

Énigmatiques sulfites



Véronique Rivest

Collaboration spéciale

La Presse

Vous êtes nombreux à poser des questions sur les sulfites*. Un sujet pour le moins récurrent lorsqu'il est question de vin, et encore mal compris. Plusieurs s'inquiètent à la vue de la mention «contient des sulfites» sur une étiquette de vin. Et pourtant... Il y a bien des choses qui devraient vous inquiéter davantage que les sulfites!

D'abord, une fois pour toutes, du vin sans sulfites, ça n'existe pas. Les sulfites sont présents de façon naturelle dans tous les vins. C'est un produit secondaire de la fermentation alcoolique. Qui dit alcool dit soufre. Ce qui existe par contre, c'est du vin sans sulfites ajoutés. Parce que les vignerons peuvent en ajouter à plusieurs étapes de l'élaboration du vin et pour diverses raisons.

Le soufre est un antioxydant, un antibactérien et un antiseptique très efficace.

Il protège les raisins, le jus de raisin et le vin des dégradations causées par l'oxygène (pensez à une pomme à moitié mangée laissée sur le comptoir; le brunissement de sa chair et la dégradation des arômes sont causés par l'oxygène). On peut donc en ajouter

à la vendange, lorsqu'on foule le raisin ou encore à la mise en bouteille, comme agent de conservation.

Il protège aussi le vin de nombreuses bactéries qui peuvent avoir un effet néfaste, telles les bactéries acétiques, qui transforment le vin en vinaigre.

Il est aussi utilisé pour désinfecter le matériel viticole, comme les fûts.

Plusieurs vigneronns considèrent d'ailleurs le soufre comme indispensable pour l'élaboration de vins de qualité, qui pourront bien voyager et aussi bien vieillir.

Donc si tous les vins contiennent des sulfites, pourquoi en fait-on un tel plat? Parce que comme pour tant de choses concernant le vin, modération et équilibre sont, pour les sulfites, des concepts clés.

Les connaissances scientifiques autour du vin, tant du côté de la viticulture que des vinifications, ont énormément évolué depuis 50 ans. Il n'y a pas si longtemps, on connaissait les effets bénéfiques des sulfites, mais pas les doses optimales... Ce qui a conduit à des excès: on préférait en mettre trop plutôt que pas assez, afin d'éviter tout problème. Pour ceux qui se rappellent les Blue Nun, Black Tower et autres Mateus des années 60 et 70, vous savez de quoi je parle.

Aujourd'hui, on comprend beaucoup mieux l'action des sulfites ainsi que les quantités minimales nécessaires. Les bons vigneronns sont très soucieux de n'utiliser que le strict minimum. D'ailleurs, l'addition de sulfites est réglementée et des maximums sont imposés. Ils sont les mêmes pour toute l'Union européenne et varient légèrement dans certains autres pays, mais, à peu de choses près, restent très semblables. Les vins certifiés bios ou biodynamiques en permettent beaucoup moins.

Les vins nature, quant à eux, sont élaborés sans addition de sulfites (ou parfois très, très peu). Mais élaborer un vin sans ajout demande les plus grands soins, à la vigne et au chai, ainsi qu'une connaissance approfondie de la chimie du vin. Et le vin nature est aussi à traiter comme un produit frais, c'est-à-dire qu'il ne devrait pas être exposé à des températures de plus de 14°C .

C'est pourquoi on n'en retrouve pas sur les tablettes de la SAQ**. Encore une fois, ce sont les vigneronns les plus consciencieux et les plus expérimentés, soucieux d'offrir un produit de la plus haute qualité, qui élaborent les meilleurs vins avec le moins de sulfites.

Le taux de sulfites dans les vins est aussi analysé et surveillé par le laboratoire de la

SAQ, qui accepte un maximum de 420 ppm (parties par million). Mais de telles quantités sont réservées aux vins liquoreux, et varient selon les taux de sucre contenus dans le vin. Les vins doux contiennent habituellement le plus de sulfites, parce que le sucre qu'ils contiennent peut provoquer une refermentation dans la bouteille. Les vins rouges sont ceux qui en exigent le moins, parce qu'ils contiennent des composés, tels les tanins, qui sont aussi des antioxydants.

Bref, pour le moment, le seul moyen de savoir quels vins contiennent le moins de sulfites, c'est de connaître le producteur et ses méthodes de travail. Privilégiez ceux qui travaillent dans le respect de l'environnement et du terroir.

* Soufre, sulfite, SO₂, anhydride sulfureux: différents noms pour désigner la même chose!

** La SAQ compte faire une première expérience avec les vins nature et en mettra moins d'une dizaine en vente dans une quinzaine de succursales à la fin avril. À suivre!

Des vins bios à découvrir

[Pares Balta Cava Brut, 17,45\\$ \(10896365\)](#)

Un délicieux mousseux espagnol tout sur le fruit et sans prétention: léger et croquant, avec des arômes de pommes et de fleurs blanches. Frais comme le printemps, il vous mettra le sourire aux lèvres! Idéal pour un brunch, à l'apéro ou avec des bouchées tout en fraîcheur: pomme et cheddar, crevettes aux agrumes, calmars frits.

11,5%

[Thymiopoulos Jeunes Vignes de Xinomavro Naoussa 2013, 18,30\\$ \(12212220\)](#)

Nouvel arrivage prévu en SAQ d'ici deux semaines. Ce vin m'épate toujours: pour son originalité et sa combinaison de complexité et d'immense buvabilité. Le cépage grec xinomavro donne des vins pâles, à l'acidité élevée et aux tanins parfois féroces. Mais issu de jeunes vignes, celui-ci est tout en fruits (fraises et framboises), avec des nuances d'herbes séchées et juste assez de tanins pour lui donner structure et profondeur. À servir frais (14-15°C) avec des charcuteries, de la pieuvre grillée avec tomate et pimentón, ou un steak tartare. 13,5%

[Elian da Ros Le Vin est une Fête Côtes du Marmandais 2013, 21,05\\$ \(11793211\)](#)

Un autre vin qui m'emballe chaque fois que j'y goûte, pour son honnêteté. Zéro chichi

ici. Une expression franche et délicieuse de merlot, cabernet franc et abouriou, cépage local de cette appellation méconnue coincée entre Bordeaux et Sud-Ouest. La bouche est juteuse et gourmande, bourrée de petits fruits (framboise, gabelle, cassis) avec une pointe de terre fraîche. Archi sec et gouleyant, avec de légers tanins, il sera parfait pour les premières grillades. 12,5%

[Château Yvonne Saumur 2013, 28,75\\$ \(10689665\)](#)

Wow! Point à la ligne. Un vin sec, riche, complexe, profond et vivant. Toute la beauté du chenin blanc, l'un des plus grands cépages blancs qui soit: complexité aromatique (pomme blette, coing, cire d'abeille, champignon et ça continue!), bouche savoureuse, en évolution constante, et longue finale, serrée, légèrement tannique. Superbe! À servir avec un poulet aux morilles, des ris de veau à la crème, un risotto aux champignons sauvages, mais je le boirais avec à peu près n'importe quoi! 13,5%