CONSERVATION EN BARRIQUES DE SOLUTIONS SYNTHETIQUES

P. MARTINIÈRE
Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux
351, Cours de la Libération
33405 Talence (France)

La tradition exigeait, pour une maturation et un vieillissement harmonieux des vins rouges de qualité, une conservation en fûts de chêne pendant les deux ou trois premières années. Encore aujourd'hui certains crus soucieux de perfection renouvellent les fûts pour chaque récolte. D'autres, au contraire, privilégient moins la qualité dûe au bois ou contact du vin, ce qui revient à donner la primauté à l'évolution des composés présents initialement dans le vin. D'ailleurs, la plupart des vignobles ne sont pas en mesure d'acquérir chaque année des fûts neufs, dont le coût dépasse aujourd'hui de beaucoup la valeur du contenu. Ils utilisent ceux qu'ils possèdent au cours de nombreuses vinifications.

Nous avons essayé de connaître l'influence de la conservation en fûts de bois (barriques bordelaises de 225 litres) sur certains éléments de la composition de solutions synthétiques.

L'expérience comprenait deux séries de trois barriques chacune, toutes utilisées depuis plusieurs années. La première avait été utilisée et maintenue pleine de vin jusqu'au moment de l'expérience. La seconde était restée inutilisée pendant une année et avait reçu les soins habituels comportant, après rinçage, méchage et égouttage, des méchages tous les trois mois. Ils n'ont pas été lavés à l'eau au moment du remplissage.

Toutes les barriques ont été remplies d'une solution hydroalcoolique d'acide tartrique amenée à pH 3,5, conservée en bouteilles et de composition :

Alcool	:	10°
Acidité totale	:	3,5 g $H_2 SO_4$ par litre
Acide tartrique	:	5,8 g par litre

Acide sulfurique : 0
pH : 3,5

Au bout de quatre mois les analyses ont été effectuées sur les bouteilles et les solutions contenues dans les barriques.

	Série I : Barriques utilisées sans interruption			Série II : Barriques non utilisées depuis un an		
	Barrique n° 1	Barrique n° 2	Barrique n° 3	Barrique n° 4	Barrique n° 5	Barrique n° 6
Acidité totale g H_2SO_4 par l	4,15	3,90	4,10	4,15	4,60	3,70
Acide tartrique g par l	7,59	7,47	7,70	7,30	7,30	6,30
Sulfates mg g H_2SO_4 par l	403	380	360	870	838	978
Acidité volatile g K_2SO_4 par l	0,01	0,02	0,04	0,05	0,02	0,01

L'anion tartrique augmente d'une manière importante par rapport à la solution témoin, surtout dans la première série de fûts utilisés sans interruption. Par contre, l'accroissement de l'anion SO_4 est deux à trois fois plus grand dans la deuxième série, par l'effet des méchages répétés, que dans la première. Finalement l'acidité totale s'est accrue en moyenne autant, et d'ailleurs d'une manière importante, dans l'une et l'autre série.

On remarque l'absence d'acidité volatile, signe d'une bonne conservation des fûts vides. Il faut noter aussi que les solutions ayant séjourné dans les fûts des deux séries sont très légèrement colorées. Il n'y a pas d'acide lactique.

CONCLUSIONS

Au cours de l'utilisation de barriques anciennes, d'un entretien régulier, les anions tartrique et sulfurique varient très sensiblement.

L'anion tartrique, présent sur les parois internes des barriques sous forme de bitartrate de potassium peu soluble, aurait semblé ne pas avoir

une influence notable puisque le vin en est plus ou moins saturé. Cependant, la solubilité de ce sel varie avec la température et la conservation prolongée d'un vin aura pour conséquence, selon sa concentration initiale en anion tartrique, une redissolution de ce sel. Si la mise en bouteilles intervient à une température un peu élevée et donc correspondant à une concentration plus forte en anion tartrique, il existera un risque plus grand de précipitation en bouteilles.

D'autre part, la plus grande concentration en sulfates et l'accroissement de l'acidité totale ont une influence non négligeable sur les caractères gustatifs.