



Tanins œnologiques Utiles aussi sur blancs et rosés

Les tanins s'ajoutent depuis quelques années aux blancs et rosés. À l'élevage ou à la mise en bouteille, ils les protègent de l'oxydation tout en apportant de la fraîcheur en bouche.

L'ajout de tanins œnologiques dans des vins blancs et rosés a de quoi en déconcerter plus d'un ! Et pourtant, cette pratique est en vogue. Apportés en petites quantités durant l'élevage ou lors de la mise en bouteille, ces tanins protègent ces vins de l'oxydation et préservent, voire accentuent, leurs arômes primaires sans les colorer ni apporter d'amertume.

« C'est une vieille pratique remise au goût du jour. Il y a un engouement à Bordeaux depuis le millésime 2017 qui était moins qualitatif », observe Anne-Elyse Montador, œnologue-conseil chez Euralis. L'avantage des tanins réside dans leur action instantanée. « Là où les copeaux et les staves mettent entre un à six mois à agir, les tanins allongent directement la bouche et appuient une complexité déjà existante », ajoute Sébastien Pardaillé, ceno-

logue associé du laboratoire Natoli, en Languedoc.

Les utilisateurs ont le choix entre les ellagitanins (de châtaignier et de chêne) et les proanthocyanidines (de pellicule de raisin et de bois exotique). Les premiers coûtent entre 100 et 200 € le kilo et s'emploient à raison de 1 à 8 g/hl sur des cuvées d'entrée et de milieu de gamme. Les secondes valent souvent plus de 300 €/kg et s'utilisent entre 0,5 à 3 g/hl dans des cuvées de milieu et haut de gamme. Sur le marché, il existe aussi des mélanges des deux. Quant aux tanins galliques, ils sont réservés aux moûts.

« Les ellagitanins sont plus adaptés avant la mise en bouteille. Je les conseille entre 1 et 2 g/hl. Ils captent l'oxygène et les radicaux libres responsables des goûts de lumière et figent le vin dans le temps », détaille Nicolas Vivas,

directeur de recherche de la tonnellerie Demptos.

C'est ce type de tanins qu'utilise Sébastien Pardaillé. « Je les conseille entre 4 et 5 g/hl pour pallier les problèmes de réduction des vins rosés ou lorsqu'un client n'est pas satisfait du boisage d'un vin qu'il faut mettre en bouteille rapidement », indique-t-il. Selon cet œnologue, la surprotection des vins vis-à-vis de l'air entraîne la production de composés soufrés nauséabonds et des fragilités. « Dès que ces vins voient un peu d'oxygène, il y a un phénomène de pinking (de rosissement). Les ellagitanins sont des bons outils pour anticiper ou traiter ces problèmes. »

Même constat et utilisation pour Anne-Elyse Montador : « Les ellagitanins diminuent la réduction et rafraîchissent les vins un peu oxydés. Ils enrobent la bouche et apportent de la sucrosité aux blancs et aux rosés. »

Gare cependant car au-delà de 8 g/hl, des problèmes de coloration se font jour. Or, l'emploi des tanins ne doit pas avoir pour effet de modifier les propriétés olfactives ni la couleur des vins. Pour l'éviter, « il faut impérativement tester les doses », ajoute Sébastien Pardaillé.

Selon Nicolas Vivas, les proanthocyanidines sont à utiliser pendant l'élevage. « Surtout sur des vins renfermant moins de 100 mg/l de tanin qui vont vieillir prématurément. Réhausser leur concentration à 150 mg/l augmente leur résistance dans le temps tout en préservant les arômes », soutient-il.

Marie-Laurence Porte, œnologue-conseil chez Enosens à Cadillac, ne partage pas cet avis. « Les proanthocyanidines étant très chères, je trouve dommage de les apporter lors de l'élevage sachant qu'il y aura par la suite un collage et une filtration qui vont enlever une partie », note-t-elle. À la différence de ses confrères, elle les apprécie à la mise en bouteille. « Elles sont plus efficaces que les ellagitanins dans la

JACQUES DEJEAN, RESPONSABLE TECHNIQUE DU CHÂTEAU DUFILHOT, 21 HA EN CADILLAC-CÔTES DE BORDEAUX



« Un blanc plus fondu, un rosé plus doux »

« J'emploie les proanthocyanidines pures depuis trois millésimes sur mes 150 hl de sauvignon et mes 75 hl de malbec rosé que j'éleve dans des cuves en Inox entre 3 et 6 mois. Je les ajoute 48 heures avant la mise en bouteille, sur les conseils de mon œnologue, après collage et filtration. Ils se présentent sous la forme de granulés solubles. Je réalise un remontage d'homogénéisation après l'ajout. J'effectue toujours des

dégustations comparatives avant de me décider à ajouter les tanins. Au début, je n'en mettais pas toujours, mais aujourd'hui si. La différence est flagrante entre le vin témoin et le vin auquel on a ajouté 1 g/hl de tanins. Le blanc est plus fondu, ses thiols plus expressifs. Sur le rosé, l'apport de rondeur est doux et accentue le fruit. Je me fournis chez Demptos, par paquets de 1 kg que je conserve deux ans, bien fermé et au sec. »

protection des vins blancs. Aux doses de 1 à 3 g/hl, elles apportent un effet boost sur les thiols et de la fraîcheur. Je les utilise même sur les liquoreux à la même dose » assure-t-elle. Malgré tout, elle voit un intérêt à leur emploi durant l'élevage. « Dans les caves où il est difficile de soutirer à l'abri de l'air, un apport fractionné avant soutirage puis à la mise en bouteille de 0,5-1 g/hl à chaque fois est une solution efficace pour protéger les vins », complète-t-elle.

Le tanisage à faible dose permet-il de réduire le sulfitage ?

Les œnologues interrogés se gardent de répondre, faute de disposer de résultats d'essais. Les fournisseurs de produits œnologiques y travaillent depuis peu. « Les tanins et le SO₂ agissent en synergie, explique

Bruno Marquette, responsable de la gamme tanins chez Laffort. Pour l'instant, nous savons que diminuer de 5 mg/l à la mise après ajout d'ellagitanins permet une bonne conservation. C'est encore nouveau et il nous faut davantage de temps. »

L'IOC étudie également de près la réduction des doses de sulfites associée à l'ajout de tanins. Il caractérise aussi, en partenariat avec un institut de recherche, différentes origines botaniques de tanins pour déterminer leurs propriétés œnologiques et gustatives. « Je ne peux pas dévoiler les résultats de ces deux études. Mais il semblerait que les tanins de merisier masquent bien les arômes végétaux », laisse planer Laure Vatin, œnologue et chef de marché produits à l'IOC.

CLAIRE FURET-GAVALLET

PHILIPPE DUVERDIER, RESPONSABLE DU DOMAINE DE LA CAVALERIE (GARD), 50 HA EN BIO EN IGP PAYS D'OC



« J'obtiens des vins sans défauts »

« J'utilise les ellagitanins sur mes blancs et rosés depuis deux ans, lorsque je me suis lancé dans la production de vins sans sulfite. Grâce à cet ajout, j'évite les phénomènes de réduction et d'oxydation et j'obtiens des vins sans défaut de type goût de souris. Je produis 4 400 hl dont 850 hl de blanc et 450 hl de rosé que je vends au négoce. Après les fermentations, j'ajoute entre 0,2 et 0,5 g/hl de tanins avant soutirage. Je me fournis chez la société bordelaise Evoak.

Tous les fournisseurs sont intéressants mais celui-ci marque moins mes vins au niveau aromatique. Certains tanins accentuent les arômes variétaux, mais ce n'est pas ce que je recherche. Je réalise des essais de dégustation avec mon œnologue-conseil pour décider de la dose à ajouter. Le coût de cette pratique n'est pas négligeable, mais je valorise beaucoup mieux mes vins sans sulfites auprès du négoce. »

SLAUR SARDET

VOTRE PARTENAIRE INDUSTRIEL

DÉSALCOOLISER CARBONATER EMBOUTEILLER

NOTRE SOLUTION

SLAUR SARDET vous accompagne dans vos projets de désalcoolisation, carbonatation puis embouteillage du vin.

NOS PRESTATIONS



FORMULATION



FABRICATION



CONDITIONNEMENT



QUALITÉ

CONTACTEZ-NOUS
prestation@slaur-sardet.fr

SLAUR SARDET
192, RUE DE LA VALLÉE
76600 LE HAVRE

02 35 25 70 70

www.slaur.com

Slaur sardet

