

Colles végétales

La mode est au pois

En dix ans, les colles à base de protéines de pois se sont imposées pour la clarification et le traitement des moûts des blancs et des rosés. Un succès qui tient à leurs performances bien plus qu'à leur origine végétale, conforme à l'air du temps.

C'est un indéniable succès. En quelques années, les colles à base de protéines de pois se sont imposées pour la clarification des moûts des rosés et des blancs. Et elles commencent à être utilisées pour les vins rouges, en remplacement de la gélatine. Après avoir contribué à leur validation par l'OIV, c'est Martin Vialatte qui a lancé le premier ce type de colle, en 2007, avec ProVgreen. Le scandale de la vache folle, l'interdiction d'utiliser la colle de synthèse PVPP dans les vins bio, l'obligation de mentionner les allergènes (et donc la caséine) sur les étiquettes sont autant de facteurs de développement des colles végétales.

« En 2007, on était sans doute en avance. Les esprits n'étaient pas encore prêts et les colles végétales ont mis un peu de temps à décoller. Mais à partir de 2010, nos ventes ont explosé. C'est désormais une tendance lourde, qui s'accroît encore avec l'arrivée des vins végans », observe Arnaud Soulier, directeur du marketing et de la communication de Sofralab, propriétaire de la marque Martin Vialatte. Renny Lebrun, directeur technique à La Littorale qui commercialise Littofresh, fait le même constat : « L'an dernier, nos ventes ont bondi de 20 %. Et nous avons été submergés de demandes pour les vins végans. » Sur le terrain, les œnologues confirment l'engouement pour

ces nouvelles colles. « C'est une tendance qui va bien au-delà des vins végans, note Éric Deletage, œnologue-conseil à Bordeaux. En réponse à cette évolution sociétale, le négoce demande à ses fournisseurs de renoncer aux produits d'origine animale. »

Pour Julien Brochet, œnologue-conseil à l'ICV de Provence, si ces colles se sont imposées pour les blancs et les rosés, ce n'est pas seulement pour des raisons philosophiques, mais aussi parce qu'elles ont fait la preuve de leur efficacité. Depuis six ans, il réalise des essais de clarification de moûts avec différentes marques de colles végétales, comparées à la PVPP, à la caséine ou à une association de ces deux colles.

BRICE DE ROUX, DOMAINE ATTILON, 98 HA EN BIO, À MAS-THIBERT (BOUCHES-DU-RHÔNE)

« Efficaces dans la plupart des situations »

Pour Brice de Roux, c'est une conviction : il n'utilisera plus aucun intrant d'origine animale dans ses vins. Ce jeune vigneron a repris depuis quatre ans le domaine familial créé par ses parents. « Après la crise de la vache folle, cela m'est apparu comme une évidence. Mettre de la gélatine de porc dans les vins, c'est dérangeant, particulièrement dans les vins bio. Mon père a commencé dès 2012 avec des colles à base de protéine de pois. Aujourd'hui, nous n'utilisons plus que ça pour la clarification des moûts et le collage

de nos vins qu'ils soient blancs, rosés ou rouges. Ce n'est pas forcément le plus facile, car la colle de pois n'a pas la même efficacité que la gélatine pour arrondir les rouges puissants et tanniques. Il nous arrive d'utiliser de la gomme arabique pour pallier cet inconvénient. Malgré tout, dans la plupart des cas, ces colles ont une bonne efficacité. Pour les blancs et les rosés, nous les utilisons en flottation afin de clarifier les jus après le pressurage. Généralement, à ce stade, nous employons 30 g/hl. Nous collons

ensuite les vins finis dans les trois couleurs. Selon leur nature, on peut monter jusqu'à 50 g/hl. La mise en œuvre est simple, mais il y a une contrainte liée à la vitesse de sédimentation, plus lente qu'avec certaines gélatines. Sur les moûts, nous comptons 24 h pour que la colle se dépose. Sur les vins finis, nous prévoyons trois semaines. Il faut en tenir compte dans son organisation. La colle de pois coûte plus cher que la gélatine, mais c'est un surcoût acceptable pour un traitement plus respectueux du vin. »



LES COLLES DE POIS donnent de bons résultats pour la clarification des moûts des rosés et des blancs. P. PARROT

« Les premières années, il y avait de gros écarts entre les marques, seule l'une d'elles sortait du lot. Aujourd'hui les écarts se sont resserrés », confie-t-il.

Les colles à base de pois s'emploient en sortie de pressurage des blancs et des rosés pour éliminer le plus tôt possible les composés oxydables. Comme elles séparent lentement, on ne risque pas de soutirer des jus trop clairs. « Les composés oxydables sont des pièges à arômes. En les éliminant précocement, on préserve le potentiel aromatique des vins. En 2016, nous avons effectué des essais sur vingt cuves de 2 hl traitées avec nos différentes colles végétales. Dans tous les cas, on a obtenu davantage de thiols et d'esters avec ce collage avant la fermentation que dans le témoin non collé », affirme Arnaud Mennesson, de Lamothe Abiet dont le produit s'appelle GreenFine. Ces colles sont également performantes pour gérer la couleur des rosés. « Elles sont efficaces quand il s'agit d'éliminer la

nuance orangée, mais elles n'ont pas le pouvoir de la PVPP pour diminuer le rouge. Je recommande de faire une analyse de la couleur des moûts pour connaître la proportion rouge/jaune. Si on a trop de jaune, on utilise les protéines de pois, si le rouge est en excès, mieux vaut utiliser la PVPP, indique Julien Brochet. Et, avant l'embouteillage, en finition, même si la couleur est nickel, un léger collage à 10 ou 20 g/hl affine la bouche. »

Gilles Baudé, œnologue-conseil chez ICO, en Provence, est aussi convaincu par ces colles : « Elles ont une bonne efficacité sur la nuance orangée et amènent un bon tassement des bourbes. En début de millésime, nous lançons des essais par cépage afin d'ajuster les doses. Aujourd'hui, ce sont les colles végétales que l'on utilise le plus sur les moûts. » Les colles à base de pois commencent seulement à s'utiliser pour la finition des vins rouges, alors qu'elles se sont imposées sur les blancs et les rosés. « Elles fonctionnent bien sur les vins

équilibrés, sans excès de tannins. Elles n'ont toutefois pas l'efficacité de la gélatine pour les vins de presse ou les vins issus de raisins récoltés en sous-maturité et/ou surextraits. De plus, chaque fabricant ne propose qu'une seule colle de pois pure. On ne dispose pas d'une gamme comme pour la gé-

latine, qui permet de la précision dans les collages », souligne Sébastien Pardaillé, du laboratoire Natoli & Associés. Autre point faible de ces colles : leur vitesse de sédimentation lente, ce qui est un handicap pour le collage des vins finis. Des formulations en associa-

SÉVERINE DUHA, RESPONSABLE DE CAVE AUX VIGNERONS DE GONFARON (VAR), 26 000 HL PAR AN

« La colle de pois s'est révélée parfaite pour gérer la couleur des rosés »

À la cave des Vignerons de Gonfaron, Séverine Duha emploie la colle de pois (LittoFresh Origine) depuis trois ans, à la place de la PVPP. « J'en avais entendu parler, j'ai voulu essayer. J'ai fait des tests et constaté que ça marchait bien. Je l'utilise sur la totalité de nos rosés, qui représentent 94 % de nos volumes. J'ai testé la forme liquide, c'est efficace et beaucoup plus pratique que la poudre, mais je suis restée à la poudre car elle est

plus économique. Je colle en cours de fermentation car j'apprécie mieux la couleur et donc les doses que je vais utiliser. J'interviens sur les moûts uniquement quand la couleur est déjà très orangée et, dans ces cas-là, je refais souvent un collage lors de la fermentation. Cette colle donne de très bons résultats sur la couleur. Elle atténue également le caractère végétal. Je l'emploie entre 20 et 50 g/hl en fonction des cépages et

de la qualité des vins. Pour mes vins de presse, je l'utilise à 50 g/hl, et souvent en association avec la PVPP pour renforcer l'efficacité du traitement. C'est un peu plus cher que la caséine, mais ce traitement est plus qualitatif car il respecte mieux les vins. Et puis c'est plus satisfaisant de travailler avec des protéines végétales. Même si ce critère n'a pas déclenché mon choix, il y a contribué. »



tion avec de la bentonite sont proposées pour pallier cet inconvénient. Malgré cela, des embouteilleurs restent hostiles à l'utilisation de la protéine de pois pour les collages de finition des rouges. « Si l'on veut une filtration stérile sur membrane à 0,65 micron, c'est le colmatage assuré », affirment-ils.

Plus récemment, Laffort a lancé une colle végétale à base de protéines de pomme de terre, baptisée VégéColl, dont la vitesse de sédimentation est deux à trois fois plus rapide que celle des colles de pois, selon le fabricant. « La patate est une protéine très réactive. Elle interagit fortement avec les composés phénoliques du vin. On peut donc l'utiliser à très faible dose : sur les vins finis, on préconise 1 à 3 g/hl pour les rouges de goutte, 5 g/hl pour les vins de presse, 1 à 10 g/hl pour les blancs et les rosés. Sur les moûts, cela varie de 3 à 30 g/hl, les plus fortes doses étant recommandées pour les fins de pressée », indique Bastien Nazaris, responsable technique chez Laffort. Cette rapidité de sédimentation autorise le collage en ligne des vins rouges et des rosés avant la filtration tangentielle. Le procédé développé par Laffort avec Bücher Vaslin a été primé aux trophées de l'innovation de Vinitech en 2016. « On attend la révision du règlement bio pour l'intégrer à la liste des intrants autorisés en bio », précise-t-on chez Laffort. MICHÈLE TRÉVOUX