

## Qualité des bulles pour effervescents

Le 16<sup>ème</sup> concours national des Crémants s'est déroulé pendant 3 jours dans le Jura, début juin.

Ce fût l'occasion de parler **technique et qualité**, notamment avec l'intervention de M. Marchal, Maître de Conférences à l'Université de Reims, qui a rappelé quelques points essentiels concernant la **qualité de l'effervescence et de la mousse d'un vin servi dans un verre**.

Concernant la qualité de l'effervescence, il semble aujourd'hui prouvé que c'est bien les **caractéristiques du contenant, le verre, et non du contenu, le vin, qui fait la différence** (entre plusieurs verres remplis avec le vin d'une même bouteille et renfermant donc la même quantité de gaz carbonique). Ce sont en effet le **nombre et la géométrie des aspérités trouvées à la surface du verre qui permettent la naissance des bulles**. Un verre parfait, sans aucune aspérité et totalement lisse ne donnerait aucune effervescence et de ce fait aucune mousse, même si le vin est grande qualité !!!

Cette curiosité est même aujourd'hui à la naissance d'un **projet de fabrication d'un verre spécial** pour vin effervescent qui permettrait le contrôle de l'effervescence par la maîtrise du nombre et de la taille des aspérités dans le verre. Ce projet sera dévoilé d'ici la fin de l'année 2006, et le verre sera disponible pour le 17<sup>ème</sup> congrès qui se déroulera dans le Val de Loire...

Si l'effervescence est avant tout liée au matériel, **la qualité de la mousse** et la persistance de collerette sont directement **liées à la qualité du vin**, et notamment à la **quantité de protéines** présentes. Plus le vin en contient, plus sa mousse est fine, blanche, ses qualités moussantes augmentent et plus la collerette est persistante. Pour que le vin contienne des protéines, il faut que la vendange en ait et **éviter ainsi toute pourriture à la récolte** ; on sait aujourd'hui de façon certaine que les protéases du champignon *Botrytis* ont cette capacité à détruire les protéines du raisin. On considère qu'un raisin atteint de 20% de *Botrytis* donnera un vin ayant très peu de chance de mousser. Il est préférable de ne pas utiliser la bentonite, qui enlève les protéines du moût ou du vin en les absorbant, ainsi que les traitements au charbon actif. Il faut également éviter de dépouiller le vin de base par des filtrations sévères et nombreuses. Enfin, le lysozyme qui bloque la FML et qui est pourtant une protéine, n'a visiblement aucun effet sur la quantité de mousse probable du vin.

Cela nous amène à la réflexion suivante : comment **les raisins** peuvent-ils **provenir d'une parcelle** qui a la vocation de **fournir plusieurs AOC, plusieurs types de vin** (effervescent, moelleux...), alors que la **qualité de chaque vin** exige une telle **différence de conduite agriviticole** concernant les apports azotés, les traitements anti-botrytis, et bien sûr les conditions de production récolte ? Sachons également que les apports œnologiques ne parviendront qu'à maintenir un certain niveau qualitatif mais sans jamais augmenter le potentiel présent dès la vendange !

*Extrait d'InterLoire Actualités n°52 juillet-août-septembre 2006*

Contact : Dominique Pasquini – 02 41 87 61 60 – [d.pasquini@vinsvaldeloire.fr](mailto:d.pasquini@vinsvaldeloire.fr)