

Sulfitage

Comment en faire le moins possible

Réduire les doses de cet intrant antioxydant et antimicrobien exige beaucoup de rigueur dans le suivi des vins et dans la maîtrise de l'oxygène dissous. Quatre œnologues détaillent les précautions à prendre pour éviter les déviations.

La réduction des doses de sulfites est plus que jamais dans l'air du temps. « Dans nos suivis aval de la qualité, on constate que les vins blancs renferment de 80 à 100 mg/l de SO₂ total. C'est une baisse de 30 à 40 mg/l en dix ans », observe Fabrice Doucet, directeur du Sicavac (Service interprofessionnel de conseil agronomique de vinification et d'analyses du Centre), à Sancerre. Une baisse qui s'explique essentiellement par la forte réduction, voire la suppression du sulfitage des moûts. « Les professionnels nous demandent de réduire encore les doses ; c'est possible, mais cela implique davantage de travail et de rigueur. Il faut agir sur la dissolution de l'oxygène et améliorer le suivi microbiologique afin de compenser les effets de la diminution de cet antioxydant et antiseptique », poursuit l'œnologue sancerrois. Voici ses conseils plus détaillés et ceux de trois autres œnologues pour réduire encore les doses de SO₂.

Intégrez cet objectif dès le début

« Il faut se montrer très rigoureux dès l'arrivée des raisins en cave, si on veut se passer du pouvoir antiseptique du SO₂, recommande Erwan Guével, œnologue-conseil au laboratoire Natoli & Associés. On levure pour éviter le développement d'une flore indésirable. Et on met les vins au propre le plus tôt possible après les malos pour écarter les lies grossières. Vient le collage qui est une étape capitale pour réduire à nouveau la masse microbienne des rouges. Quant aux blancs et aux rosés, ils gagnent à rester sur lies fines dont le pouvoir réducteur s'oppose à l'oxydation. Une filtration serrée avant le conditionnement (à 0,65 micron) est un autre levier pour se prémunir des risques microbiens, surtout pour les vins à pH élevés. Enfin, pour les vins qui ne nécessitent pas d'élevage, je conseille une mise en bouteille avant le printemps afin de les mettre au plus tôt à l'abri de l'oxydation et des déviations fermentaires. »



PAUL ET BENOÎT FOUASSIER, vignerons en bio et biodynamie sur 60 ha à Sancerre.

BENOÎT FOUASSIER, DU DOMAINE FOUASSIER, 60 HA À SANCERRE, 350 000 COLS PAR AN

« Pas plus 60 mg/l de SO₂ total dans mes blancs »

« Je suis en bio et en biodynamie. Nous avons d'abord arrêté de sulfitier les moûts et les vins en fin de fermentation alcoolique. Au départ, c'est déroutant car les moûts de sauvignon brunissent très vite, mais on s'aperçoit vite que cette oxydation n'a pas d'impact sur la qualité organoleptique des vins. Ce sont les composés facilement oxydables qui sont concernés et qui s'éliminent au débouillage. Les vins sont ensuite plus résistants à l'oxygène. Nous prenons néanmoins des précautions pour protéger les jus contre l'oxydation en ajoutant de la neige carbonique dans la cuve en sortie de pressoir. Nous ne levurons pas. Nos fermentations peuvent durer longtemps, mais les vins sont alors sous la protection de CO₂. Comme nous ne sulfitons pas en fin de FA, il arrive que des vins fassent leur malo. Dans tous les cas, nous effectuons le premier sulfitage au printemps, lors d'un soutirage. On apporte alors 20 mg/l de SO₂ libre et on réajuste à la mise en bouteille entre 15 et 20 mg/l de SO₂ libre, par sécurité : 60 % de nos vins partent à l'export et nous ne maîtrisons pas les conditions du transport. Au bout du compte, mes blancs n'ont pas plus de 40 à 60 mg/l de SO₂ total. »

Jean-Louis Vinolo, œnologue chez Euralis, dans le Bordelais, préconise une très grande vigilance vis-à-vis des micro-organismes, surtout des Bretts. « Si on cherche à diminuer les doses de SO₂, il faut renforcer les contrôles microbiologiques. Je conseille des tests Sniff Brett systématiques sur les rouges avant la mise pour écarter tout risque en bouteilles. »

Traquez l'oxygène

Pour compenser la perte de l'effet antioxydant du SO₂, il vaut encore mieux protéger les moûts et les vins de l'oxygène. « Avant une filtration, on doit veiller à remonter la température des vins (entre 15 et 16 °C) car l'oxygène se dissout plus rapidement à basse température », recommande Jean-Louis Vinolo. Avant tout transfert, il faut inerte les cuves de réception, les pompes et les tuyaux. Pour inerte ces derniers, on place une vanne en T qui permet d'injecter un gaz neutre à la sortie de la pompe. « Si l'on n'est pas équipé pour inerte, on peut conserver le CO₂ issu de la fermentation en évitant les soutirages à l'air pendant tout l'élevage jusqu'à la mise », suggère l'œnologue bordelais. Dans l'idéal, il faut acquérir un oxymètre pour surveiller les prises d'air lors des transferts et des traitements des vins (stabilisation tartrique, pompage, filtration...) Sinon,

la plupart des laboratoires d'œnologie sont équipés pour réaliser des suivis de l'oxygène dissous et proposent de tels services. Pour les vins blancs, Fabrice Doucet recommande de jouer sur deux tableaux : conserver du CO₂ fermentaire et les élever sur lies en vue de les maintenir en conditions réductrices. Pour décider des doses de SO₂ à la mise en bouteille, il mène des tests de tenue à l'air en laissant un échantillon de vin à l'air pendant 48 heures. « Si le profil aromatique n'évolue pas, on peut avoir la main plus légère sur le SO₂. » Pour les clients de son laboratoire, les réajustements à la mise en bouteille varient en moyenne de 10-12 mg/l à 25 mg/l de SO₂ libre. Œnologue dans l'Aude, Jacques Trannoy est spécialisé dans la préparation des vins avant la mise en bouteille. Il est particulièrement attentif à la dissolution de l'oxygène par les camions embouteilleurs : « Certains camions ont encore des cuves tampons sans inertage qui se chargent en oxygène quand elles se vident. Je connais les performances de chaque camion par rapport à l'oxygène dissous, ce qui me permet d'ajuster le sulfitage : 25 mg/l de SO₂ libre pour des vins à pH entre 3,7 et 3,8 embouteillés par des camions qui dissolvent pas plus de 1 à 1,5 mg d'oxygène par litre de vin, et 35 mg/l pour les camions moins performants qui tournent entre 2 et 2,5 mg/l de O₂ dissous. »

Contrôlez le SO₂ actif

« Limiter le SO₂ exige des contrôles beaucoup plus fréquents. Nous recommandons un contrôle analytique complet de toute la cave – SO₂ libre et total, acidité volatile, CO₂, TAV, acide malique et lactique, etc. – tous les cinq à six semaines avec des analyses et des dégustations », indique Erwan Guével. Si l'on observe une forte évolution d'un paramètre – baisse du SO₂, hausse du CO₂ ou de la volatilité –, il faut réaliser un contrôle microbiologique. Un contrôle régulier s'impose d'autant plus que la précision de la mesure varie de + ou - 6 mg/l pour le SO₂ libre et de 8 mg/l pour le SO₂ total. La répétition des analyses permet d'atténuer cette imprécision. Pour ajuster le SO₂ à la mise, l'œnologue héraultais calcule le SO₂ actif. « C'est la valeur de référence qui tient compte du pH et de la teneur en alcool, deux composés qui influent sur l'efficacité du SO₂, explique-t-il. Avec 0,6 à 0,8 mg/l de SO₂ actif, les blancs et les rosés secs sont plutôt bien protégés. Pour les rouges, on peut descendre à 0,4-0,6 mg/l. Dans les vins édulcorés ou avec des sucres résiduels, l'objectif est de 1 à 1,2 mg/l de SO₂ actif. En outre, il est capital d'effectuer une filtration dite "pauvre" en germes pour ne pas prendre de risque de re-fermentation en bouteille. » Il faut également tenir compte de la durée de vie des vins. Pour les vins de consommation

rapide, comme les rosés, les doses de SO₂ pourront être plus légères que pour les vins destinés à vieillir. Enfin, le choix de l'obturateur a évidemment son importance dans l'ajustement des doses de SO₂, les bouchons et capsules les plus hermétiques permettant des doses plus faibles.

Sulfitage le plus tôt possible

Erwan Guével préconise d'opérer dès la fin de la malo : « Mieux vaut intervenir une seule fois avec un apport conséquent (5 à 6 g/hl), le SO₂ se combinant moins si on l'ajoute en plusieurs fois à petites doses. Il faut bien sûr faire une analyse après le sulfitage pour contrôler les niveaux de SO₂ libre, total et actif. Avec un bon sulfitage à ce stade et une protection très rigoureuse contre l'oxydation par la suite, il arrive qu'il soit inutile de réajuster à la mise en bouteille. » Jacques Trannoy est également partisan d'un sulfitage précoce, mais pour une autre raison : « Le SO₂ doit être réajusté le plus tôt possible, en sortie de préfiltration, car il entraîne une perte de gras. Le vin a alors le temps de se remettre avant la mise en bouteille qui sera un nouveau traumatisme, d'autant moins fort qu'on aura pris toutes les précautions pour se permettre d'avoir la main légère lors de cette ultime étape. »

MICHEL TRÉVOUX

ERWAN GUÉVEL, INGÉNIEUR AGRONOME ET ŒNOLOGUE AU LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIÉS, DANS L'HÉRAULT



© NATOLI & ASSOCIÉS

« Le mieux est l'ennemi du bien »

« Attention à ne pas tomber dans l'excès à propos de l'oxygène dissous. Pour certains vignerons, c'est devenu une vraie phobie. Ils inertent et protègent leurs vins de l'oxygène depuis le pressurage jusqu'à la mise en bouteille et ceux-ci finissent par en pâtir. Pour les rouges,

on obtient des vins sur la réduction. Il ne faut pas se priver de remontages à l'air pendant les fermentations ni de soutirages à l'air après la malo. Même sur le sauvignon blanc, un excès de protection peut avoir des effets néfastes. Dans certaines caves, dans des blancs

surprotégés contre toute oxydation, nous avons eu des phénomènes de "pinking" après la mise en bouteille : ces vins ont en effet rosé. Il faut du bon sens et déguster toute la cave toutes les cinq à six semaines pour surveiller la réduction et réaliser des soutirages à l'air si nécessaire. »