



MAÎTRISE DE L'OXYGÈNE AU MOMENT DE LA MISE EN BOUTEILLES

L'oxygène : vaste sujet au sein du monde vinicole. *Louis Pasteur* en son temps disait de l'oxygène "qu'il était le pire ennemi du vin" mais également que "c'est l'oxygène qui fait le vin, c'est par son influence qu'il vieillit" (Pasteur, 1873). Présent à tous les niveaux de l'élaboration d'un vin, l'oxygène, composant à 21% l'air ambiant, est un élément non négligeable et à maîtriser par le vinificateur.

Au cours du processus de vinification conduisant au conditionnement, l'apport en oxygène relevant uniquement de cette étape peut être important. Par conséquent, la maîtrise de ce point dans la chaîne de production est considérée comme essentielle à la qualité œnologique d'un vin. Différents moyens sont disponibles au sein des groupes d'embouteillages pour contrôler cet apport par le biais notamment de l'utilisation de gaz neutre tel que le gaz carbonique (CO₂) ou l'azote (N₂) et ceci aux étapes : de rinçage, juste avant la mise en bouteilles ou juste avant le bouchage/capsulage.

Par ailleurs, les évolutions technologiques au niveau des appareils permettant le travail de l'inox ont permis de mettre au point des becs de remplissage avec un haut degré de précision d'usinage. Cette étape clé de la mise en bouteilles peut-être la source d'un apport conséquent en oxygène du fait des remous provoqués par la chute du vin dans la bouteille. Deux grands principes de remplissage existent : soit par gravité assisté d'une légère dépression soit par gravité simple. Dans les deux cas, l'apport en oxygène est maîtrisable.

Une étude menée en collaboration entre la société COSTRAL et l'AGROSCOPE en Suisse a mis en lumière la différence d'apport entre ces deux modes de remplissage en donnant un net avantage au mode de remplissage par gravité simple.

GREGORY BELDAME - COSTRAL

beldame@costral.fr