

Soumis à des variations importantes de température lors du transport, les vins exportés peuvent subir des altérations irréversibles. Conseils pour les limiter.

Limiter les risques liés à l'exportation

LES premiers résultats de l'état des lieux réalisé par Inter Rhône, issus de relevés de températures de 24 expéditions, montrent que 40 % des exportations sont considérées comme présentant un risque potentiel pour la qualité du vin. Ce constat illustre l'importance de la maîtrise de la stabilisation des vins à la mise en bouteille : dernière étape avant la distribution du vin, elle est capitale tant d'un point de vue microbiologique que physico-chimique (stabilisation protéines et de la couleur, précipitations tartriques) afin de garantir une bonne évolution des vins et limiter les altérations dues à la présence de micro-organismes.

LES ALTÉRATIONS MICROBIOLOGIQUES

Après mise, la présence de micro-organismes résiduels peut, notamment dans des cas d'exportations à risques, engendrer des altérations graves (déviations organoleptiques, présence d'amines biogènes etc.) car les augmentations de températures sont souvent favorables au développement de nombreux micro-organismes.

Températures entraînant un risque de couleuses selon le dégarni. (source INE)

Niveau de remplissage	Longueur du bouchon	Risque de couleuse à partir de *
63 mm	38 mm	49 °C
	45 mm	43 °C
	49 mm	40 °C
	54 mm	36 °C
55 mm	38 mm	41 °C
	45 mm	34 °C
	49 mm	29 °C
	54 mm	21 °C

* pour une température de remplissage de 20 °C

Normes usuelles de stabilité biologique pour un vin sec embouteillé

Nbre de germes vivants par mL (levures + bactéries)	Qualité de stabilisation
Inférieur à 0,1 (soit 75 germes par bouteille)	Normes très stricte parfois exigée à l'exportation
Inférieur à 2	Vin dit "pauvre en germes" : bonne mise en bouteilles pour le marché intérieur et exportation
De 2 à 100	Vin brillant : acceptable dans le cas d'un circuit court
De 100 à 10 000	Vin limpide à brillant mais instable : risque important d'altération microbienne
100 000	Vin présentant un trouble ou un dépôt microbien



© Pierre Monnier

Un **contrôle de la charge microbiologique avant filtration** permettra d'adapter au mieux le process à mettre en place en fonction des objectifs à atteindre. Dans le cadre de prestation, si la filtration doit être stérile, précisez-le. Dans ce cas, elle est à réaliser au plus près de la mise en bouteille pour éviter les contaminations. Un **contrôle microbiologique après mise** permet de s'assurer du résultat.

Il faut privilégier l'utilisation de containers et camions réfrigérés lors du transport de vins.

Types d'exportations rencontrée lors du suivi de 24 exportations au départ de la Vallée du Rhône, toutes destinations internationales



LES COULEUSES

Pour limiter le risque, il est nécessaire d'adapter la longueur du bouchon au niveau de remplissage. L'espace de tête doit être suffisant (10 mn de dégarni - ou mieux 15) pour absorber les augmentations de volumes lors d'éventuelles élévations de la température.

OXYGÈNE, SO₂ LIBRE ET TEMPÉRATURE

À la mise, un apport d'oxygène important entraîne une chute du SO₂ libre plus rapide dans les mois qui suivent le conditionnement. Cette chute est un facteur d'accélération du vieillissement du vin embouteillé (arômes et couleur du vin) qui s'ajoute aux potentielles conditions d'exportation difficiles. L'ajustement en SO₂ libre est à penser avec votre œnologue en fonction des circuits de distribution.

TRANSPORT

Afin de limiter l'exposition des vins, privilégier l'utilisation de containers et camions réfrigérés. Pour le transport routier, éviter les départs en fin de semaine s'ils occasionnent une immobilisation du vin dans le camion.

Émilie Teyssot
 (Service Technique Inter Rhône
 "eteyssot@inter-rhone.com")