

## “Non collé ni filtré” : Un risque à prendre, un choix à assumer

*Si l'argument “Non collé, ni filtré” peut présenter un intérêt*

*sur le plan commercial, cette pratique n'est pas dénuée de risque.*

*Mieux vaut l'appliquer en toute connaissance de cause.*

“**Mise en bouteille** sans filtration ni collage”. Telles sont les nouvelles inscriptions qui apparaissent de plus en plus souvent sur les bouteilles. Dans un souci qualitatif, impulsé par certains faiseurs d'opinion, des vigneronns sont tentés par des mises en bouteilles sans filtration ni collage. Cependant, ce choix n'est pas toujours compatible avec l'exigence de limpidité souhaitée par le consommateur et l'exigence de stabilité demandée par les importateurs et les distributeurs. Respecter au mieux l'intégrité du produit, ne pas le fatiguer ni le décharner inutilement est une très bonne chose. Mais c'est oublier que le vin est un produit complexe et vivant. Cette option, très profitable dans un cas, peut s'avérer catastrophique dans d'autres. Les risques encourus sont multiples. Ils peuvent altérer le goût, la limpidité ou les deux à la fois. Ils sont d'origine microbienne (bactéries et levures), oxydasique ou physico-chimique. Ainsi, si cette option est généralement réservée à des vins de garde, elle devra néanmoins être modulée selon le millésime, le type d'élevage et le marché auquel est destiné le vin.

### 1. Les risques microbiens

Si les levures et bactéries sont nécessaires à l'élaboration et la stabilisation d'un vin, ces mêmes micro-organismes peuvent s'avérer très dangereux si leur population est importante dans un vin embouteillé.

#### ■ Altérations levuriennes

En présence d'une forte population levurienne, de faibles quantités de sucres peuvent être dégradées et provoquer une effervescence accompagnée d'un trouble et d'un léger dépôt blanchâtre. Certaines souches de levures (*Brettanomyces* par exemple)

peuvent développer en bouteille des notes animales très prononcées.

#### ■ Altérations bactériennes

Les altérations bactériennes sont nombreuses et variées. D'origine acétique ou lactique, les conséquences sont toujours très graves. Dans certains cas, le vin peut devenir impropre à la consommation. En grand nombre, les bactéries acétiques entraînent une dégradation de l'alcool en acide acétique avec formation d'acétate d'éthyle (piqûre acétique). Certains millésimes, 1997 notamment, sont plus sensibles à ce type d'altération. Les raisins botrytisés sont en général très riches en population acétique. Les bactéries lactiques sont responsables de la plupart des attaques bactériennes. En dégradant les sucres résiduels fermentescibles (1 à 2 g/l), elles provoquent la formation d'acide acétique et de gaz carbonique associé à un trouble important (piqûre lactique). En dégradant l'acide tartrique, elles occasionnent la formation d'acide lactique, acétique et carbonique. Si la maladie est évoluée, les bactéries se rassemblent en un dépôt gluant. Cette maladie est encore appelée la “tourne du vin”. En dégradant le glycérol en acides lactique, acétique et générant parfois une production d'acroléine, elles provoquent la maladie de “l'amertume” (vin amer). Enfin, en absence de SO<sub>2</sub>, les bactéries lactiques s'entourent quelquefois d'une substance mucilagineuse de type glucane qui donne au vin l'aspect de l'huile, c'est la maladie de la “graisse”.

### 2. Les risques physiques

De part sa composition physico-chimique, le vin est un produit en équilibre instable, en perpétuelle

évolution, ce qui peut être à l'origine de troubles et de dépôts en bouteille.

■ **Casses protéiques.** Les vins blancs sont en général riches en substances protéiques naturelles. Cette richesse augmente avec la maturité. Ce problème, qui n'altère en rien les qualités organoleptiques du vin, se traduit en bouteille par un dépôt très fin et un léger trouble blanchâtre.

■ **Précipitations tartriques.** Elles se traduisent par la présence d'un dépôt cristallin ou pulvérulent (bitartrate de potassium et tartrate neutre de calcium). Le goût et les arômes ne sont pas modifiés.

■ **Précipitations de matières colorantes.** Elles provoquent la formation d'un dépôt rouge brun. Il est souvent associé à des dépôts tartriques.

■ **Dépôts de substances amorphes.** Ils résultent de vins insuffisamment dépouillés.

■ **Casses ferriques et cuivriques.** Elles sont responsables de certains dépôts en bouteille. Si elles sont surtout la conséquence des non-stabilisation par collage et filtration, elles proviennent avant tout d'un enrichissement exogène que l'on recherchera dans la chaîne d'élaboration du produit.

■ **Risques oxydasiques :** Directement liés à une insuffisance de  $SO_2$  tout au long de la chaîne d'élaboration du vin, ils dénaturent irréversiblement le produit par une dégradation de la couleur et des arômes.

## Des moyens pour limiter les risques

■ **Un élevage bien maîtrisé** consiste à favoriser la stabilisation physico-chimique du vin et à optimiser son potentiel organoleptique, tout en pratiquant une hygiène parfaite. La température de conservation joue un rôle essentiel. Dans les régions méridionales, vouloir faire de l'élevage dans des chais supportant de fortes variations thermiques est aléatoire. Le premier but de l'élevage est d'obtenir la limpidité. Après les fermentations, les vins contiennent toutes sortes de particules en suspension : particules amorphes, débris des cellules du raisin, éléments cristallins, colloïdes, levures et bactéries. Au cours de l'élevage, le vin se clarifie spontanément par la chute progressive de ces particules en suspension. Les plus lourdes au début, les plus fines ensuite. Cette clarification se fait d'autant mieux que les récipients sont de faibles capacités et que la température de stockage est faible au début et constante par la suite.

Le deuxième but de l'élevage est d'obtenir la stabilité du vin. Au cours de cette période, des éléments instables réagissent entre eux et précipitent. Ce sont notamment les différents colloïdes (polyphénols et colloïdes glucidiques et protéiques) et les composés cristallins (sels tartriques, ferriques et cuivriques).

Ainsi, sous l'action du froid, au cours de la première période de l'élevage, l'acide tartrique réagit avec le potassium et le calcium pour donner des sels tartriques de K et de Ca qui précipitent. Il en est de même pour les fractions de matières colorantes colloïdales insolubles au froid. Ce dernier provoque également la floculation et la précipitation de nombreux éléments. Le fer, sous l'action d'une oxydation, réagit avec des polyphénols pour donner des sels ferriques instables.

Le respect d'une bonne hygiène est la garantie d'une bonne stabilisation microbiologique future. Le vin est un milieu à risque, il est extrêmement sensible gustativement et analytiquement. Que ce soit en cuve béton ou inox et plus encore dans le bois, le vin peut être le siège de contaminations dont les effets se traduisent par des modifications organoleptiques. Ces risques sont d'autant plus élevés que les vins sont moins acides, moins tanniques et que les doses de  $SO_2$  employées sont faibles.

### ■ Le soutirage, gage d'un bon élevage

Des échecs dans la conservation des vins proviennent très souvent de soutirages mal gérés (trop ou trop peu, bien ou mal fait). Outre le départ du gaz carbonique en excès, ils permettent le décantage des vins et la séparation des différents sédiments issus des précipitations (sels de tartre, matières colorantes instables, levures, bactéries...). C'est au cours des soutirages que l'on réajuste, après analyse, les teneurs en  $SO_2$  libre et que l'on effectue le nettoyage et le contrôle de l'état sanitaire des logements vinaires. La nature du vin, sa dégustation, le type du contenant (bois ou cuve) déterminent le type et la fréquence des soutirages. Les contrôles physiques et microbiologiques, avant les mises, permettent d'apprécier la qualité de l'élevage et de définir les risques encourus lors d'une mise sans collage ni filtration. Ce contrôle est primordial et doit être effectué un mois avant la mise ●

### NORMES DE STABILITÉ BIOLOGIQUE POUR UN VIN SEC EN BOUTEILLE

- Moins de 0,1 germe vivant par ml : Norme très stricte parfois exigée à l'exportation.
- Moins de deux germes vivants par ml : Bonne mise en bouteille pour le marché intérieur et pour l'exportation.
- De deux à 100 germes vivants par ml : Acceptable dans le cas d'un circuit de commercialisation court.
- De 100 à 10 000 germes vivants par ml : Vin limpide à brillant mais instable, risque important d'altération microbienne.