



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 203
Novembre 2012

Journal mensuel du BCBG

CONTIENT DES SULFITES !

Cette mention, devenue obligatoire sur les bouteilles de vin, est destinée à nous mettre en garde contre un additif présentant divers risques d'intolérance, en particulier chez les asthmatiques.

A l'heure d'une exigence grandissante de produits naturels, y compris dans le domaine viticole avec les raisins bios puis, tout récemment, avec le label européen de « vin biologique », cette mention peut légitimement susciter diverses questions: pourquoi conserver cet additif, y compris dans la charte du vin bio? N'y aurait-il pas des produits plus sains pour le remplacer? Comment faisait-on avant quand on n'avait pas encore inventé les sulfites?

Pour répondre à ces questions, il faut se rappeler que le vin tel que nous l'aimons n'est qu'un stade intermédiaire dans la nature, car le produit ultime issu d'une fermentation complète 100% naturelle du jus de raisin est bel et bien... le vinaigre ! Par son action sur les bactéries acétiques, le SO₂ permet donc au vinificateur de maîtriser la flore microbienne du vin à tous les stades de la vinification : sur les baies avant la récolte puis à l'encuvage, afin d'éviter la prolifération de bactéries et même de certaines levures indigènes indésirables, durant l'élevage afin de stabiliser le vin après sa fermentation malolactique ou même avant afin de l'empêcher, comme dans les rosés et dans la plupart des vins blancs, et enfin à l'embouteillage afin d'assurer sa bonne conservation.

Nos ancêtres les Gaulois étaient déjà des fervents adeptes de la dive amphore, mais vu les méthodes d'alors pour produire et conserver le vin, je doute fort que les distingués membres de notre vénérable association se soient pâmés devant leur crus qui, dans le meilleur des cas, devaient impérativement être consommés très jeunes en raison de leur extrême instabilité. L'utilisation des sulfites s'est surtout généralisée à partir du XIX^{ème} siècle, conséquence de notre goût croissant pour les vins en bouteilles pouvant être conservés quelques années.

Car même actuellement, au contraire de ses concurrents tels que l'acide ascorbique ou le sorbate de potassium, le SO₂ est le seul produit qui soit à la fois un conservateur, un antiseptique, et un antioxydant. C'est ce pouvoir antioxydant du SO₂ contre les enzymes oxydatives qui permet d'éviter la détérioration de la qualité de l'arôme et l'apparition de l'évent.

Paradoxalement, les sulfites sont aussi des produits naturels: ils sont générés en faible quantité par la pellicule même du raisin, qui cherche ainsi d'elle-même à se protéger, et en plus grande quantité (jusqu'à 30 mg par litre) par le processus de la fermentation alcoolique: ainsi, même en l'absence d'apports extérieurs en SO₂, aucun vin ne peut se vanter d'être sans sulfites.

D'ailleurs, aux doses habituellement pratiquées par les bons viticulteurs, même un buveur sans modération n'a pas à craindre de dépasser les doses journalières admissibles en sulfites (rassurons-le: il ne mourra pas de ça...). C'est encore plus vrai s'il consomme majoritairement du vin rouge, moins demandeur en SO₂ (maximum 160 mg/litre) car déjà naturellement stabilisé par ses tannins. Le vin blanc a besoin de sensiblement plus de soufre (jusqu'à 201 mg/litre) pour se stabiliser, surtout s'il n'a pas fait sa malolactique, et le vin liquoreux encore plus (jusqu'à 400 mg/litre) afin d'empêcher son abondant sucre résiduel de repartir en fermentation. En outre, n'oublions pas que beaucoup d'autres aliments contiennent pour leur conservation jusqu'à 10 fois plus de sulfites ajoutés que le vin, comme par exemple les fruits secs ou les charcuteries.

Petite consolation supplémentaire : comme tout en ce bas monde, les sulfites aussi sont mortels. Au bout d'un certain temps, en effet, les sulfites utilisés au cours de la vinification se désintègrent en s'assimilant à la structure moléculaire du vin. Ils sont alors inactifs et on les désigne sous le nom de « sulfites combinés » pour les différencier des « vrais » sulfites actifs, appelés « sulfites libres », qui proviennent principalement du SO₂ ajouté lors de l'embouteillage.

Certains vigneron jusqu'au-boutistes tentent bien de faire un vin absolument sans sulfites ajoutés, mais il leur faut alors pratiquement transformer leurs chais en caisson étanche où l'on ne pénètre qu'en combinaison aseptisée, et ils se trouvent bien démunis quand, malgré toutes ces précautions, un incident se produit. Et même en cas de succès, mieux vaut ne pas garder trop longtemps ces vins en bouteille ni les faire voyager. Dans tous les cas, plutôt que de chercher à bannir totalement le SO₂, il paraît préférable de privilégier un usage modéré et raisonné des sulfites.

Il faut en effet se méfier de vigneron peu consciencieux qui utilisent systématiquement et massivement les sulfites comme cache-misère pour compenser une médiocre qualité de la vendange ou le manque d'hygiène de leurs installations. Car malheureusement les sulfites peuvent aussi servir à récupérer des grappes malsaines atteintes de pourriture grise, ou à s'épargner un suivi méticuleux des processus de vinification et d'élevage par le recours à un sur-sulfitage préventif totalement disproportionné.

Au vu de ces réflexions, on l'aura compris, la mention brute « CONTIENT DES SULFITES » n'a pas grand sens car elle jette un même soupçon d'infamie sur le bon et le mauvais vigneron. Pour mieux identifier les bonnes pratiques au service conjoint des bons crus et de notre santé, mieux vaudrait inciter les vigneron à adopter une démarche qualité en modifiant légèrement l'intitulé de la mention légale : « CONTIENT xxx MG / LITRE DE SULFITES ».

Jean Louis

CA du 09/11/2012

Projet de voyage en Loire :

C'est un projet pour 2013 : voir le document joint à cet EDP.

Point financier :

Notre grand argentier donne le moral à tout le monde en ces temps de crise. Les liquidités sont saines malgré le temps maussade !

CGDP 2013 : URGENT :

Rappel est lancé aux Adhérents qui auraient des vins à proposer : la dégustation sera faite, à l'aveugle lors du **CA du 7 décembre prochain.**

N'oubliez pas de faire parvenir vos flacons à un membre du CA de votre choix en donnant tous les éléments nécessaire : tarif, remises par quantité, transport ou pas, échantillon payant ou pas, caractéristiques du vin etc. 3 places sont disponibles, mais le CA a décidé, selon les opportunités de porter à 60 (hors cassis) le nombre de vins. Le changement du viticulteur ALSACE (Domaine JUNG) a également fait l'objet d'un débat : votre avis intéresse les membres du CA qui trancheront lors leur prochaine réunion du 7/12.

Calendrier 2013 :

Voir au verso de l'EDP.

Rémy

LE DRAGON DU BRAND

Le Brand est l'un des plus célèbres Grands Crus d'Alsace. Il se situe sur la commune de Turckheim, sur 550ha entre 200 et 300m d'altitude.

Les vins du Brand jouissent d'une réputation multiséculaire attestée depuis la nuit des temps : « Zu Türckheim in Brand wächst der beste Wein in Land » dit le dicton.

Le Brand est une terre de feu, littéralement « le lieu du bienfait du feu », en raison d'un ensoleillement exceptionnel. C'est justement cette particularité qui est à l'origine d'une très belle légende locale, où un dragon surgit des eaux se fit surprendre par le soleil.

En ce temps là, la vallée du Rhin était couverte d'eau et seules les plus hautes collines émergeaient de la mer d'Alsace. Un jour, un dragon sortit des eaux et grimpa au sommet de la colline du Brand. Fatigué et apaisé par la douce torpeur du lieu, il s'assoupit. Tout le reste de la journée, le soleil continua de briller de plus en plus fort, si bien que la chaleur fit fondre les écailles du dragon. Son sang se mit à bouillir et il se répandit rapidement sur la terre desséchée. Dans un dernier sursaut, le dragon épuisé se retira dans une grotte. Mais il était trop tard et le dragon y mourut d'épuisement.

Des siècles plus tard, une fois que la mer se fut retirée, les hommes plantèrent des vignes sur cette belle colline. La terre, fertilisée par le sang du dragon, donna un vin de feu, à la matière et à la force exceptionnelle. Si le dragon repose encore dans une obscure caverne, le Brand continue, lui, de briller au firmament des grands vins d'Alsace et, à travers eux, un animal mythique y prolonge son immortalité

Histoires de vins.

Le calendrier

Fin 2012 :

Dégustation du **groupe 2** : **samedi 24 novembre** au FLSM ;

Dégustation du **Groupe 3** : **samedi 1^{er} décembre** au FLSM ;

Dégustation du **groupe 1** : **samedi 8 décembre** chez Pascal LAMBALLE ;

Dernier **CA** de l'année : **Vendredi 7 décembre** : sélection des entrées CGDP 2013 ;

Dégustation **Super prestige Rhônes Septentrionaux** : **samedi 15 décembre 2012** (c'est complet !),
au Restaurant U de Kergoat : salle à l'étage. : **Attention à l'horaire : de 19h00 à 20 h00.**

En 2013 :

AG : Compte tenu des dates de vacances scolaires, l'**AG** a été fixée au :

Samedi 16 février 2013

Dégustations de groupe et prestiges :

Pour les autres animations dont les premières dégustations des Groupes, le calendrier 2013 sera arrêté lors du CA de décembre prochain et transmis courant du mois avec **les bulletins d'inscription.**