

# Sans soufre L'oxygène fait débat

Les vins rouges sans soufre ont-ils besoin d'oxygène durant l'élevage en cuve en Inox ? La question fait débat parmi les œnologues. Sur le terrain, c'est toujours après dégustation qu'on décide de les aérer ou non.

Pascal Hénot, directeur du centre œnologique Enosens de Coutras, en Gironde, en est convaincu. On va trop loin dans la protection contre l'oxygène des vins rouges sans soufre. « Il est frappant de constater des goûts de réduit très marqués dans des bouteilles de plus de 10 ans d'âge, vinifiées et embouteillées sans soufre alors qu'on pourrait s'attendre à des notes oxydées puisque ces vins ne bénéficient pas de la protection anti-oxydante du SO<sub>2</sub> », indique-t-il. Ce constat l'a amené à revoir sa position sur la gestion de l'oxygène durant l'élevage en cuve en Inox. « À Bordeaux, la structure tannique de nos vins les amène naturellement vers la fermeture aromatique et l'assèchement des tannins. En supprimant le soufre, on gagne en fruité et en rondeur.

**« Il est préférable d'apporter un peu d'oxygène plutôt que de conserver les vins à l'abri de toute oxygénation. »**

Mais si les vins réduisent, tous ces bénéfices sont gommés. Lorsqu'on a des vins avec des IPT (indice de polyphénols totaux) supérieurs à 55, il ne faut pas hésiter à leur apporter un peu d'oxygène durant l'élevage. Un soutirage après la malo peut suffire. Si après cela le vin est encore fermé à la dégustation, on soutire une nouvelle fois, on apporte de l'oxygène par cliquage ou par microbullage si le chai est équipé. Je cherche à ce que ces vins s'ouvrent, gagnent en rondeur et en sucrosité. Sur des vins riches bien structurés, il ne faut pas s'affoler si on constate un

passage oxydatif. Les tannins finissent par consommer l'oxygène et le faire disparaître », affirme l'œnologue bordelais. Son confrère Thierry Jouan, du laboratoire Jouan & Crebassa, à Libourne, en Gironde, partage ce point de vue.

**« Il est vrai qu'on constate de fortes réductions en bouteille sur les rouges sans soufre. On pensait qu'avec ces vins, il fallait être en milieu réducteur pour éviter l'oxydation, mais sans doute a-t-on poussé le curseur un peu trop loin. Maintenant, on apporte un peu d'oxygène pendant l'élevage. Cependant, avec les soutirages, il est compliqué d'ajuster l'apport d'oxygène. Je préfère le cliquage ou le microbullage qui permettent de maîtriser les apports. On a des outils qui peuvent calculer les besoins en oxygène d'un vin donné. On se base sur ces mesures pour définir la dose à apporter. Ce qui est sûr, c'est qu'il est préférable d'apporter un peu d'oxygène plutôt que de conserver les vins à**

l'abri de toute oxygénation. L'objectif est d'arriver à la mise en bouteille avec des vins qui ne soient ni réduits, ni oxydés. »

Au passage, Thierry Jouan glisse une remarque : « Ce qu'on observe également, c'est qu'en se passant de SO<sub>2</sub>, on obtient des vins plus extraits car les levures fermentent bien. Ces vins sont souvent trop structurés par rapport à ce qu'attend le marché. Il convient d'écourter les cuvaisons et d'écouler plus précocement pour pallier cet inconvénient. »

**Œnologue à l'ICV du Gard, Noël Laurens ne partage pas l'avis de ses confrères.** « Je ne constate pas de problème de réduction dans les vins sans soufre que dans les vins sulfités. S'agissant des vins sans soufre, la protection contre l'oxydation n'est pas justifiée pendant la fermentation alcoolique (comme pour les autres d'ailleurs) car les levures consomment de l'oxygène. Ensuite, je conseille de les mettre rapidement au propre après la FA et d'envisager

des apports d'oxygène, au cas par cas, durant l'élevage. Il ne s'agit pas uniquement d'éviter la réduction, il faut parfois apporter de petites doses d'oxygène pour atténuer la verdeur des tannins. Quand on fait des cliquages, je recommande d'intervenir en plusieurs fois, en démarrant à faible dose – 2 à 3 ml d'oxygène par litre de vin et par mois – et en réajustant en fonction de la dégustation. Il faut apporter la juste quantité d'oxygène que le vin est capable de consommer. »

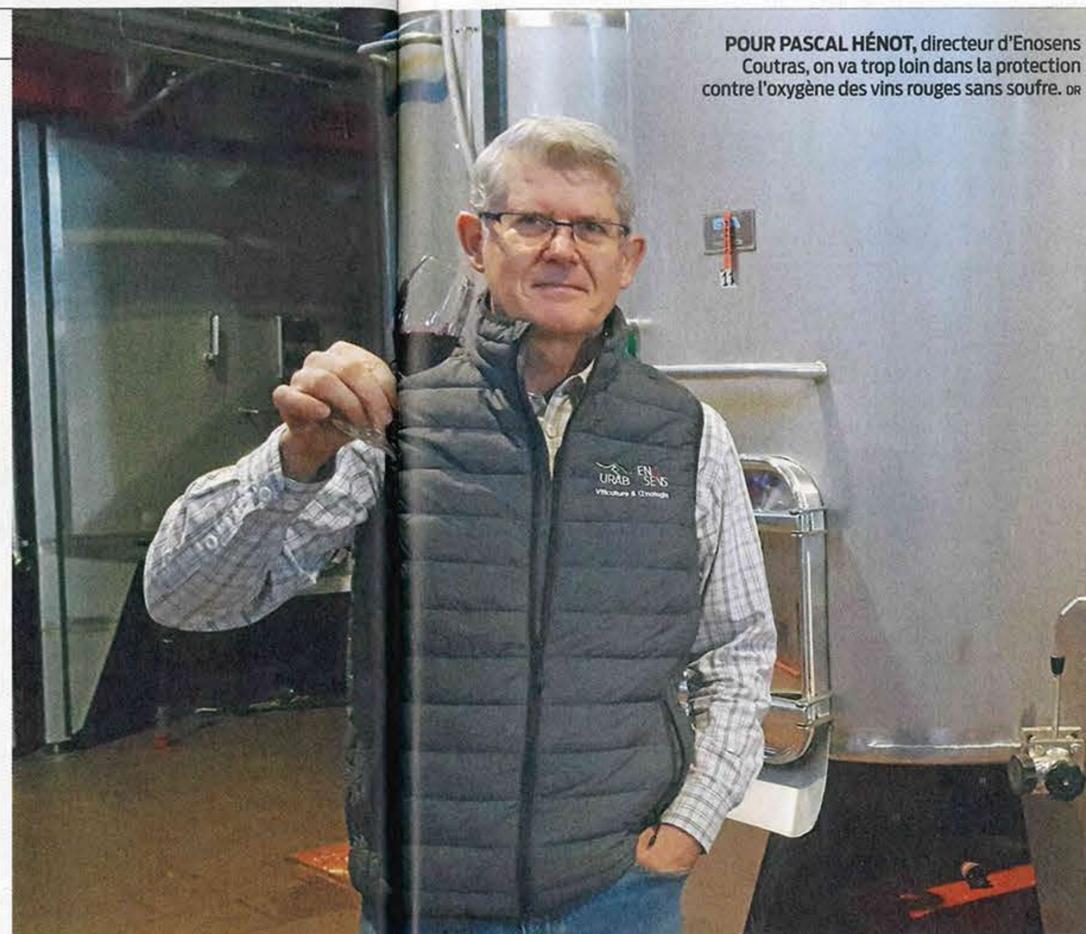
JEAN-PIERRE DUBREUIL, CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE, 15 HA À LUSSAC SAINT-ÉMILION (GIRONDE)

**« Des soutirages à l'abri de l'air pendant l'élevage »**

Jean-Pierre Dubreuil a commencé à vinifier des rouges totalement sans soufre en 2015, à petite échelle pour commencer. Aujourd'hui, sa cuvée sans sulfites ajoutés représente 30 % de sa production. Jusqu'ici, il n'a pas constaté de réduction en bouteilles. « Je pratique un élevage court de huit mois en cuve pour conserver le caractère fruité de cette cuvée et je la mets en bouteille en juin. Durant cet élevage, je soutire deux

ou trois fois, le plus souvent à l'abri de l'air. Cela dépend de la dégustation. Si on commence à percevoir de la réduction, on soutire à l'air mais c'est assez rare. Le plus souvent, je maintiens les vins à l'abri de l'oxygène et je les dégaze à l'azote juste avant la mise en bouteille. Je constate que les vins sans soufre sont moins sensibles à l'oxydation que les vins sulfités. J'ai moins de développement de fleur.

En revanche, le goût de souris reste un gros problème : il est apparu de manière prononcée dans le millésime 2019. Nous avons essayé un traitement au KillBact mais sans résultat. J'ai été contraint de sulfiter et je n'ai pas fait de cuvée sans soufre pour ce millésime. Les vins étaient moins concentrés, avec un pH plus élevé. Est-ce la raison de l'apparition de ce défaut ? Pour le moment, cela reste une hypothèse. »



POUR PASCAL HÉNOT, directeur d'Enosens Coutras, on va trop loin dans la protection contre l'oxygène des vins rouges sans soufre. DR

## Le goût de souris, un risque important

**Quel est l'impact de l'oxygène sur le goût de souris ?** Les avis divergent. Pour Romain Traste, fondateur d'Écotone Œnologie, société d'expertise œnologique, l'oxygène est indispensable au développement des micro-organismes responsables du goût de souris. « Sur des vins peu tanniques, à tendance oxydative, quelques nanogrammes d'oxygène suffisent à déclencher un redémarrage de l'activité microbienne », affirme-t-il. Pour Noël Laurens, qui se fonde sur des observations de terrain, le goût de souris peut aussi bien survenir dans des vins qui ont bénéficié d'un apport d'oxygène que dans d'autres conservés à l'abri de l'oxygène en milieu réducteur. Erwan Guevel constate de son côté que le goût de souris n'apparaît quasiment jamais dans les vins riches et concentrés alors qu'il est assez fréquent dans les vins rouges plus légers. Tous sont unanimes sur un point : si aujourd'hui on connaît les molécules responsables des goûts de souris, les causes de leur apparition dans les vins restent un mystère.

**Erwan Guevel observe une nette différence de comportement selon le profil des vins.** Pour cet œnologue-conseil au laboratoire Natoli & Associés, « la réduction concerne essentiellement les vins riches et concentrés à base de syrah ou de marselan. Avec ces vins, on peut être moins rigoureux sur la protection contre l'oxygène pendant l'élevage, en levant le pied sur l'inertage durant les transferts ou à la mise, voire en réalisant des

soutirages à l'air si on détecte des goûts de réduit. Mais il faut être plus prudent avec les vins d'entrée de gamme à la structure plus légère, qui sont plus sensibles à l'oxydation et au goût de souris. Il vaut mieux inertiser ces vins durant leur transfert et leur préparation et les mettre en bouteille tôt, en décembre ou janvier. » Empirisme et décisions au cas par cas semblent aujourd'hui la meilleure stratégie. MICHÈLE TRÉVOUX

# MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

**PROBLÉMATIQUES MICROBIOLOGIQUES :  
PLUS QU'UNE APPROCHE TECHNIQUE, UNE VISION ŒNOLOGIQUE  
DES TRAITEMENTS DE PRÉCISION EN PRÉSERVANT LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES VINS.**



FLASH-PASTEURISATION

Destruction des micro-organismes VC et VNC des vins (<1 cellule/10 ml).



ACIDIFICATION

Acidification des vins pour minimiser le développement microbologique.



TRAITEMENT DES ÉTHYL-PHÉNOLS

Élimination chirurgicale des éthyl-phénols en cas de contamination.