

Les Diamants du vin

Parmi les dépôts qui peuvent apparaître dans vos bouteilles au cours de leur conservation, vous avez sûrement déjà observé de petits cristaux translucides ressemblant à du gros sel, mais au goût particulièrement acide. Il ne s'agit ni de sucre, ni de sel, mais bien de cristaux d'acide tartrique salifiés. Comment sont ils apparus, et ont-ils un impact sur la qualité des vins ?

L'acide tartrique est naturellement présent dans le raisin et donc dans le vin, les allemands le nomment d'ailleurs « Weinsaure », littéralement « acide du vin ». C'est l'acide majoritaire dans le vin. Comme le sel ou le sucre, l'acide tartrique se dissout dans l'eau, mais jusqu'à un certain point que l'on nomme la saturation. Au cours de la fermentation alcoolique, le sucre disparaît et l'alcool apparaît, ce qui bouleverse l'équilibre de la solution, rendant insoluble une partie de l'acide tartrique initialement présent. L'équilibre entre les formes solubilisées et solides est alors lié à la température. Lorsque cette dernière baisse, une partie de l'acide tartrique peut -en réagissant avec des minéraux comme le potassium ou le calcium- cristalliser et se retrouver au fond de la cuve ou de la bouteille. C'est pourquoi, si cette précipitation n'a pas eu lieu précédemment, elle peut parfaitement se produire après la mise en bouteille, pendant la conservation en cave.

Il existe plusieurs méthodes pour prévenir l'apparition de ce phénomène après la mise en bouteille. Tout d'abord, il est possible d'abaisser la température du vin en cuve. On favorise donc cette précipitation avant l'embouteillage. En laissant entrer le froid dans les caves, ou en refroidissant fortement le vin encore en cuve, on provoque plus ou moins rapidement ce phénomène naturel, et on évite que ce trouble cristallin n'apparaisse par la suite en bouteille. D'autres techniques plus complexes (conservateurs, hyper filtration par électrodialyse) permettent aussi d'éliminer les minéraux à la base des mécanismes de salification.

Chez les producteurs, lorsque que les cuves sont soutirées (de la même manière que vous auriez décanté une bouteille) on récupère ces cristaux de tartre pour les revaloriser. En effet, il existe encore une société dans le Sud-Ouest de la France qui achète et traite cet acide naturel pour une

reconversion dans la chimie ou les cosmétiques. Autrefois organisée par les gitans, la collecte de cette «gravelle» est assurée directement à la propriété, et le fruit de la vente de ce sous-produit (généralement assez maigre) est traditionnellement laissé aux employés de la cave. Quoiqu'il en soit, cette précipitation n'a pas d'incidence sur la dégustation excepté une imperceptible désacidification. Les Allemands nomment ce dépôt « Weinstein » ou « Weindiamanten », littéralement « diamants du vin », ce qui est une manière beaucoup plus valorisante de présenter le phénomène ! Cependant, en tant que consommateur, il est désagréable de voir apparaître ces cristaux dans les bouteilles, surtout pour les vins blancs. Pire, pour les Champagne et les vins effervescents l'apparition de ces cristaux après la mise en bouteille peut s'avérer dramatique puisqu'elle se traduit systématiquement par une effervescence incontrôlable au débouchage. La bouteille se vide alors toute seule d'une partie de son contenu. Quel dommage !

Renaud Sounalet, œnologue Mes Vignes