée, tandis que la modalité sans aucun sulfite produit un vin non commercialisable, comme l'année dernière.

Il y a donc véritablement la possibilité de réduire la dose de moitié en gardant un itinéraire traditionnel, mais cela nécessite de la compréhension, des contrôles analytiques réfléchis et un peu d'adaptation aux contraintes techniques générées. L'expérimentation va se poursuivre par l'étude de nouveaux itinéraires très différents de l'itinéraire traditionnel, quitte à s'éloigner du profil classique des vins rouges des Côtes du Rhône, pour produire des vins commercialisables sans aucun sulfite.

Nicolas Richard
(Service technique d'Inter Rhône)