

Différenciation des vins de barrique et de copeaux: lancement du projet BarCop

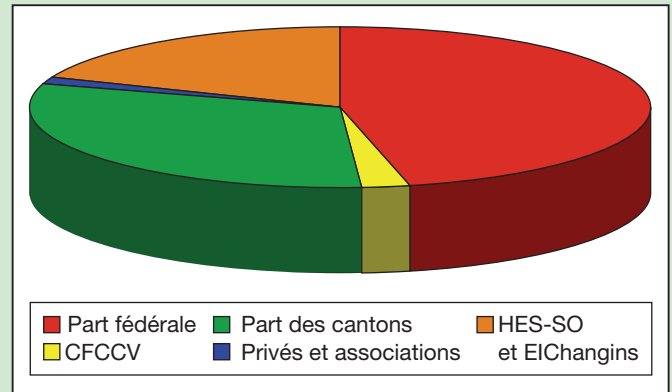
Le projet de recherche BarCop entend mettre au point un outil analytique fiable permettant de différencier les vins élevés en fût de chêne des vins traités avec des copeaux de chêne. Les organes de contrôle officiels en seront les principaux bénéficiaires.

En réponse à l'utilisation massive des «alternatives à la barrique» par les pays producteurs de vins d'outre-mer, l'autorisation d'utiliser des morceaux de bois (copeaux) en vinification a été accordée dès le 1^{er} janvier 2006 dans l'Union européenne et dès le 1^{er} janvier 2007 en Suisse.

L'utilisation de copeaux en vinification date d'environ trente ans. Mais ce n'est qu'en 2004 que les vins traités avec des copeaux ont pu être différenciés des vins élevés en barrique. Cette différenciation a été rendue possible par l'analyse des substances (semi-)volatiles issues du bois (ou «xylovolatils») présentes dans les vins. Depuis, plusieurs travaux – dont le travail de diplôme de Sébastien Buttica (filière HES œnologie de Changins) en mars 2007 – ont confirmé la différenciation analytique entre vins de barrique et de copeaux, étant donné que la différenciation purement sensorielle est impossible. C'est le format des pièces de bois qui est en cause: par rapport aux douelles des barriques, relativement massives, les copeaux subissent une évaporation préférentielle de leurs xylovolatils légers lors de la chauffe. Il en résulte des profils de xylovolatils empyreumatiques très différents entre bois de barrique et de copeaux, qui se retrouvent dans le vin où ils peuvent être différenciés par l'analyse des composantes principales.

Le travail original de Sébastien Buttica a consisté à construire une première base de données, qui a permis la comparaison de vins d'essai et de vins commerciaux. Comme ce travail de diplôme s'inscrivait parfaitement dans le cadre créé par les nouvelles législations européennes, il a été décidé de le prolonger par le lancement d'un projet de recherche, intitulé BarCop. Ce nouveau projet vise à:

- **Valider la méthode d'analyse GC-MS** (chromatographie gazeuse couplée à la spectrométrie de masse) des composés xylovolatils des vins de barrique et de copeaux, conduite selon les règles du *Manuel suisse des Denrées alimentaires*.
- **Elargir la base de données** existante par l'analyse de vins certifiés de barrique et de copeaux. Les principaux paramètres étudiés seront l'origine des bois, la durée du boisage, le vieillissement en bouteille, les assemblages de vins de barriques neuves et usagées et les mélanges de copeaux de divers degrés de chauffe. Cette base de données évolutive sera mise à jour annuellement avec de nouveaux vins certifiés de barrique et de copeaux du millésime.
- **Identifier les contrefaçons**, en étudiant l'impact, sur les vins, d'extraits concentrés de bois (obtenus via traitement de copeaux par des solvants divers ou via distillation) ou de composés aromatiques chimiquement purs.



Sources de financement du projet BarCop.

Un projet neutre

Le projet BarCop se veut neutre à l'égard de la polémique opposant partisans et adversaires des alternatives à la barrique. En tant qu'outil analytique évolutif destiné avant tout aux organes de contrôle officiels, il permettra:

- de vérifier le respect des lois cantonales prohibant l'utilisation des morceaux de bois en vinification AOC;
- de renforcer le contrôle-qualité des vins importés;
- l'autocontrôle du producteur envers ses clients.

Un soutien financier a été demandé aux instances les plus directement intéressées. Les instances ayant répondu favorablement sont: l'Office fédéral de l'agriculture, l'Office fédéral de la santé publique, la Commission fédérale du contrôle du commerce des vins, les cantons de Fribourg, Genève, Neuchâtel, Tessin, Valais et Vaud, ainsi que l'Association des organisations viticoles genevoises, l'Association suisse des vigneron-encaveurs et la Fédération suisse des vigneron. Leur appui, celui de la HES-SO (via son fonds de valorisation) et de l'EIC elle-même ont permis de démarrer le projet BarCop. Celui-ci dispose d'un financement global d'environ Fr. 390 000.– pour réaliser ses objectifs sur une période de deux ans et demi.

Le projet BarCop est piloté par André Rawyler. Les aspects analytiques et techniques du projet sont pris en charge par Marco Triacca. L'expérience acquise par Marco Triacca lors de son récent stage de Master Vigne et Vin SupAgro Montpellier au sein de notre école sera précieuse, puisqu'il a déjà pu défricher avec succès l'impact sur les vins d'extraits de copeaux obtenus par extraction liquide.

Bien que certaines activités liées aux aspects administratifs du projet aient déjà débuté en décembre 2008, les travaux proprement dits ont commencé avec l'arrivée de Marco Triacca à l'EIC le 16 février 2009. Ils devraient se terminer officiellement à la fin du premier semestre de 2011.

André Rawyler
Chef de projet de recherche



Pergado®

Plus fort que la pluie,
pour une qualité
exceptionnelle

- › Souple d'emploi; rapidement à l'abri de la pluie
- › Activité sûre et durable
- › Résultats au top durant l'été 2008

- › Contre le mildiou

livrable sans
restriction à partir
du 8 juillet

Syngenta Agro AG, 8157 Dielsdorf, téléphone 044 855 88 77
Info météo régionale: www.syngenta-agro.ch

syngenta

