

Projet ClearWine

Après conditionnement, un défaut visuel peut se développer dans les vins blancs et rosés, sous la forme d'un trouble qui, dans certains cas, s'accompagne d'un dépôt. Les protéines peuvent être à l'origine de la formation de ce trouble, appelé alors «casse protéique». Ce défaut n'a pas d'influence sur les caractéristiques organoleptiques du vin, mais il est perçu par la majorité des consommateurs comme un signe de mauvaise qualité, ce qui nuit à la commercialisation. Ce trouble, pouvant apparaître en bouteille, est redouté par le vinificateur, qui craint toujours un retour de marchandise et ses conséquences négatives, en termes économiques et en termes d'image.



Afin d'éviter ce problème, la solution la plus utilisée est le collage à la bentonite. Les bentonites sont des silicates d'alumine hydratés, principalement composés de montmorillonite et structurés en feuillets. Mises en suspension, les bentonites forment une dispersion colloïdale, dont les particules chargées négativement ont la propriété de fixer les protéines du vin chargées positivement. Le collage à la bentonite, solution simple et bon marché, ne fixe pas sélectivement les protéines du vin, mais également d'autres molécules chargées positivement, comme les composés aromatiques et la matière colorante. Ce traitement, en plus d'affaiblir le potentiel organoleptique, peut aussi induire des pertes non négligeables de vin, de l'ordre de 5 à 10 % en volume.

Les doses de bentonite à utiliser varient fortement d'un vin à l'autre en fonction de nombreux facteurs (cépage, millésime, processus de vinification, etc). Pour déterminer la dose de bentonite adéquate, de nombreux tests sont disponibles. Ils sont souvent chronophages et mènent, pour la plupart, à une surestimation des doses à employer. De surcroît, la quantité de bentonite à utiliser ne cesse d'augmenter en relation avec le phénomène de réchauffement climatique: celui-ci engendre une augmentation des pH, qui se solde par une baisse d'efficacité des bentonites.

C'est dans ce cadre qu'a été lancé en 2015, pour une durée de deux ans, le projet ClearWine (projet HES-SO, mené en collaboration entre Changins, la HES-SO Valais, Agroscope et les œnologues cantonaux), dont la thématique principale est de mieux cerner les mécanismes de la formation du trouble protéique. L'objectif central de cette étude était d'optimiser le traitement en vue de réduire les quantités de bentonite utilisées. Une partie du projet a été consacrée à une meilleure caractérisation des bentonites. En effet, une large gamme de produits commerciaux existent sur le marché et le vinificateur se trouve parfois désarmé devant le choix des produits disponibles. Un soin particulier a été porté lors de l'étude à leur mise en œuvre, notamment aux étapes de préparation. Leur efficacité a également été évaluée selon le moment de leur application au cours du processus de vinification (moût, vin fini). ■

Benoît Bach, professeur d'œnologie