

LES NOUVEAUX COURANTS D'EXPRESSION DANS LE VIN PAR LES ŒNOLOGUES DE FRANCE

Rédacteurs : Collège des recteurs :

Marie-Madeleine Caillet, Claudine Charpentier, Jean-Luc Liberto, Daniel Peraldi, Frédéric Sauvestre et Serge Dubois.

PRÉAMBULE

Depuis sa découverte environ 8000 ans avant notre ère, le vin accompagne l'homme et l'homme accompagne le vin. Du produit originel issu de la fermentation des sucres des baies de raisins ou du jus de raisins par des levures, l'homme a su développer des vins d'une grande diversité : vins aromatisés, miellés ou tout simplement non complètement fermentés, en amphores, dolia, qevri ou en barriques, la grande affaire étant d'obtenir la fermentation alcoolique et ensuite de garder la teneur en alcool produit, ce sans altération.

Pour en arriver là, il a fallu acquérir une connaissance empirique des phénomènes qui transforment le jus de raisin en vin et, à partir du XVIII^e siècle, découvrir et expliquer les processus chimiques, biochimiques

et microbiologiques qui se déroulent naturellement lors de l'élaboration du vin et du vinaigre. L'œnologie, la science du vin, rassemble toutes les connaissances acquises et en devenir. Ainsi, les grands types (profils) de vins élaborés depuis plusieurs siècles pour certains, ont été définis et caractérisés par des protocoles œnologiques et donc des pratiques œnologiques.

Mais le vin est un produit qui a toujours évolué avec l'implantation des vignobles, le climat, les sols et surtout les aspirations des hommes. Le vin revendique ses qualités gustatives et olfactives (organoleptiques) dans le respect absolu de la réglementation en vigueur qui a su s'adapter, reconnaître et encadrer la grande diversité de produits et de pratiques.

Depuis quelques décennies, les préoccupations environnementales, écologiques et d'hygiène publique ont conduit l'ensemble des opérateurs de la filière à trouver des solutions permettant de réduire sensiblement les intrants tant à la vigne (pesticides...) que dans les vins (sulfites...).

Dans ce contexte, on assiste à un foisonnement de désignations nouvelles. Ces différents courants expriment-ils une recherche d'authenticité, de volonté de se rapprocher de la nature ou de la laisser faire ?

ET DEVANT LEUR NOMBRE, COMMENT LES DISTINGUER, S'Y RETROUVER ?

Les distinguer revient en premier lieu à utiliser soit leur définition légale, soit celle que leurs producteurs définissent ou revendiquent, soit à consulter leur cahier des charges, s'il existe ; ainsi nous rappelons quelques définitions ou du moins une approche de celles-ci.

>>>



POSITION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

NOUVEAUX COURANTS D'EXPRESSION

VIN ISSU D'UNE CERTIFICATION HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE) :

C'est le plus haut niveau de certification environnementale des exploitations agricoles. Suite au Grenelle de l'environnement de 2007, la Commission Nationale de Certification Environnementale (CNCE) créée le 25 octobre 2011 a la charge de suivre la mise en œuvre du dispositif. Il s'appuie sur des indicateurs de performance relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation permettant d'attester que les éléments de biodiversité (arbres, fleurs, insectes) sont très largement présents sur l'exploitation et contribuent à diminuer la pression des pratiques agricoles sur l'environnement.

VINS BIOS (VINS BIOLOGIQUES) :

Ils respectent la réglementation européenne conformément au règlement d'exécution (UE) N° 203/2012 du 8 mars 2012 modifié, applicable au 1^{er} août 2012, et relèvent en France de la compétence de l'INAO comme tous les signes officiels de qualité (siqo) avec l'application d'un cahier des charges strict ; il impose que le vin soit issu d'un processus de production qui réponde aux principes de l'agriculture biologique, à la fois dans les vignes et dans son élaboration. Un registre réduit d'intrants pour la culture et la vinification est réglementé. S'appuyant sur

les connaissances scientifiques, les vignerons utilisent au mieux ces éléments pour élaborer des vins sains avec la meilleure reproductibilité possible. Les vins non bios sont parfois qualifiés aujourd'hui de conventionnels.

VINS EN BIODYNAMIE :

Démarche issue d'un penseur, Rudolf Steiner qui a créé une pédagogie pour l'éducation des enfants et qui dans les années 1920 instaura un courant spécifique parmi ceux naissants de l'agriculture biologique. Il proposa des pratiques pour favoriser la vitalité des cultures en préconisant des préparations comparables à l'homéopathie. La prise en compte des influences lunaires et astrales donne, selon son auteur, des forces cosmiques que la science ne peut procurer. La croyance en une intervention humaine codifiée et aux influences cosmiques est un des moteurs de cette démarche. Les vins certifiés en biodynamie respectent des chartes privées (Demeter, Biodyvin...).

VINS « NATURE » ET/OU « MÉTHODE NATURE » :

Ils sont définis par leurs producteurs comme un choix philosophique visant à retrouver ce qu'ils appellent l'expression naturelle du terroir. Ceux-ci se décrivent comme opposés à la standardisation et laissent les levures et bactéries indigènes opérer leurs transformations successives. L'emploi d'un minimum de soufre ou son exclusion est toléré sans utilisation d'aucun autre intrant. La volonté étant de laisser libre cours à la nature. Ils observent une charte privée. Cependant depuis peu, un projet de cahier des charges pour les vins « méthode nature » est en cours d'étude.

Toutes ces catégories affichent une volonté de réduire les doses d'utilisation de sulfites voire de les exclure totalement

Deux catégories vont jusqu'à exclure totalement les ajouts de sulfites :

- Les vins S.A.I.N.S, acronyme de « Sans Aucun Intransit Ni Sulfites » (ajoutés), ce qui signifie vinification sans aucun intrant.
- Les vins sans soufre excluent tout ajout de celui-ci.

Enfin, d'autres catégories traduisent des préoccupations différentes comme par exemple les vins VEGAN qui excluent tout contact avec des produits d'origine animale ou « Bee friendly » respectueux des pollinisateurs...

LES ACQUIS DE LA FIN DU XIX^E SIÈCLE À CE JOUR

Un des acquis primordiaux est la définition légale du vin par la loi française du 14 août 1889 : « *Produit exclusif de la fermentation de raisins frais ou de jus de raisins frais* ». Cette définition a été reprise au niveau communautaire en 1999.

Cependant en 1905, pour lutter contre des pratiques frauduleuses qui permettaient de fabriquer des vins dits artificiels destinés à pallier la pénurie causée par le phylloxera, la France a légiféré notamment pour interdire toute aromatisation du vin. L'exemple français a servi de base à la réglementation européenne. En 1928, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) atteste que nul autre produit que celui qui provient de la fermentation de jus de raisin frais ne puisse recevoir l'appellation de vin.

L'œnologie, science récente, a débuté avec Pasteur dont les travaux ont mis en évidence le rôle des micro-organismes responsables à la fois de la fermentation alcoolique mais aussi de l'altération du vin en vinaigre.

L'utilisation du soufre (sous forme d'anhydride sulfureux ou sulfite) a permis de produire de façon régulière des vins stables et d'éviter les altérations bactériennes (acescence, maladie de la graisse, de la tourne...etc.) et les déviations organoleptiques qui masquent ou modifient le goût du vin.

Forts des connaissances scientifiques acquises, les œnologues interviennent dans les caves et sont passés d'une œnologie curative à distance

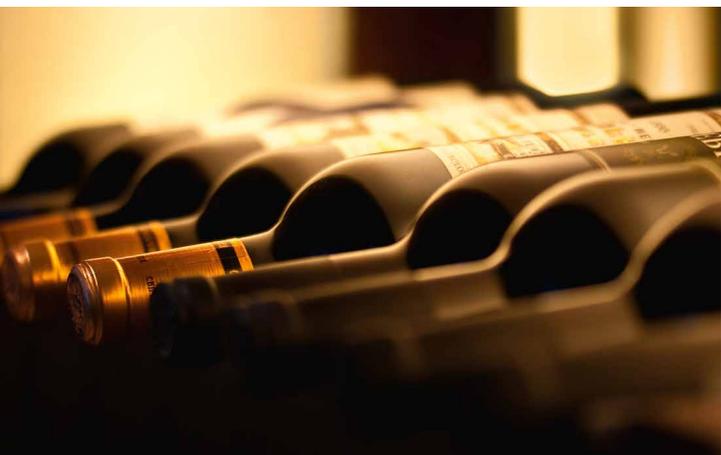
à une œnologie préventive sur le terrain. La diminution des apports de soufre, l'anticipation des altérations, des oxydations, etc. ont permis d'offrir aux consommateurs des vins de meilleure qualité.

L'œnologue consacre ses compétences à la préservation du potentiel qualitatif naturel des raisins. Il est garant de la qualité du vin, tout en respectant son authenticité, ses qualités organoleptiques et nutritionnelles, dans le cadre des différents cahiers des charges, chartes et réglementations en vigueur.

En 1928, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) atteste que nul autre produit que celui qui provient de la fermentation de jus de raisin frais ne puisse recevoir l'appellation de vin.

C'est sa ligne de conduite, son credo et il n'est jamais aussi heureux et satisfait que lorsqu'il a pu suivre l'élaboration d'un vin à partir de raisins de grande qualité sans autre intervention que la prise d'échantillon pour en vérifier l'évolution et la dégustation tout au long de la vinification ou des fermentations : pour ce faire, l'œnologue va déterminer la maturité optimum des raisins pour le profil de vin recherché. Il s'appuiera ainsi sur les résultats d'analyse des contrôles de maturité issus des prélèvements, évaluera l'état sanitaire des raisins, la texture des baies et dégustera y compris les pépins. Le déclenchement de la vendange par parcelle se fait en fonction de ces données.

La vérification de la qualité des raisins à leur arrivée à la cave, dernier contrôle de la maturité et de l'état sanitaire avant pressurage pour une vinification en blanc ou rosé ou avant foulage et/ou éraflage pour une vinification en rouge. À ce stade, l'exclusion du sulfitage est possible s'il n'y a pas de risque d'oxydation ou de déviation microbienne.



POSITION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

Par contre le départ en fermentation alcoolique doit être rapide pour protéger les moûts ou vendanges foulées. Il est déclenché par un levurage avec des levures sélectionnées ou avec l'apport d'un levain obtenu par la propagation de levures indigènes (pied de cuve) provenant de raisins sains récoltés au moins 4-5 jours avant. Ce pied de cuve doit représenter au moins 5% du volume à lever.

Il s'agit d'éviter l'implantation de levures indésirables comme les *Brettanomyces* (odeur de souris, de sueur de cheval) ou de bactéries lactiques ou acétiques (piqûre lactique, acide acétique).

Le recours aux levures sélectionnées tant décriées auprès des consommateurs permet d'assurer l'avenir du vin. Ces levures ont été sélectionnées dans des vins non levurés et encore en fermentation alcoolique. Elles sont donc issues de la flore indigène de différentes régions viticoles et leurs propriétés œnologiques

ont été testées, notamment la production de SO_2 ; certaines levures indigènes peuvent en produire plus de 100 mg/L. Ces levures sélectionnées sont produites dans des fermenteurs où elles se propagent de façon végétative par bourgeonnement, donc identiques à la levure mère. Ce ne sont pas des levures «chimiques». Ne pas confondre l'additif alimentaire composé de pyrophosphate de sodium et de bicarbonate de sodium, avec des êtres unicellulaires pris dans la biodiversité de la nature ! Quelques levures ont fait l'objet de modifications de leur génome (OGM), elles ne sont pas utilisées en Europe et très peu ailleurs.

Le suivi de la densité et de la température de fermentation et la dégustation du moût en début de fermentation et du vin tout au long de la fermentation sont indispensables pour éviter tout dérapage organoleptique. C'est seulement en cas de risques d'arrêt de fermentation ou de montée en acidité volatile (vinaigre) ou autre déviation que l'œnologue intervient et applique une pratique œnologique dédiée au problème identifié selon la liste positive (tout ce qui n'est pas listé est interdit) du règlement européen en vigueur.

LE VIN EST-IL UN PRODUIT NATUREL ?

L'émergence de ces nouvelles tendances, notamment celles des vins dits « naturels » réinterroge la relation du vin à la nature : est-ce que les termes « naturel » ou « nature » accolés au vin sont appropriés ?

A contrario, les vins qui ne seraient pas dans cette catégorie ne seraient pas considérés comme « naturels » ?

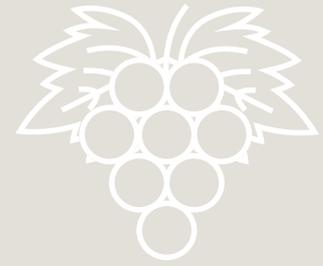
Rappelons le, le vin par définition est issu de phénomènes de transformations naturelles du raisin (fermentations notamment alcooliques).

C'est donc un produit transformé par une succession de processus obéissant aux lois de la nature dont il faut surveiller l'évolution. Tous les vins sont issus de ces processus naturels.

La présence d'intrants œnologiques pour leur stabilisation ne peut se départir de ce fait car ceux-ci sont marginaux dans la composition des vins (quelques milligrammes par litre !) et ont toujours existé même dans l'Antiquité !

Et les levures sélectionnées assurent le déroulement de la fermentation alcoolique aussi naturellement que les levures dites indigènes. Enfin, si nos réglementations du vin sont si restrictives (interdiction d'ajout d'eau, d'arômes et de toute pratique qui ne serait pas autorisée), c'est bien la préservation des caractéristiques naturelles du vin qui est la préoccupation majeure du législateur et des techniciens du vin. Le vin est un produit intermédiaire, seul le vinaigre est le produit final dans le cycle naturel. Signifier que toute intervention humaine est inutile est un non-sens, scientifique, technique, historique. Si le vin est un produit d'origine naturelle, il n'est pas un produit de la nature !





PROMESSES DE NATUREL : LA POSITION DES ŒNOLOGUES

L'engouement pour des nouveaux courants d'expression du vin est le reflet de nouvelles attentes du consommateur. L'essor de l'offre des vins dits naturels, un marché de niche qui avoisine 2% de la production viticole française actuelle, répond à une recherche d'authenticité et d'une promesse santé passant essentiellement par la réduction des intrants, notamment des sulfites. Cette attente est légitime et doit être prise en compte.

La maîtrise des procédés et la connaissance des phénomènes microbiologiques ont par exemple permis à l'œnologue depuis plusieurs décennies de réduire de façon substantielle les doses d'utilisation du dioxyde de soufre. Ainsi, les doses de sulfites totaux autorisés ont pu être divisées par trois. En revanche, les promesses de naturel ne doivent pas sacrifier l'information juste et conduire au dénigrement des vins conventionnels, dont la qualité et la traçabilité sont garantis par les contrôles d'agrément des AOP et IGP.

En effet, force est de constater que diverses altérations qui avaient disparu avec l'apport de la science œnologique sont rencontrées de nouveau et peuvent être érigées au rang de qualités !

Rappelons tout d'abord que les défauts, qu'ils soient liés à la qualité des raisins, à un « laisser-aller » fermentaire, ou à une défaillance technique, sont multiples et guettent inexorablement le vinificateur ; ainsi ont réapparu :

- Le goût de souris généré par des souches de levure du type Brettanomyces et de certains Lactobacillus ;
- La tourne d'origine microbienne, les bactéries lactiques attaquant l'acide tartrique pour donner des vins sans acidité mais riches en CO₂ ;
- L'amertume provoquée par une attaque bactérienne du glycérol pour donner de l'acroléine (toxique) ;
- La graisse, des bactéries lactiques du genre *Pediococcus* produisant des glucanes qui rendent le vin huileux ;
- L'acétate d'éthyle produit par des levures oxydatives et plus faiblement par celles de vinification ;

• Par ailleurs, l'éthanal, produit par les levures (les carences nutritionnelles en favorisent notamment la formation) au cours de la FA et par oxydation durant l'élevage, toxique à concentration élevée, doit être impérativement maîtrisé et le SO₂ dans ce cas, reste un allié incontournable avec la maîtrise technique du moment de son ajout.

Le danger le plus grand pour le consommateur, réside dans la désinformation qui tend à qualifier les pires défauts gustatifs nés d'altérations comme des caractéristiques de terroir et d'authenticité.

Nous ne pouvons pas laisser confondre ces dépréciations et altérations avec l'authenticité proclamée et le retour à un produit appelé naturel alors qu'il peut être naturellement dégradé, voire non conforme réglementairement. C'est à dire « non loyal et marchand » pour employer la formule consacrée.

EN CONCLUSION

L'éthique de l'œnologue, sa vocation et sa raison d'être est d'accompagner tous les types de vins produits, avec pour but d'obtenir la meilleure qualité, notamment organoleptique, dans le respect du terroir et de la protection du consommateur.

Nous nous opposons à l'appropriation du terme « naturel » qui est contraire à la vraie « nature » du vin qui est d'être un produit transformé sous le contrôle du vigneron et de l'œnologue. Son appropriation juridique dans une marque déposée ne pourrait être acceptée de fait de son caractère discriminatoire pour les vins conventionnels et non distinctive, étant entendu que la nature ne peut être l'objet d'un monopole d'une catégorie de produits tous issus de l'agriculture. Il est en revanche impératif d'accompagner l'urgence environnementale et la diminution des intrants qui animent les inquiétudes du citoyen. Les cahiers des charges viticoles en HVE et en agriculture biologique sont une réponse et leurs succès grandissants démontrent le mouvement de la filière. En revanche, la réduction des intrants en vinification, se justifiant par une attente sociétale forte, doit faire l'objet de recherches d'alternatives aux additifs décriés pour la mise en place de cahiers des charges raisonnés scientifiquement et raisonnables techniquement. La voie est ouverte pour une nouvelle science des vins.