

par Michel FLANZY membre
de l'académie d' agriculture
de france

La qualité des vins et son appréciation

extrait du bulletin des
C.E.T.A.n°146-février 1968

-Quelques soient les modalités d'un système de vinification ce qui importe c'est de savoir comment s'inscrit ce système dans la politique dite de qualité, recommandée aujourd'hui, mais si mal définie.

-Si certains s'étonnent de notre souci de qualité en ce point de cet exposé, qu'ils méditent sur une étude de M.D.Boulet, chercheur de l'I.N.R.A. à la chaire de l'économie rurale de l'E.N.S.A. de Montpellier, sur l'évolution du marché du vin en France (Bulletin des Industries Alimentaires et Agricoles Septembre-octobre 1967) :

« la caractéristique actuelle de la demande est donc une évolution qualitative assez nette au sein d'un volume global presque stabilisé »

-Cette évolution signifie qu'à tout accroissement de qualité correspondrait une augmentation de la consommation. Si donc on est soucieux du développement de l'économie viticole française, l'impératif qualité doit être la préoccupation fondamentale à laquelle tout autre préoccupation doit être sacrifiée. Cela est plus vrai encore en période de marché commun. C'est pourquoi toute technique doit être discutée en fonction du facteur qualité (*le but de cet exposé était de juger l'impact de la vinification continue sur la qualité du vin; cette technique n'a plus cours aujourd'hui*)

-S'il est de plus en plus évident que le consommateur recherche la qualité, il est non moins évident qu'il n'est pas exactement informé sur les caractères mêmes de cette qualité. Il croit, car on a trop insisté là-dessus, à l'importance de la présentation, c'est-à-dire à des caractères apparents, perceptibles instantanément. Il

croit à une relation directe entre la qualité et le degré alcoolique. Il croit à une relation aussi directe entre l'*acidité** et la souplesse.

**Ainsi dit dans le texte*

-Mais après l'ingestion du vin qui lui a plu, il ressent à plus ou moins longue échéance des réactions d'une autre nature:

1. bien-être général ou au contraire par exemple maux de tête, brûlures d'estomac. D'où une nouvelle prise de position définitive, celles-ci, quelles que ce soit les sensations initiales. Cette prise de position est, soit l'acceptation, donc renouvellement de la consommation, soit le refus donc diminution de la consommation correspondante. Le problème est donc nettement posé. Sa gravité n'échappera à personne. Des assises comme celles-ci devraient prendre nettement position sur ce problème de qualité.

-Donc le consommateur ne doit pas être sensibilisé exclusivement par la limpidité, la couleur, la sensation gustative. Il doit aller plus loin, et en particulier tenir compte des réactions à posteriori.

-Il nous est assez difficile d'énumérer les réactions à longue échéance produites par la consommation des vins de « mauvaise qualité ». Mais on peut se demander si la constance du volume consommé depuis plus de 50 ans, alors que la population et le pouvoir d'achat ont considérablement augmenté n'est pas due essentiellement à une mauvaise ou insuffisante qualité.

Ainsi aurons-nous 3 séries de réactions dans la consommation du vin:

__ D'abord les réactions gustatives que tout le monde connaît bien, et qui sont à l'origine de ce que nous pouvons appeler la qualité apparente,

__ Ensuite les réactions digestives, provoquées en particulier par la métabolisation de l'alcool et les effets d'éléments utiles ou indésirables.

__ Enfin, les réactions à longue échéance produites par une accumulation d'effets non perceptibles dans l'immediat dus à des carences ou à des corps exogènes indésirables.

Ces 2 derniers effets sont à l'origine de cette qualité

profonde qui finalement juge le vin, et conditionneront de plus en plus sa consommation, donc l'évolution de l'économie viticole.

-Les éléments de la qualité du vin sont aussi nombreux que les éléments constitutifs. L'alcool, l'extrait et ses constituants, les micro-constituants, tels que vitamines, acides aminés, oligo-éléments, jouent un rôle plus ou moins bien défini. Notre connaissance en la matière est d'autant plus insuffisante qu'on ne connaît pas tous les constituants, qu'on ignore la part qui revient à chacun de ceux que nous connaissons, qu'il y a interférence entre les divers constituants, par exemple entre l'alcool et l'acidité totale et volatile, entre l'alcool et l'extrait sec et dans cet extrait les matières tanniques, entre l'acidité, l'alcool et la glycérine.

-Comment dans ces conditions connaître la part respective de chaque constituant ? Cela nous est impossible; par contre l'appréciation de l'action résultante peut être déterminée.

-Et cela par la seule voie que nous avons appliquée dès 1952: la voie physiologique, en prenant comme réactif le vin et comme sujet l'animal.

-C'est alors seulement, que nos connaissances sur la composition du vin peuvent jouer. La confrontation analytique de deux vins ou de leur comportement physiologique différent, peut nous apprendre en quel élément, ou en quel groupe d'éléments, la qualité de l'un est meilleure ou inférieure à celle de l'autre. Mode de vinification et modalité d'élaboration pourront alors être rationnellement jugés. Voilà la voie du progrès conduisant à la qualité la plus élevée possible. L'analyse est un moyen, un outil, que l'on doit perfectionner, mais elle ne peut être en soi un progrès oenologique, car ce qui importe c'est de connaître l'effet des différents constituants. Un progrès analytique ne résout pas le problème qualité, il permet parfois de mieux le circonscrire.

-les essais physiologiques, tels que ceux que nous avons conçus, permettent aussitôt de choisir entre toutes les techniques, de cribler les traitements les plus divers,

d'aboutir à poser les véritables fondements oenologiques. On peut ensuite plus ou moins enjoliver la pierre de base. Mais celle-ci est posée, inébranlable, pour une réelle politique de qualité ou degré alcoolique et autres constituants pris isolément sont dépassés.

-Pourquoi de telles expérimentations fondamentales n'ont-elles pas été, et ne sont-elles pas généralisées? Complexité? Peur de la vérité et obligation de donner la priorité à des exigences oenologiques trop opposées à des intérêts extra-oenologiques?

-Et pourtant c'est le seul moyen de mieux définir la qualité et de mieux juger une technique de vinification quelle qu'elle soit. On ne pourrait plus dire « opinion », mais on s'inclinerait devant l'évidence.

-Aujourd'hui la qualité ne peut être conçue et définie qu'à la lumière de nos connaissances biologiques et des progrès de la diététique humaine. Les techniques doivent s'inspirer exclusivement de ces considérations.

-Nous avons évoqué, tout à l'heure l'alcool parmi les constituants du vin.

-Le jour où le degré alcoolique est devenu la base d'appréciation des vins dits de consommation courante, on a orienté la production vinicole vers une préoccupation alcooligène.

-La conséquence a été une part prépondérante donnée à l'alcool par les oenologues, avec la recherche de rendements alcooliques aussi élevés que possible. Enfin, par la diminution du temps de macération on a augmenté inconsciemment le rapport alcool/extrait on a ainsi provoqué une plus grande sensibilité des effets directs de l'alcool, une diminution de l'effet « tampon » que pouvait exercer certains constituants, tels que les matières tanoides par exemple, une diminution ou disparition de certains microconstituants, tels que vitamines du groupe B et acides aminés.

-Aussi peut-on dire que, pour un même degré alcoolique, **les vins d'aujourd'hui sont plus alcoolisants que ceux d'autrefois.**

-Nous venons d'évoquer quelques microconstituants en liaison directe avec l'activité de la levure alcoolique

-Il ne suffit plus de savoir comment assurer à la levure alcoolique un meilleur milieu pour réaliser un de ses actes caractéristiques:

la fermentation alcoolique. Ce qui importe le plus aujourd'hui c'est de connaître mieux les phénomènes de post-fermentation. La biochimie nous apprend la place fondamentale des vitamines du groupe B dans la composition de certaines enzymes indispensables à la métabolisation de l'alcool, de l'alcool déshydrogénase en particulier. Elle nous apprend la place qu'occupent certains acides aminés en diététique humaine.

-La levure alcoolique, dans la première phase de la fermentation, dévitaminise le moût. Si on n'est pas attentif à ce phénomène, le vin obtenu peut être dépourvu de thiamine, d'autant plus qu'on aura décuvé bien avant que la fermentation alcoolique soit terminée.

-Certes, on peut dire que les aliments consommés par l'homme apportent ces facteurs essentiels.

-Mais en la matière, il s'agit de boissons fermentées, donc contenant de l'alcool; il n'est pas interdit de penser qu'un vin riche en particulier en extrait, en vitamines B, en acides aminés, sera plus bénéfique à degré égal que le vin appauvri en tous ces éléments, qu'un vin riche de constituants qui favorisent la métabolisation de ses constituants est mieux assimilé par l'organisme humain que celui qui est appauvri. Sinon comment expliquer les comportements respectifs si différent sur l'animal du vin rouge, du vin blanc, et des vins ayant subi certains traitements ?

-Dans nos conditions opératoires, le vin rouge expérimenté produisait une économie de la ration alimentaire, pouvant atteindre plus de 10 pour cent. Sans dire qu'un vin peut être un aliment, on peut ainsi montrer que le vin favorise l'assimilation de la ration alimentaire de cet animal. Cela est déjà fondamental.

-L'oenologue devrait aujourd'hui moins se préoccuper de

fermentation alcoolique, mais davantage des moyens d'accroître la métabolisation de l'alcool. Il s'apercevrait ainsi que deux fonctions de la levure: fonction aminogène et fonction vitaminogène, sont autrement plus importantes pour la qualité des boissons fermentées que la fonction alcooligène de la levure.

-Ajoutons encore une troisième fonction: le pouvoir réducteur de la levure. Dans certaines circonstances, il peut amener une réduction sensible des doses de SO₂ allant même jusqu'à une suppression totale de ce corps. La qualité des vins s'en trouve encore accrue.

-Toutes ces précisions étaient indispensables pour justifier la définition d'un vin de qualité. Elle pourrait ainsi s'exprimer

- Un vin de qualité est un vin agréable au moment où il se consomme, laissant après son ingestion un bon souvenir et produisant à la longue sur son organisme un effet bénéfique.

-Cette définition est aussi bien valable pour les vins à appellation que pour les vins de consommation courante. Certains peuvent s'en étonner.

-D'autant plus que parfois on assimile qualité et appellation, et que pour les vins de consommation courante on admettrait, qu'il s'agisse de vinification ou de traitements, des tolérances qu'on rejetterait pour des vins à appellation.

-Qu'on réfléchisse au fait que le vin à appellation ne se consomme que de temps en temps, alors que

Le vin de consommation courante est la boisson courante dans les repas quotidiens de grand nombre de familles. Il entre dans ces conditions dans la ration alimentaire de ces consommateurs. Une carence en éléments indispensables, la présence d'éléments exogènes indésirables dans le vin peuvent avoir une influence sur le comportement de la ration. Il n'y a pas d'autres explications au comportement de certains vins dans nos essais de 1952 et années suivantes. S'il s'agit de vins à appellation, il peut n'y avoir aucune incidence physiologique. Il en sera tout autrement avec le vin consommé quotidiennement.

-Ainsi **une insuffisance de qualité a des conséquences plus graves pour des vins de consommation courante que pour des vins à appellation.** Certes, dans l'un et l'autre cas, il en résulte une diminution de leur consommation mais en outre pour les vins de consommation courante, les accidents d'ordre physiologique qui peuvent se produire, provoqueront inévitablement une désaffection plus grande encore.

Les facteurs de la qualité

-La recherche de la qualité a provoqué tout d'abord une évolution viticole si profonde que les pratiques en ont été parfois bouleversées. La sélection des terrains, la sélection des portes-greffes et des cépages, la recherche de nouveaux modes de cultures, ont été les principales étapes de cette évolution.

Mais autant le viticulteur est devenu soucieux de « qualité viticole », autant il est encore presque insensible à la « qualité vinicole ». Ses soucis de qualité s'arrêteraient à la porte de la cave. D'une façon très générale on peut dire que **le progrès oenologique est en retard sur le progrès viticole.**

Cela ne veut pas dire que la science oenologique est en retard sur la science viticole. Mais peut être n'a-t-on pas su dégager et promouvoir la vulgarisation oenologique qui s'imposait! Trop d'intérêts ont agi à contre-courant. D'où une distorsion trop grande entre la vulgarisation oenologique. L'essentiel est donc de combler ce retard.

Je comprends les difficultés que l'on peut éprouver en présence d'informations parfois assez contradictoires. Cela ne devrait pas être. La science est une. **Si donc des contradictions apparaissent, c'est que quelque part les résultats n'ont pas la rigueur ou l'objectivité qu'ils devraient avoir.**

Il appartient aux responsables de la vulgarisation et

du développement de distinguer entre ce qui est désintéressé et ce qu'il ne l'est pas. On devrait aussi comprendre **qu'il faut choisir entre une oenologie curative et une oenologie préventive.**

Trois conditions peuvent être énoncées pour réaliser la politique de qualité bien comprise:

___ Le choix des cépages et leur placement dans un milieu convenable. Cette politique viticole est en cours de réalisation. Elle a déjà abouti à une reconversion qualitative aux plus riches promesses. Personne ne discute de cette première condition.

___ La sélection des raisins **à la cave** qui sépare le raisin moins bon du meilleur, le plus riche en sucre du plus pauvre, le raisin sain du raisin avarié. Ici encore des efforts méritoires sont en cours. On multiplie le nombre des quais d'apports, non seulement pour faciliter la manutention de la vendange, mais aussi pour ne pas confondre des raisins trop différents, et par leurs origines et leur état sanitaire. Tout le monde est bien d'accord sur ce deuxième point. Mais la **réalisation est loin d'être satisfaisante.**

___ La vinification rationnelle marquée essentiellement par la meilleure utilisation possible du raisin d'abord, de la levure ensuite.

Elle doit être soucieuse de réduire les doses de tout produit exogène en général, et du SO₂ en particulier. La macération doit avoir une durée suffisante pour permettre l'obtention d'un extrait convenable en quantité et qualité. Les levures ne devraient être rejetées que lorsqu'elles auraient en retour enrichi le vin en vitamines et acides aminés. Tout doit être mis en oeuvre pour que le vin ait une composition où l'agréable et l'utile se marient harmonieusement.

Critique des techniques actuelles

-Cela nous oblige à esquisser le **procès des techniques de**

vinification classiques, pour mieux apprécier ensuite le système de vinification continue.

-Pour des considérations extra-oenologiques, on a réalisé des décuivages de plus en plus précoces: au point que la densité du vin décuivé est trop souvent égale ou supérieure à 1.010. En outre **on a cru progresser en réalisant des vitesses de fermentation aussi rapide que possible**. On a oublié les impératifs de ce que nous pourrions appeler **la loi des limites**: nécessité d'une capacité minimale de cuveries au-dessous de laquelle les artifices utilisés vont à l'encontre d'une meilleure qualité; vitesse de fermentation limite au-dessus de laquelle la production accrue de calories, qui augmente la température de la cuve, la masse accrue de CO₂, provoquent les conditions d'un entraînement important des produits les plus volatils et partant une modification du bouquet préjudiciable à l'un des éléments de la qualité des vins.

-Sur le plan vitaminique, nous avons évoqué plus haut le cas de la vitamine B1.

-Quand on croit savoir que l'enrichissement en B2 ou riboflavine est continu pendant la fermentation alcoolique, mais que la dose de B2 paraît être fonction de la race de levure; que les levures, les plus vitaminogènes pour la production de B2 sont les levures les moins alcooligènes; que plus la vitesse de fermentation est grande plus la quantité de vitamines B2 est faible. On mesure davantage combien est mauvaise la voie dans laquelle on est trop engagé.

-Et quand on confronte les résultats concernant les vitamines B1 et B2, qu'on ajoute à cette confrontation ce que nous avons dit sur l'extrait, des raisons supplémentaires apparaissent pour reconsidérer les conceptions couramment appliquées en matière d'élaboration des vins.

-Il est évident que, vues sous l'angle biologique, **nos conceptions de fermentation par les levures les plus alcooligènes sont dépassées, pour ne pas dire anachroniques**.

-Peut être même faudra-t-il établir une autre classification des levures, où seront mises en évidence les propriétés vitaminogènes et aminogènes , et choisir dans cette voie ces meilleures.

-Anachronisme aussi évident encore, quand on pense au décuage précoce et même à l'éraflage généralisé. C'est oublier les effets non rappelés encore de la vitamine P.

-Donc aux concepts généralement appliqués actuellement, selection et utilisation des levures les plus alcooligènes, durée des cuvages diminués , souci de stabilisation et de clarification par multiplication des collages et filtration, corrections des carences inconsciemment provoquées par addition de produits exogènes dont la liste s'allonge chaque jour - à ces concepts doit succéder la notion à satisfaire de qualité biologique définie plus haut, avec toutes les conséquences qui en résultent et souvent le contraire de ce qu'on fait actuellement.

A tous les concepts où dominant les facteurs techniques et économiques doit se substituer par priorité le concept biologique englobant raisin et agent microbien de transformation.

*Réécrit mot à mot d'après l'original
par Thibaut Julian
le 7 juillet 2007*