



JOURNÉES  
TECHNIQUES

---

# Vigne & Vin BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole  
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





2  
JOURNÉES  
TECHNIQUES  
Vigne & Vin  
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole  
Libourne Montagne

# Les vins rouges du bordelais sans sulfites : un premier aperçu de l'offre

Pr Jean-Christophe BARBE  
ISVV

ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





# Introduction

« **Vins de Bordeaux sans sulfites** », un projet de recherche de l'UR Œnologie soutenu par le CIVB a débuté en 2018.

Il vise à répondre à 3 questions :

- Les **vins rouges réussis** issus des cépages bordelais et produits sans sulfites ont-ils une typicité propre?
- Quels sont les conséquences compositionnelles et sensorielles de l'absence de  $\text{SO}_2$ ?
- Quels sont les itinéraires techniques adaptés à l'élaboration réussie de ces types de vins?



Bordeaux Sud Ouest  
Languedoc-Rousillon

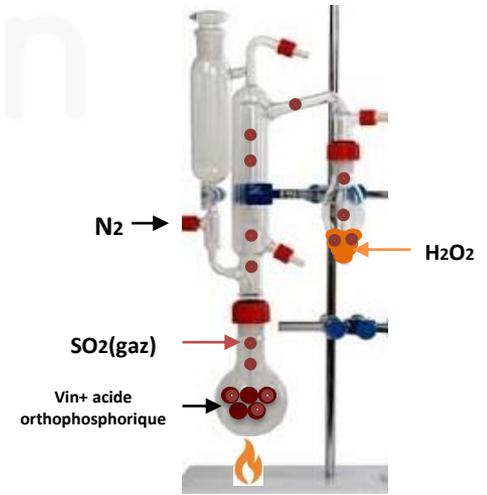
**52 vins indiqués**  
**comme étant sans**  
**SO<sub>2</sub> ou avec des**  
**doses en SO<sub>2</sub>**  
**extrêmement faibles**  
**des millésimes 2015**  
**et 2016 ont été**  
**rassemblés**



*Evaluation Sensorielle*

*Détermination de la  
teneur en SO<sub>2</sub> avec le  
Franz Paul*

*Evaluation des défauts  
olfactifs et gustatifs,  
Panel de 8 experts.*



Dosage du SO<sub>2</sub> total



**52 échantillons**  
**« sans » SO<sub>2</sub>**

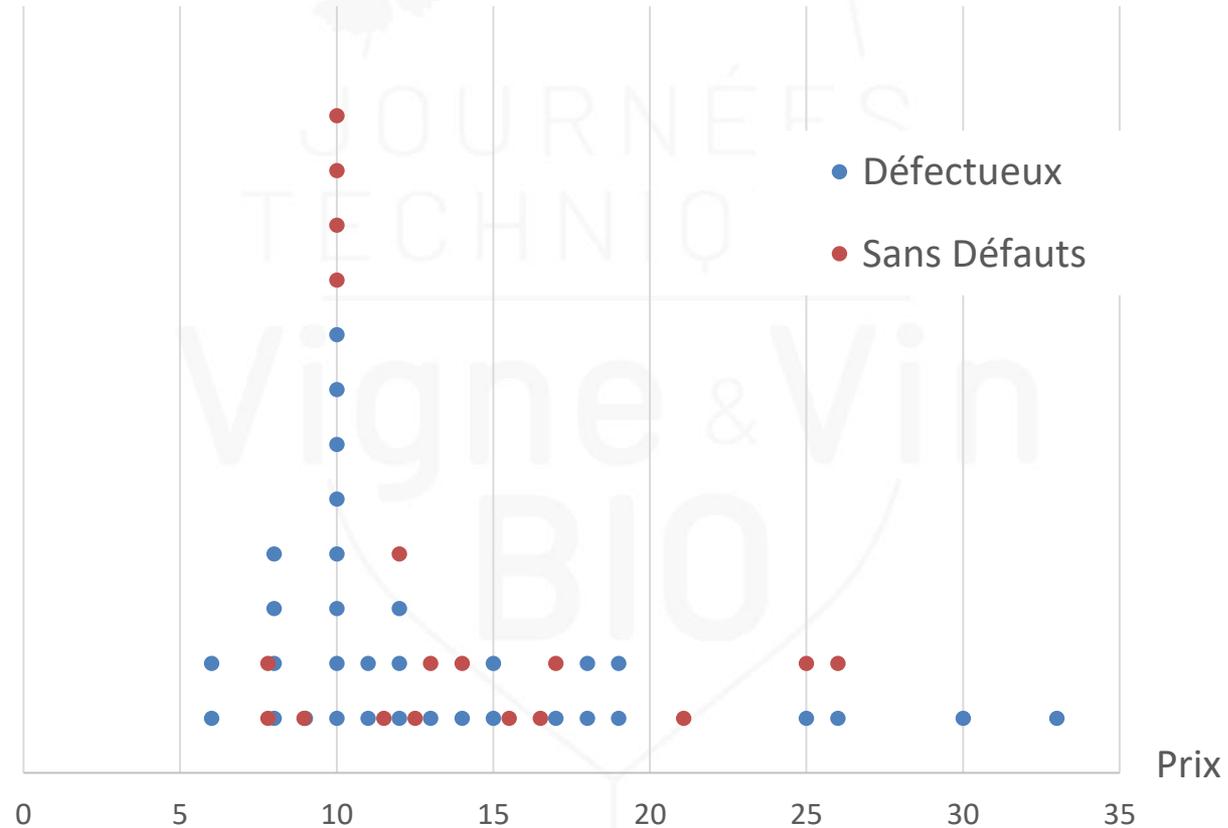
**4 échantillons possédaient**  
**une teneur en SO<sub>2</sub> total**  
**supérieure à 30 mg/L**

**33 sur 48 échantillons c'est-à-dire le**  
**69% présentait des défauts**  
**La fréquence de vins défectueux**  
**était analogue pour les deux**  
**millésimes**



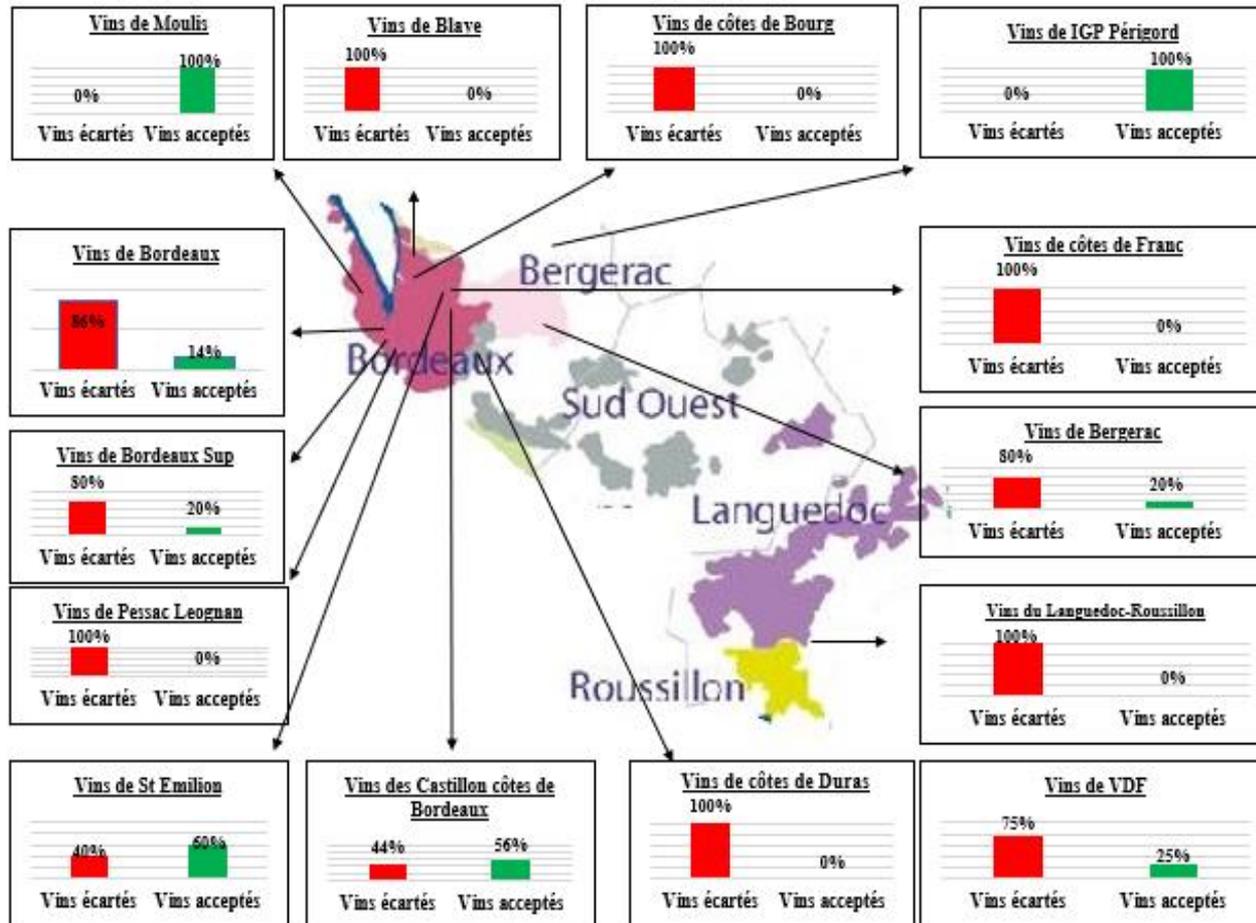


## Evaluation des défauts olfactifs et gustatifs pour les vins « sans » SO<sub>2</sub> : un effet du prix des vins?





# Evaluation des défauts olfactifs et gustatifs pour les vins « sans » SO<sub>2</sub> : un effet de l'origine des vins?





# Evaluation des défauts olfactifs et gustatifs pour les vins produits **avec SO<sub>2</sub>**

20 échantillons  
avec SO<sub>2</sub>



3 échantillons  
présentaient des défauts





## Caractérisation des défauts

Vins à moins de 30 mg/L en SO<sub>2</sub>

ACESCENCE RÉDUIT  
AMERTUME VÉGÉTAL PERLANT  
OXYDE  
ASTRINGENT CHIMIQUE  
MOISSISSEUX  
GOÛT DES OURIS

Fréquence de citation des  
vins à défauts de 2015

ASTRINGENT  
PERLANT  
VÉGÉTAL  
PHÉNOLÉ  
OXYDE RÉDUIT  
AMERTUME  
MOISSISSEUX  
CHIMIQUE  
GOÛT DES OURIS  
ACESCENCE

Fréquence de citation des  
vins à défauts de 2016

Vins Conventionnels

AMERTUME RÉDUIT  
PHÉNOLÉ

Fréquence de citation des  
vins à défauts



# Conclusion

Elaborer des vins rouges qui restent purs 2 à 3 ans après les vinifications sans avoir recours au SO<sub>2</sub> ne semble pas simple.

Les travaux se poursuivent...



Merci de votre attention !