

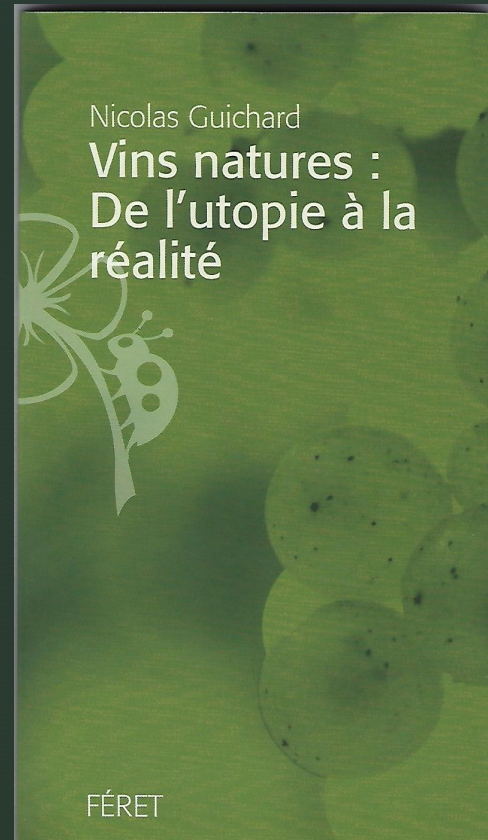


Vins sans sulfites

Un chemin de liberté sous contraintes



La source (épuisée)



Contexte général agroalimentaire

- INTRANTS et ADDITIFS :
- Après le « plus », c'est le « moins » qui est vertueux et est devenu un argument marketing
- Présence des sulfites : fruits secs les plus riches (figes, abricots, raisins, bananes...)

Et le vin

- Marcel Lapiere (Morgon) premier promoteur médiatique des vins naturels sans sulfites ajoutés depuis une trentaine d'années. Décédé en 2010 à l'âge de 60 ans...
- A ce jour, l'INAO ne reconnaît pas de sous-catégorie vins sans sulfites au sein des appellations.
- Fraude : pour mentionner vin sans sulfites ajoutés, il faut une analyse justifiant moins de 10mg/l de SO₂ total.

Elaborer des vins sans sulfites

- Prendre en compte le contexte global :
- Tenue du vignoble (qualité des raisins)
- Equipement du chai
- Technicité du vinificateur
- Propriétés de la matière première (raisins)

La matière première

Trois critères fondamentaux de la composition
d'un moût :

- Teneurs en sucres
- pH
- Teneurs en éléments azotés

La matière première

- Teneurs en sucres = « verticalité de la paroi »

Jusqu'à 12 degrés prob. = piste verte

12 à 13 = piste bleue

13 à 14 = piste rouge

> 14 = piste noire

La matière première

- pH = « dureté de la roche »
 - pH = 3 : roche très dure
 - pH = 3,5 : roche normale
 - pH = 4 : roche friable

La matière première

- Teneur en azote assimilable = « taille des prises »

Rapport Azote/sucres $< 0,8$: prises de petites tailles

Rapport Azote/sucres $= 0,8$: prises de bonne taille

Rapport Azote/sucres $> 0,8$: grosses prises

Points critiques de l'élaboration de vins sans sulfites

- Bonne maîtrise de la FA
- Fin des phases fermentaires (FA et FML)
- Mise en bouteille

Points critiques de l'élaboration de vins sans sulfites

- Maîtrise de la FA :
- Température de la vendange
- Départ en FA franc et rapide (levain indigène ou commercial)
- Gestion de la température (bon déroulement de la FA)

Points critiques de l'élaboration de vins sans sulfites


- Fin des phases fermentaires (FA et FML)
- Suivi de l'AV
- Gestion de la température
- Ecoulage sans dégazage

Points critiques de l'élaboration de vins sans sulfites

- Mise en bouteille (et préparation)
- Pilotage de l'oxydo-réduction (dégustation)
- Suivi analytique régulier
- Gestion du CO₂
- Mise sous atmosphère neutre

Question sur le profil des vins sans sulfites

- Les défauts techniques sont-ils inerrants aux vins sans sulfites?
- Les vins sans sulfites sont-ils compatibles avec le concept de typicité attaché aux AOP?
- Faut-il créer une catégorie vins sans sulfites?



Gare à la chute!!
Prenez un bon guide!



MERCI

