

## Vins phénolés : mieux vaut les prévenir, mais on pourra les guérir



« Parmi les processus qui altèrent la qualité du vin, la production de phénols volatils par les *Brettanomyces* est largement répandue et est de plus en plus problématique ». Ce jugement passerait pour un simple lieu commun s'il n'était pas émis par les experts de l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV). Il a, en effet, été porté à l'occasion de l'adoption d'un code œnologique prévenant le risque Brett, ainsi que de l'inscription d'une technique réduisant les concentrations de phénols volatils au codex œnologique. La résolution OIV-OENO 462-2014 autorise ainsi la réduction des concentrations de 4-éthylphénol et 4-éthylgâïacol par nanofiltration (osmose inverse) et absorption sur résine (passage sur une colonne de charbon actif). Les recommandations de l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) ayant valeur de droit communautaire, la retranscription de ce texte dans la législation européenne devrait être effective pour le début 2016 pronostiqué **Patrick Vuchot**, le responsable R&D d'Inter Rhône qui développe depuis 2006 cette technique avec le constructeur Bucher Vaslin.

Mais « ce n'est pas parce qu'une méthode curative est autorisée qu'il ne faut plus se préoccuper du risque de développement et de déviation des *Brettanomyces* » pose d'emblée le chercheur. « La méthode permet de redonner de la typicité à un vin phénolé, mais elle n'est pas totalement neutre lors de l'élimination des défauts. » Pour préserver la qualité des vins traités (et économiser en temps et énergie de traitement), **Patrick Vuchot** préconise d'ailleurs de ne pas réduire trop drastiquement les teneurs de phénols volatils. Il conseille plutôt de diminuer le taux de contaminations en deçà du seuil de perception et de pratiquer un assemblage pour achever de la diluer. Le coût des techniques membranaires en prestation de service devrait soutenir cette stratégie d'intervention mesurée.

Bucher-Vaslin a déjà finalisé un kit curatif, le Flavy EthylPhénol\*, qui consiste en un filtre à charbon pouvant se connecter directement à un osmoseur inverse. Pour le constructeur, cette technique permet « de donner une nouvelle application à la technologie de l'osmose inverse, en plus de la concentration ou de la réduction des sucres des moûts et vins (et d'un essai inabouti de réduction de l'acide malique) » confie **Pascal Noilet** (ingénieur de recherche pour Bucher-Vaslin).

\* : vendu 4 370 euros, ce kit sera présenté lors du prochain salon Vinitech. De 40 à 60 hectolitres de vin peuvent être traités par jour, avec une diminution de moitié de la concentration en phénols volatils.