

Étude scientifique de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

Les packagings du futur sont-ils le futur des vins ?

De nombreuses informations contradictoires circulent depuis quelques mois sur les emballages alternatifs qui peuvent convenir aux vins, qu'ils soient blancs ou rouges. Il est aujourd'hui nécessaire d'établir la vérité en se basant sur des informations scientifiques et des données chiffrées pour décider de la légitimité d'un emballage, sa fonction première étant de préserver le goût et les caractéristiques de son contenu

C'est dans ce contexte que pour la première fois dans l'histoire du vin, l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux (anciennement « Institut d'œnologie de Bordeaux ») a mené une étude d'envergure sur la conservation du vin dans les packagings existant actuellement sur le marché.

Cette étude, pilotée par l'équipe de Martine Pietton-Peuchot (co-doyenne de la Faculté d'œnologie de Bordeaux), consiste à évaluer l'influence du conditionnement sur la conservation du vin par trois typologies d'analyses :

- l'analyse chimique des gaz décisifs dans l'évolution du vin (oxygène, dioxyde de carbone et dioxyde de soufre),
- l'analyse physique des couleurs,
- l'analyse sensorielle, effectuée par deux groupes de dégustateurs experts et novices.

Il est important de spécifier que les résultats émanent de vins conservés dans des conditions de laboratoire : les chiffres seraient certainement plus marqués dans un contexte de stockage classique, où les variations de température et le transport peuvent avoir un impact non négligeable sur l'évolution du vin.

Vin blanc

Les analyses sont éloquentes sur le vin blanc et ce dès 6 mois après la mise en bouteille. On constate très nettement que le bag-in-box®, les bouteilles en PET monocouche et la petite bouteille en PET multicouche laissent passer l'oxygène après 6 mois de conservation.

La forte diminution du dioxyde de carbone génère elle-même une pénétration impor-

tante d'oxygène (les deux gaz fonctionnent comme des vases communicants : la nature n'aimant pas le vide, l'un prend la place de l'autre). La perte de CO₂ entraîne une augmentation importante d'oxygène avec une oxydation du vin dans les PET mono et multi, ainsi que dans le bag-in-box®.

Le vin reste par contre stable dans les bouteilles en verre.

Quant au dioxyde de soufre, (l'antiseptique des vins) il diminue significativement dans le bag-in-box® ainsi que dans les bouteilles en PET mono et la petite contenance en PET multi, avec un niveau trop bas pour assurer la stabilisation du vin.

Là-aussi, seul le vin blanc conservé dans le verre ne s'est pas oxydé et garde son intensité initiale. En ce qui concerne les analyses sensorielles, et donc le goût, les dégustations révèlent que le bag-in-box®, le PET mono et la petite bouteille de PET multi modifient le caractère des vins blancs à partir de 6 mois, avec une oxydation nettement marquée.

Vin rouge

L'oxygène diminue normalement dans le vin rouge car elle est consommée par les composés phénoliques spécifiques à cette teinte de vin. Le CO₂ doit rester stable : sa réduction traduirait une fuite et des transferts de gaz, avec pour conséquence une quantité trop importante d'oxygène menant à l'oxydation du vin. Pour le dioxyde de soufre, les valeurs du vin en PET et bag-in-box® sont inférieures au seuil de stabilisation (entre



5 et 10 mg.L⁻¹) et commencent à présenter des risques d'oxydation. Les conclusions définitives seront effectuées plus tard, lors de la prochaine série d'analyses à 18 mois.

Ce qu'il faut en retenir

A partir de 6 mois, le vin blanc commence à s'oxyder dans les bouteilles en PET mono et multi, ainsi que dans le bag-in-box®. Il reste cependant stable dans les deux bouteilles en verre.

Les analyses chimiques sont confirmées par les jurys de dégustateurs experts et néophytes qui sont unanimes quant à son goût de fruit mâché. Quant au vin rouge, des prémices apparaissent mais il est encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives. Il faut attendre les analyses à 18 mois qui auront lieu en septembre prochain et feront l'objet d'une communication spécifique auprès des professionnels du vin, notamment des œnologues.

ISVV

Retrouvez l'étude complète sur notre site : www.fgvb.monAOC.com