



LE GLUTATHION : UNE ALTERNATIVE AU SO₂ ?

Un apport de glutathion au moment du conditionnement (pratique admise par l'OIV, à ce jour non autorisée par la réglementation vitivinicole) pourrait être une option complémentaire aux sulfites pour contribuer à préserver le vin de l'oxydation, notamment les thiols variétaux.

Le glutathion (GSH), est un tripeptide soufré naturellement présent dans les baies de raisins. Les teneurs dans les moûts (quelques à plusieurs dizaines de mg/L) varient selon les cépages et les conditions de culture de la vigne et en particulier son alimentation azotée. La technologie de transformation du raisin, et plus particulièrement l'exposition du moût à l'oxygène, les conditions fermentaires et modalités d'élevage, sont également autant de facteurs susceptibles d'impacter les teneurs résiduelles en GSH dans les vins.

De fait, outre l'application de techniques susceptibles de préserver le GSH naturel, se pose la question de son emploi comme auxiliaire d'élaboration des vins, pour doper les teneurs originelles et ainsi tenter d'amplifier son action antioxydante.

L'effet d'un ajout de GSH au conditionnement, sur l'évolution de la couleur et des arômes de vins blancs et rosés, a été testé. Les cépages blancs retenus sont le Melon B., le Sauvignon B. et le Grenache en rosé. Le dispositif expérimental, répété sur trois millésimes, est appliqué à un vin de chacun des cépages considérés, préparé pour un conditionnement en bouteilles (stabilisé et filtré). Trois niveaux d'apports de GSH sous forme réduite sont testés : 0, 20 et 50 mg/L. Ils sont réalisés dans trois situations d'exposition au risque d'oxydation. Pour cela, au moment du conditionnement, les facteurs suivants ont été modulés : la teneur en sulfites du vin (20-25 ou 40-45 mg/L de sulfites libres) et la quantité d'oxygène totale après conditionnement (2 ou 6 mg/bouteille). L'obturation des bouteilles est réalisée avec une capsule à vis (Stelvin[®], joint Saran film étain). Les bouteilles sont stockées en position couchée, à une température de 20°C.

Après un an de conservation, la majeure partie du GSH ajouté a disparu : les quantités résiduelles de glutathion contenues dans les vins n'excèdent pas 6 mg/L. Quoique modestes, elles sont malgré tout plus élevées lorsqu'un ajout de ce composé est opéré au moment du conditionnement.

Aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rosés, il n'est pas mis en évidence d'effet significatif de cet apport de GSH sur la couleur ou les teneurs résiduelles en sulfites.

Les composés aromatiques de type fermentaire, esters éthyliques d'acides gras et acétates d'alcool supérieurs, sont en quantités équivalentes quelle que soit la modalité considérée.

Avant tout pour les vins blancs les plus exposés à l'oxydation (présence d'oxygène dissous et/ou peu de sulfites au moment du conditionnement), l'apport de 20 à 50 mg/L de glutathion se traduit après un an par une plus grande quantité de thiols variétaux dans les vins, principalement de 3MH, éventuellement de A3MH. Le constat est plus significatif dans le cas des vins de Sauvignon B., naturellement plus riches en ce type de composés. A l'inverse, les conditions expérimentales retenues, aucun effet de ce type n'est observé sur les vins rosés.

Sur le plan sensoriel, sans être systématiques, des défauts olfactifs de type réduction ont été notés sur certains vins ayant subi un tel apport de glutathion.