



Lumière sur les sulfites

Par Alain Lebel, Journaliste / chroniqueur vin

Ce sont les mal-aimés du vin. On les rend responsables de bien des maux, mais en fait, ils sont de grands incompris. Vouloir démoniser les sulfites dans le vin, c'est comme si l'on voulait s'en prendre au sel dans la cuisine. Ce n'est pas l'ingrédient qui est nocif, mais le dosage!

Le sulfite est en fait un agent de conservation utilisé depuis l'antiquité pour la conservation des aliments. On le retrouve sous plusieurs noms: soufre, SO₂, anhydride sulfureux, dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, comprimé Capden, conservateur E220... Pas étonnant que beaucoup de gens aient de la difficulté à s'y retrouver. Et même si les ouvrages spécialisés y consacrent beaucoup de place et que le sujet est bien complexe, j'aimerais tenter ici de le simplifier.

Si vous n'aviez qu'une seule phrase à retenir expliquant l'utilisation du soufre dans l'élaboration du vin, ce serait: le soufre est un antiseptique et un antioxydant qui protège le vin contre les bactéries et prévient les risques de détérioration liés au transport et à la conservation.

Mais en réalité, le soufre est utilisé à presque toutes les étapes de la production du vin et son utilité est bien plus grande et complexe qu'il n'y paraît. Peu importe sous quelle forme il est utilisé (liquide, gaz, sel, capsule...), on nomme «sulfitage» l'ajout de soufre sur

le raisin, le moût ou le vin. Voyons les principaux rôles qu'il occupe dans l'élaboration des vins:

Antioxydant: On peut donc en ajouter dans la cuve aussitôt le raisin récolté. Il protège le moût comme le vin des oxydations.

Antiseptique: On s'en sert pour nettoyer les barriques et tout l'équipement de vinification. Il protège le vin des attaques bactériennes.

Contrôle des levures: On l'utilise pour arrêter la fermentation et il inhibe les levures.

Action dissolvante: Il facilite l'extraction des anthocyanes qui procurent la couleur, les tanins et les arômes contenus dans la peau du raisin.

En général, le soufre est assimilé, transformé, dégradé ou évaporé au fil du processus. Toutefois, là où il semble y avoir le plus d'effets négatifs pour le consommateur, c'est lorsqu'il est ajouté au moment de l'embouteillage afin de protéger le vin lors du transport et pour permettre qu'il se conserve. Pourtant, cette opération reste essentielle, sinon le vin pourrait vite se détériorer, et dans certains cas, la fermentation pourrait même redémarrer.



Dans le passé, le soufre a souvent été utilisé de façon excessive, soit par ignorance, soit par incompetence, ou même pour cacher des défauts. C'est ce qui a contribué à lui donner une bien mauvaise réputation. De nos jours, avec l'avancement de la science et des technologies, les vignerons compétents maîtrisent parfaitement son utilisation et savent doser les quantités utilisées. Ce qui illustre encore une fois l'importance de différencier les bons producteurs des moins compétents.

Et la réglementation?

Au Québec, tous les vins commercialisés par la SAQ, grands vins ou vins plus modestes, issus de l'agriculture biologique ou pas, contiennent des sulfites. Car, comme on l'a vu, c'est essentiel à la stabilité du produit. La SAQ a fixé la limite autorisée à 50 milligrammes par litre de sulfites libres et à 250 milligrammes de sulfites combinés.

Or ce qui est étrange, c'est que la seule obligation qu'impose la SAQ au niveau de l'étiquetage des bouteilles de vin est que la mention «contient des sulfites» soit sur l'étiquette. Cette mention est complètement inutile, car tous les vins en contiennent. Par contre, ce qui serait utile d'indiquer, c'est la TENEUR en sulfites d'une bouteille de vin. Laboratoires Maska a confirmé que les consommateurs devraient d'abord se soucier des sulfites libres (donc max. de 50 mg/l selon la norme maximale de la SAQ). Toutefois il semble que les gens souffrant d'intolérance aux sulfites aient beaucoup moins de symptômes sous la barre de 12 @ 15 mg/l).

Allergie ou réaction aux sulfites?

La réaction aux sulfites n'est pas une allergie, mais bien une sensibilité, une intolérance. Les personnes sensibles ou intolérantes aux sulfites peuvent éprouver des maux de tête ou d'estomac, et dans les pires cas, éprouver des réactions semblables aux réactions allergiques potentiellement très dangereuses. Si vous faites partie de ceux qui sont sensibles aux sulfites, il faut alors opter pour des vins qui en contiennent le moins possible.

Quels vins choisir?

Étant donné que la teneur en sulfites n'est pas indiquée sur l'étiquette, ce n'est pas évident de faire son choix.



Mais généralement, on peut dire qu'il serait préférable d'éviter les vins en vrac, tous ceux vendus au dépanneur et en épicerie, les vins en vinier ou en carafon, parce que ce sont les vins qui dans la majorité des cas contiennent le plus de sulfites. Il faut donc viser la qualité. Des vins de producteurs réputés, les vins bio ou plus naturels, des vins secs, âgés, des vins rouges (car ils contiennent généralement moins de sulfites que les blancs) ou encore des vins vendangés à la main. Mais surtout, surtout, passez toujours votre vin en carafe pour l'aérer et ainsi faire volatiliser une partie du SO₂ libre.

Le soufre a-t-il un goût?

Il a surtout une odeur caractéristique, décelable selon la sensibilité du dégustateur, et bien entendu, selon la teneur en soufre. Pour certains, cette odeur rappelle une allumette qu'on vient de gratter, pour d'autres, elle évoque plus quelque chose comme l'œuf pourri. Ainsi, un producteur qui maîtrise mal l'utilisation du soufre ou qui en utilise une trop grande quantité verra l'expression du fruit dans son vin masquée par ces odeurs désagréables. De plus, on

peut percevoir le soufre en bouche par un picotement de la gorge. Bref, bien que l'utilisation du soufre soit primordiale dans l'élaboration des vins, la maîtrise de son utilisation reste essentielle.

Comment contrer les effets négatifs des sulfites?

Comme le soufre est nécessaire pour la vinification et le transport du vin, mais inutile au moment de la consommation, l'idéal serait de trouver une façon de s'en débarrasser juste avant la consommation. Considérant aussi que le produit de l'oxydation des sulfites est volatil, c'est-à-dire que ce composé formé s'évapore hors du liquide, la solution serait donc de pousser les sulfites à la fin de leur vie utile juste avant la consommation du vin.

Jusqu'à présent, le seul moyen d'aller dans cette direction était d'oxygéner le vin en le versant en carafe ou en le faisant tourbillonner dans le verre. Reste que cette méthode a ses limites. Mais, récemment j'ai remarqué qu'un nouveau produit, conçu à la base pour oxygéner le vin dans le but d'en rehausser les



arômes et les saveurs, semble avoir un effet secondaire appréciable, bien que non prévu au départ, fort intéressant et bénéfique au niveau de la diminution du taux de sulfites dans le vin.

J'ai donc contacté l'entreprise *Vinearius* qui est le distributeur de cet aérateur de marque «Decantus», afin de vérifier mes impressions. On m'a alors confirmé celles-ci en me disant qu'effectivement, en réponse à plusieurs commentaires reçus qui allaient dans ce sens, ils avaient décidé de mandater un laboratoire indépendant, plus précisément le *Laboratoire Maska inc.*, localisé à St-Hyacinthe, pour évaluer le taux de sulfites libres dans un vin suite à l'utilisation du «Decantus».

Les résultats ont été étonnants et confirment mes observations. Le SO₂ (sulfites libres) du vin provenant direc-

tement de la bouteille échantillonnée s'est alors élevé à 48 mg/l comparative-ment à 22,4 mg/l pour le même vin provenant de la même bouteille, mais qui avait été oxygéné par l'aérateur Decantus. Dans ce cas, la réduction des sulfites libres s'élève donc à plus de 53 %. De plus, ils ont également testé neuf vins et la réduction moyenne s'élève à plus de 56%.

À mon sens, cette réduction d'un peu plus de la moitié des sulfites est un atout majeur pour tous les amateurs de vin, spécialement ceux plus sensibles aux sulfites. Et si en plus d'utiliser «l'aérateur de Vinearius», vous choisissez des vins produits par des vignerons compétents et talentueux, le taux de sulfites dans vos vins sera alors devenu infime et vous pourrez ainsi dire adieu aux désagréments des sulfites et profiter pleinement de tous leurs avantages.

Cave St-Jacques

STOCKAGE DE VINS • WINE STORAGE

Une division de

**Maître
& Chef**
TRAITEUR • CATERING



Située au cœur de Montréal, nous conservons vos vins dans des casiers individuels sécuritaires et fonctionnels sous haute surveillance, avec les conditions idéales favorables à un bon vieillissement.

SERVICES OFFERTS

Gestion d'inventaire via un accès internet privilégié et sécurisé
Accessibilité avec carte magnétique
Service de livraison
Salle de réception disponible