



Des vins de qualité mais à teneur réduite en alcool : la réglementation, les différentes techniques et les expérimentations en cours

Emmanuel Vinsonneau : ITV France BORDEAUX-BLANQUEFORT - Tél : 05 56 35 58 86 -

emmanuel.vinsonneau@itvfrance.com

Philippe Cottereau : ITV France NIMES - Tél : 04 66 20 67 00 - philippe.cottereau@itvfrance.com

Depuis plusieurs années, les viticulteurs ont mis en œuvre une politique de qualité qui s'est traduite par l'élaboration de vins plus concentrés, plus aromatiques mais souvent plus riches en alcool.

La maîtrise des rendements, le choix de cépages améliorateurs, l'attente d'une maturité optimale polyphénolique ou aromatique, les conditions climatiques favorables des dernières années, sont autant de facteurs ayant permis l'élaboration de vins plus qualitatifs avec des degrés alcooliques élevés.



Source : ITV France

Cette richesse en alcool est parfois jugée excessive par les consommateurs et le changement des habitudes de consommation, dû à l'évolution des modes de vie, entraîne de nouvelles attitudes de consommation continuant d'associer le vin et la fête, la convivialité et le plaisir, le vin dans l'alimentation et la santé

La réglementation

La réglementation ne permet pas la désalcoolisation des vins et la diminution de la concentration en sucres des moûts. Toutefois il existe une possibilité d'obtenir une dérogation, selon un certain nombre de règles et de contraintes. Les produits partiellement désalcoolisés ou à plus faible degré, pourront être commercialisés en France, en tant que Vin de table ou Vin de Pays, s'ils respectent les conditions de production.

Dans le cadre des AOC, il est nécessaire d'obtenir une autorisation préalable de l'INAO.



Source : ITV France

L'OIV admet la pratique de la désalcoolisation partielle des vins, dans une limite de 2 % Vol. Dans le cadre de dérogations, cette limite peut être dépassée. Pour des diminutions supérieures entraînant des degrés alcooliques inférieurs aux limites des décrets de production des vins, rien ne l'interdit, mais le terme <<vins>> ne pourra plus être utilisé.

Les techniques

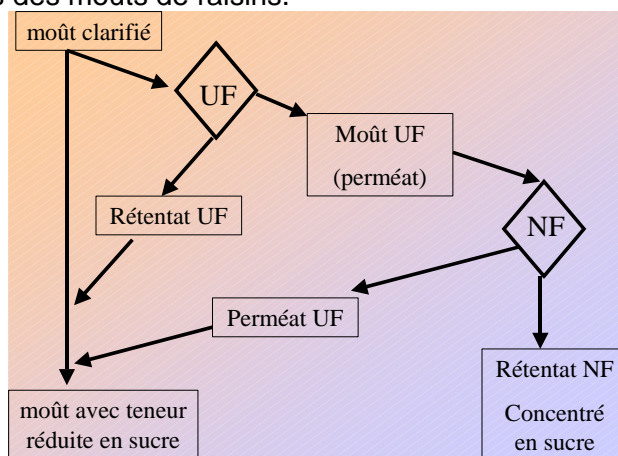
Plusieurs techniques permettent de diminuer la teneur finale en alcool des vins

La réduction de la teneur en sucre des moûts

La réduction de la teneur en sucre (RTS) peut être réalisée par l'association de deux techniques membranaires judicieusement choisies : l'ultrafiltration (UF) et la nanofiltration (NF) permettant l'élimination d'une partie du sucre contenu dans le moût sous forme d'un semi concentré quasi incolore.

Il est nécessaire de traiter environ 30 % du moût pour 2 % volume d'alcool probable éliminé, le semi-concentré éliminé représentera un volume d'environ 15%. C'est le procédé Redux proposé par la société Vaslin Bûcher.

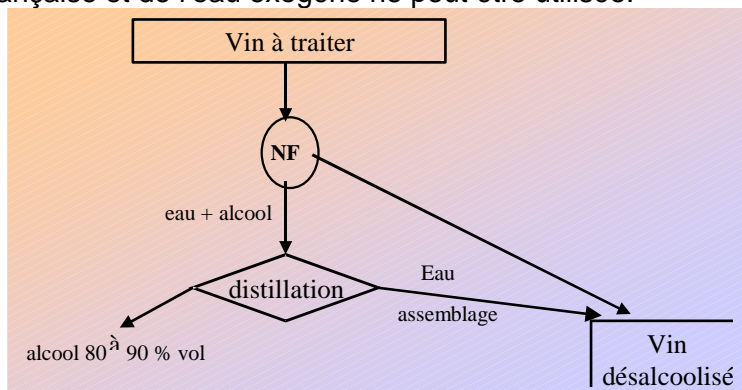
C'est une alternative intéressante à la désalcoolisation des vins en permettant une réduction de la teneur en sucres des moûts de raisins.



Cette technique permet de vinifier des jus moins riches en sucres (en limitant éventuellement les problèmes fermentaires) et sans risquer une perte d'arômes sur vin comme cela peut être à craindre avec la désalcoolisation.

L'élimination de l'alcool par osmose inverse ou nanofiltration couplée à la distillation

Le procédé consiste à éliminer les solvants à travers une membrane spécifique, sous l'action d'une pression supérieure à la pression osmotique du produit. Dans le cas du vin, les solvants sont l'eau et l'alcool. En conséquence, le traitement par osmose inverse ou nanofiltration (NF) entraîne la séparation d'un mélange eau/alcool. Pour obtenir une réduction de la teneur en alcool il est nécessaire de récupérer l'eau de ce mélange par distillation. Cette eau doit être réincorporée car le mouillage est interdit dans la réglementation française et de l'eau exogène ne peut être utilisée.

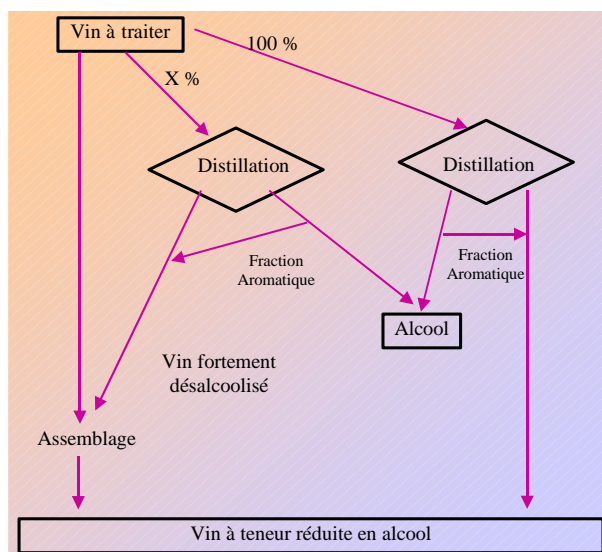


L'élimination de l'alcool par distillation

Deux schémas de traitement peuvent être envisagés :

- soit l'élimination de l'alcool est réalisée sur l'ensemble du volume à traiter
- soit un volume de vin est fortement désalcoolisé et assemblé avec le volume initial

Dans les deux cas, une récupération des arômes est nécessaire. Il semble que le traitement d'une partie du vin soit préférable. La technique existante (utilisée notamment en Californie : « Spinning cone column ») est réalisée en deux étapes : la fraction du vin traité est désaromatisée, le vin ainsi désaromatisé est ensuite désalcoolisé fortement. La fraction aromatique est réintroduite sur le vin désalcoolisé et ce dernier est ensuite réincorporé au volume total de vin à traiter.



Les expérimentations en cours

Dès 2005, ITV France et l'INRA ont été sollicités par plusieurs partenaires professionnels pour étudier les différentes possibilités techniques de réduction du degré alcoolique des vins. Pour cela, un groupe technique national a été créé sous l'égide de Viniflor et coordonné par ITV France. Il comprend différents partenaires professionnels, interprofessionnels et techniques en relation avec les services des deux administrations DGCCRF et DGDDI. Ce groupe est chargé de la mise en œuvre des essais sur site de production sous autorisation de l'administration ou en hall technologique.

De nombreuses voies sont étudiées et notamment l'utilisation des techniques membranaires. Les premiers essais de réduction de la teneur en sucre des moûts et de distillation ont été réalisés par ITV France et Institut Rhodanien dans le Languedoc Roussillon et les Côtes du Rhône en 2005.

Les premiers résultats ont montré la faisabilité de ces techniques et certains avantages et inconvénients.

Ces essais sont poursuivis en 2006 et élargis à d'autres vignobles à la demande des professionnels;

Dans le Bordelais, les premiers essais sont réalisés à l'échelle pilote par le centre ITV de Bordeaux-Blanquefort à la demande du syndicat viticole de Saint Emilion. Les premiers résultats de ces essais seront diffusés dans une prochaine lettre MatéVi en 2007.

Réf. Bibliographiques : Réduction de la teneur en sucres des moûts, Ph. Cottureau, P. Vuchot, P. Noulet, Congrès OIV, Juin 2006