

# L'ORGANISATION ET LE COÛT DES CONTRÔLES

Marc DUBERNET

Colloque Paris Mai 1981

Les interventions précédentes ont décrit les contrôles œnologiques qui peuvent être réalisés sur les places de distribution ainsi que les moments auxquels ces contrôles doivent être effectués au cours de la vie du vin à la distribution, qui va de la réception d'un échantillon en provenance de la production jusqu'à la livraison de ce vin au consommateur. Ainsi, les différents contrôles seront réalisés :

- 1) Sur l'échantillon présenté par la production et sur l'échantillon d'agrégage ;
- 2) Sur le vin à son arrivée chez le distributeur ;
- 3) Pour déterminer les traitements de stabilisation à effectuer en vue du conditionnement ;
- 4) Au dernier moment avant le conditionnement, sur quelques paramètres bien précis ;
- 5) Au moment de la mise en marché.

Comment et par qui ces différents contrôles pourront-ils être réalisés, comment les organiser et quel en est le coût ?

Il convient en premier lieu de distinguer deux grandes catégories de distributeurs :

Tout d'abord, le distributeur à qui sa grande dimension permet de posséder tout à la fois un laboratoire pouvant effectuer tous les contrôles précédemment décrits et un ou plusieurs œnologues capables de réaliser ces contrôles, mais surtout d'en interpréter les résultats. Certains de ces distributeurs possèdent même des laboratoires équipés de matériel de dosage automatique comptant parmi les laboratoires d'œnologie les plus performants de notre pays. La double existence, dans le cas de ces distributeurs, d'un laboratoire et d'œnologues fait qu'en général, l'organisation des contrôles œnologiques est parfaitement maîtrisée.

En conséquence, nous nous intéresserons beaucoup plus à la deuxième catégorie de distributeurs, qui possèdent en général un matériel plus ou moins complet permettant de réaliser des contrôles œnologiques, mais qui n'ont pas de technicien capable d'en interpréter les résultats : l'œnologue. Dans ce cas, il conviendra, pour le distributeur, de faire appel à un laboratoire d'œnologie pour certaines tâches que nous décrirons plus loin.

Nous avons vu quels étaient les moments où devaient intervenir les contrôles œnologiques. Il convient cependant de préciser que, suivant la forme sous laquelle le vin parvient à la production, seule une partie de ces contrôles peut être réalisée.

Trois cas doivent être envisagés :

### 1) *Le vin arrive en bouteilles :*

Dans ce cas, seuls les contrôles portant sur l'échantillonnage, l'agrégage et ceux réalisés à l'arrivée du vin seront en général effectués. Dans l'hypothèse cependant où les bouteilles sont conservées un certain temps par le distributeur dans son chai, il faut ajouter les contrôles à faire pour la mise en marché.

### 2) *Le vin arrive « prêt à la mise » :*

Cette expression, malheureusement non codifiée, signifie en général que le vin a été collé et préfiltré sur terre, à la production. Cependant, il peut avoir aussi été traité par le froid, ou même avoir reçu des stabilisants chimiques, comme l'acide métatartrique, la gomme arabique, etc...

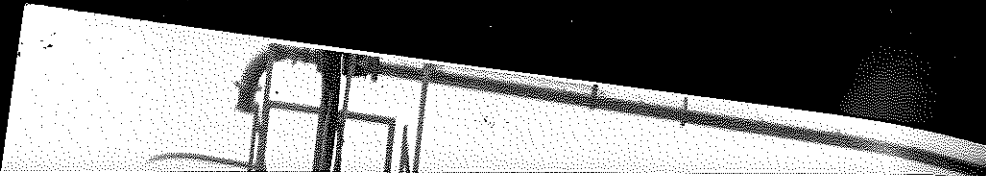
Dans ce cas, il convient d'insister sur la nécessité d'une parfaite coordination entre l'expéditeur, producteur ou négociant, et le distributeur, pour que ce dernier connaisse, de façon précise, les traitements réellement subis par le vin, afin de ne pas risquer de faire ces traitements une deuxième fois, ce qui est de toute façon préjudiciable à la qualité du vin, mais aussi qui peut conduire, dans le cas de traitements chimiques, à un surdosage entraînant le dépassement des doses légalement autorisées.

Lorsque les vins arrivent « prêts à la mise », seuls les contrôles permettant de déterminer le traitement à effectuer pourront être évités, mais alors les contrôles avant mise en bouteille seront en général renforcés.

### 3) *Le vin arrive à l'état brut, c'est-à-dire qu'il n'a reçu aucun traitement de stabilisation à la production :*

Dans ce cas, tous les contrôles décrits seront effectués.

Reprenons les différents trains de contrôles et essayons de préciser de quoi ils sont faits, mais surtout par qui ils peuvent être réalisés.



1) Les contrôles portant sur *l'échantillonnage et l'agrèage* sont en général simples : ils débutent, bien sûr, par la dégustation, qui est accompagnée de quelques dosages courants, comme le degré alcoolique, les acidités totale et volatile.

Il paraît souhaitable, sauf cas particulier, que ces contrôles soient réalisés par le distributeur lui-même.

2) *Contrôles à l'arrivée du vin.* Ceux-ci sont de même nature que les précédents et visent seulement à vérifier que le vin est bien conforme à celui qui a été agréé. Là aussi, le distributeur se chargera de ces contrôles et il ne fera appel à un laboratoire d'œnologie que si ces derniers révélaient une anomalie.

3) Les contrôles permettant de déterminer les traitements à effectuer pour *la clarification et la stabilisation* des vins entraînent, par contre, des analyses complexes : fer, cuivre, acide malique, SO<sub>2</sub> total, etc..., ainsi que des essais de tenue et de collage conduisant au choix de la meilleure colle à utiliser et à la fixation de la dose la plus appropriée. Par ailleurs, l'interprétation de ces contrôles est délicate. En conséquence, cette série de contrôles doit impérativement être confiée à un laboratoire d'œnologie, seul capable de les réaliser mais surtout d'en donner l'interprétation.

L'intervention du laboratoire deviendra en outre légalement obligatoire dans le cas où un vin, blanc ou rosé, contenant une dose excessive de fer, nécessite un traitement au ferrocyanure de potassium.

4) Les contrôles à réaliser *au dernier moment avant le conditionnement des vins* revêtent une très grande importance et sont beaucoup trop souvent négligés. Ils sont pourtant simples et doivent être effectués sur le lieu de mise en bouteilles dans la mesure où ils doivent intervenir juste avant celle-ci. Quels sont-ils ?

a) *La dégustation :*

Trop souvent, celle-ci n'est pas faite avant le conditionnement, alors qu'elle permet d'éviter bien des incidents fâcheux.

b) *Le contrôle du SO<sub>2</sub> libre :*

On connaît la très grande importance d'un ajustage précis de la dose de SO<sub>2</sub> libre au moment de la mise en bouteilles. Un sur-dosage entraîne une dégustation désagréable, et les qualités hygiéniques du produit s'en trouvent diminuées. Un sous-dosage peut conduire à des accidents de stabilité et à des phénomènes d'oxydation. Or, la teneur en SO<sub>2</sub> libre étant sujette à variation au cours des manipulations des vins, un dosage et un ajustage juste avant la mise en bouteilles sont indispensables pour que la dose idéale choisie soit respectée.

c) *Le dosage du gaz carbonique :*

On sait depuis longtemps que la teneur en CO<sub>2</sub> d'un vin influe sur sa dégustation, mais on n'a défini que récemment la véritable importance de cette influence. Si un vin rouge contient 850 mg/l de CO<sub>2</sub>, un léger picotement sera sensible. Par ailleurs, sauf dans le cas de vins primeurs, l'impression acide apportée par le CO<sub>2</sub> nuira à la qualité. Par contre, si ce même vin est dégazé jusqu'à une dose de 200 mg/l, trop faible, sa

dégustation sera « plate » et aura perdu en qualité par rapport au cas d'un dosage idéal de 400 mg/l.

A chaque vin, en fonction de sa couleur, de sa structure, de son âge, correspond ainsi un dosage de CO<sub>2</sub> qui donne le meilleur équilibre gustatif. Les précautions œnologiques prises à la production et, de plus en plus, lors du transport, font qu'en général, les vins arrivent à la distribution avec une dose de CO<sub>2</sub> supérieure à la dose idéale. Un bon traitement des vins doit permettre alors de l'ajuster au dernier moment avant la mise en bouteilles par utilisation d'azote.

Un contrôle simple et rapide de la dose de CO<sub>2</sub> doit pouvoir être réalisé par le distributeur juste en amont du conditionnement, toute manipulation préalable, comme dans le cas du SO<sub>2</sub> libre, ayant pu entraîner une modification de celle-ci.

d) *Le contrôle de la limpidité :*

Le contrôle de la limpidité du vin en bouteille, pourtant facile à réaliser, est trop souvent oublié. Il permet, lorsqu'il est réalisé régulièrement, de repérer rapidement un incident de filtration, par exemple, et d'y remédier avant qu'il ne prenne des proportions importantes, dont les conséquences commerciales et économiques risquent d'être graves.

5) Les contrôles effectués *avant la mise en marché* dépendent de la destination donnée au produit. Une consommation locale et rapide ne nécessite en général qu'un contrôle simple, pouvant être réalisé par le distributeur lui-même et comprenant, bien sûr, la dégustation. Une expédition à l'étranger devra souvent être accompagnée d'un bulletin d'analyse officiel délivré par un laboratoire d'œnologie agréé.

Les contrôles minima qui devront pouvoir être réalisés par le distributeur lui-même sont ainsi les suivants :

— *dégustation* (il convient, au sujet de celle-ci, de préciser qu'elle ne peut pas être réalisée convenablement n'importe où ; le distributeur doit disposer d'un local spécialement réservé à cet effet, dont l'environnement : lumière, bruit, couleurs, odeurs, température, etc..., sera aussi adapté et constant que possible) ;

— *le degré alcoolique ;*

— *l'acidité totale ;*

— *l'acidité volatile ;*

— *le SO<sub>2</sub> libre ;*

— *le gaz carbonique* (des appareils très simples, fonctionnant par un procédé de dépression provoquée par un déplacement de mercure, existent et permettent d'effectuer ce dosage en 1 minute environ, avec une précision tout à fait suffisante de  $\pm 50$  mg/l) ;

— *la limpidité* (un appareil très simple, permettant un mirage par lumière indirecte, peut être construit par l'utilisateur lui-même).

**Le coût de ces contrôles** est peu élevé. A titre d'indication, le matériel minimum pour faire un degré alcoolique coûte entre 1.000 et 1.500 F. La rampe de distillation pour le dosage de l'acidité volatile coûte 1.500 F. Les burettes et la verrerie nécessaires pour le dosage des acidités totale et volatile et du SO<sub>2</sub> libre

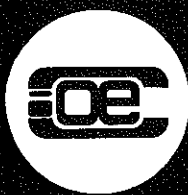
représentent 1.000 F environ. Un appareil simple de dosage du CO<sub>2</sub> revient à 900 F. Enfin, la fabrication d'un appareil permettant de vérifier la limpidité peut entraîner une dépense de 400 F environ.

Le coût de la maintenance du matériel et celui des réactifs nécessaires à ces analyses peuvent être considérés comme négligeables.

En ce qui concerne les contrôles confiés à un laboratoire d'œnologie, le tarif suivi par ces derniers est en général celui publié régulièrement par l'Institut National de la Recherche Agronomique. A titre indicatif,

une analyse complète, les essais de tenue et de collage, leur interprétation et l'indication des traitements à réaliser coûtent pour un vin, en fonction de sa nature, entre 150 et 250 F.

Quoi qu'il en soit, le coût des contrôles œnologiques reste très raisonnable compte tenu de l'assurance qu'ils apportent en matière de qualité, de stabilité et de tenue des vins. Et tout distributeur peut apprécier la qualité de cette assurance, connaissant les conséquences parfois désastreuses que peut revêtir tout incident dans ce domaine.



**levures sélectionnées des meilleurs crus de Champagne  
tous produits œnologiques pour  
le traitement et la clarification des vins mousseux  
LABORATOIRE D'ANALYSE**



**Nouveau**

## **LEVURES SÈCHES ACTIVES**

(SOUCHE INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE)

SACCHAROMYCES BAYANUS sélectionnées en nos laboratoires à partir des raisins des plus grands crus champenois

- pour vinification (ensemencement direct)
- prise de mousse (après développement d'un levain)

**PRÉSENTATION :** boîte métal de 500 g. garantissant une conservation de longue durée.

### **AVANTAGES :**

- souplesse d'utilisation
- efficacité pour les fermentations
- qualité du bouquet identique à celui de nos levures traditionnelles.

Préparées par LALLEMAND INC - Montréal 

**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Route de Cumières - Z.I. de Mardeuil - B.P. 25 - 51202 ÉPERNAY - FRANCE - Tél. (26) 51.96.00

Télex ITAC 830 906 F 48