



Les vins de la Vallée du Rhône sont-ils confrontés aux "goûts de lumière" à l'instar d'autres régions viticoles ? Inter Rhône lance une enquête pour réaliser un état des lieux, en ciblant les vins blancs et rosés, particulièrement sensibles.

Les vins rhodaniens sont-ils sensibles aux "goûts de lumière" ?

► Carole PUECH (Service technique Inter Rhône)

Il est connu et reconnu que la maîtrise des températures et de l'humidité sont deux facteurs primordiaux pour une bonne conservation des vins, en particulier des blancs et des rosés qui sont très sensibles aux conditions de conservation. Mais la lumière joue également un très grand rôle. En effet, elle peut avoir des effets très néfastes sur les vins, qui sont regroupés sous le terme "goûts de lumière".

Les goûts de lumière sont en effet une forme particulière du goût de réduction. Les déviations organoleptiques perçues sont l'apparition d'odeurs de chou-fleur et de laine mouillée. Ce défaut étant progressif, les premiers signes seront, tout d'abord, un masque aromatique, suivi d'une perte des notes fruitées, avant de percevoir les mauvaises odeurs. Une décoloration du vin est souvent constatée en parallèle de l'apparition de ce défaut.

Pour se former, les goûts de lumière n'ont besoin que de lumière et de riboflavine (vitamine B2), déjà présente dans le vin. Cette molécule photosensible, exposée à la lumière, devient instable et transfère son énergie (pour retrouver son état initial) à d'autres molécules, tels que des constituants azotés et sulfurés comme les acides aminés soufrés (méthionine et cystéine). Ces perturbations de la structure chimique de ces constituants conduisent à la formation de molécules aux odeurs nauséabondes de chou-fleur cuit et de laine mouillée.



◉ Les effets de la lumière dépendent de la durée de l'exposition et de l'intensité lumineuse.

© Thomas O'Brien

La riboflavine est principalement sensible aux longueurs d'ondes 375 Nm dans les UV et 446 Nm (couleur bleue) dans le visible. Le rayonnement lumineux le plus néfaste est donc celui dont les longueurs d'ondes sont proches de celles des ultra-violetts, que la lumière soit naturelle ou artificielle. Certains éclairages courants dans les résidences ou chez les commerçants (de type néon par exemple) génèrent une partie d'ultraviolets et de lumière bleue. C'est aussi le cas de la lumière naturelle du soleil et dans une moindre mesure de la lune.

Quels sont les vins touchés et comment les protéger ?

Les vins blancs et rosés, ainsi que les Champagne sont les plus touchés par les goûts de lumière, contrairement aux vins rouges dont les matières colorantes font office d'écran. En effet, les tanins, en quantité plus importante dans les vins rouges, contiennent des inhibiteurs à la réaction de la riboflavine avec la lumière.

En plus de la couleur du vin, la couleur de la bouteille a également un rôle à jouer sur l'apparition de ce défaut. Car, même si le verre arrête une partie des rayons ultraviolets, il ne bloque pas la lumière bleue émise dans le visible. Les bouteilles blanches, utilisées pour les vins blancs et surtout rosés

ont un effet barrière aux rayons lumineux beaucoup plus faible que les bouteilles vertes, utilisées pour les vins rouges. Cet effet barrière est encore plus important sur les bouteilles marron, couleur qui bloque le mieux la lumière bleue.

Un essai expérimental, mené en Champagne, sous lampes fluorescentes a montré que le temps d'apparition du défaut est augmenté d'un facteur quatre pour un même vin conditionné en bouteille verte par rapport à ce même vin conditionné en bouteille blanche (8 semaines contre 2 semaines). Ce laps de temps est augmenté d'un facteur six pour un conditionnement en bouteille marron (12 semaines contre 2 semaines). D'où l'importance de protéger au maximum les bouteilles blanches de toute exposition à la lumière que ce soit lors des phases de stockage, de transfert ou de transport et au moment de leur commercialisation, en particulier sur linéaire.

L'épaisseur du verre de la bouteille est aussi un paramètre à ne pas négliger car il a son importance vis-à-vis de la protection

des goûts de lumière. Plus il est épais, plus la lumière sera arrêtée et moins les goûts de lumière pourront se développer. Mais cette solution va à l'encontre des efforts faits pour réduire le bilan carbone.

La phase de stockage en cave peut poser problème car les bouteilles sont exposées à la lumière. Mais les lampes à sodium, souvent utilisées dans les caves ne posent pas de problème vis-à-vis des goûts de lumière. En effet, il n'y a pas d'émission d'UV, ni de lumière bleue. Par contre, elles sont amenées à disparaître du fait de l'arrêt de leur fabrication en 2020. Les leds pourraient avantageusement les remplacer. Elles n'engendrent pas non plus de goûts de lumière et ont l'avantage, en plus, d'être plus économiques.

Le vin n'est pas uniquement vulnérable dans la bouteille. Il l'est aussi dans le verre lors de sa dégustation. En effet, le vin est alors très fortement exposé aux rayons lumineux. Les goûts de lumière peuvent donc apparaître très rapidement. Parfois quelques minutes peuvent suffire lors d'une exposition

en plein soleil, alors qu'il faudra plusieurs heures sous néon pour que se produisent les réactions chimiques qui conduisent aux odeurs néfastes correspondantes. Mais une plus longue exposition à des intensités lumineuses plus faibles conduit aux mêmes effets.

Nous voyons donc que les effets de la lumière dépendent de la durée de l'exposition et de l'intensité lumineuse.

Différentes solutions œnologiques ont été testées pour bloquer la réaction chimique conduisant à l'apparition du défaut, mais aucune avec succès.

La meilleure solution est la prévention

L'état des lieux, mené avec des moyens simples par Inter Rhône, concernera plus particulièrement des vins blancs et rosés, ainsi que des effervescents. Les vins testés ne devront pas avoir vu la lumière avant de subir le test. Vous pouvez nous contacter si vous souhaitez participer à cet essai.

L'enquête menée nous permettra de savoir s'il y a une sensibilité particulière des blancs et rosés de la Vallée du Rhône aux goûts de lumière. En fonction des résultats trouvés, Inter Rhône pourra, par la suite, lancer une expérimentation sur cette thématique. ■

⚡ Les lampes à sodium, souvent utilisées dans les caves ne posent pas de problème vis-à-vis des goûts de lumière. © David Bouscarle






Rhonexchange
THE RHÔNE INTERNATIONAL EXCHANGE PROGRAM
FOR YOUNG WINE PROFESSIONALS

Rhonexchange est un programme d'échanges dédié aux jeunes désireux de découvrir d'autres régions viticoles du monde qui cultivent les cépages rhodaniens.




R
INTER RHÔNE
6, rue des Trois Faucons
CS 90513 84024 Avignon Cedex 1
rhonexchange@inter-rhone.com

www.rhonexchange.com