

Utilisation des charbons œnologiques sur moûts de rosé AOC Bergerac et Côtes de Duras

Références réglementaires :

Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Séquestrants ligne 3.1 - classement : Auxiliaire technologique

Règlement (CE) 606/2009 : ligne 9 annexe 1A

Arrêté ministériel du 7 aout 2020 portant dispositions exceptionnelles pour les vins bénéficiant de l'AOC Bergerac

Arrêté ministériel du 7 aout 2020 portant dispositions exceptionnelles pour les vins bénéficiant de l'AOC Côtes de Duras

Contexte

La FVBD a déposé en juillet 2019 une demande de modifications des cahiers des charges des AOC Bergerac et Côtes de Duras. Elle comprenait notamment la possibilité d'utiliser les charbons œnologiques sur les moûts destinés à produire du vin rosé. En effet, les cahiers des charges en vigueur des AOC précitées les interdisent.

Une commission d'enquête devait intervenir en avril 2020, la crise sanitaire l'en a empêché. La FVBD a donc demandé et obtenu de l'administration une dérogation **temporaire, pour le millésime 2020**, qui permet d'utiliser les charbons œnologiques sur les moûts de rosé.

Règlementation

La dose maximale autorisée est de 100 g/hl.

La réglementation européenne autorise l'emploi sur : **les moûts** et les vins nouveaux encore en fermentation, le mout de raisin concentré rectifié, et pour **les vins blancs**. Ceci peut être restreint pour **les vins rosés** par les cahiers des charges des AOC, ce qui est le cas de Bergerac et Côtes de Duras, mais l'arrêté du 7 aout vient autoriser cette pratique pour la récolte 2020 dans la limite de 20% du volume de vin élaboré par le vinificateur concerné.

Le traitement ne doit pas :

- ✓ servir à la décoloration des vins rouges ou rosés
- ✓ s'appliquer successivement au moût et au vin qui en résulte.

Leur utilisation est soumise à la tenue d'un registre de manipulation indiquant la date du traitement, le volume et la nature du produit traité, la quantité de charbon mise en œuvre

Pour info, les charbons sont autorisés :

- ✓ par le cahier des charges bio européen ;
- ✓ par le cahier des charges bio suisse sur mouts uniquement ;
- ✓ comme agent de filtration dans le NOP (eCFR 2016) dans la catégorie « Made with organic grapes » ;
- ✓ sur mouts de vins effervescents uniquement par DEMETER.

Nature et Progrès interdit leur emploi.

Rappels techniques

Le charbon œnologique est obtenu par pyrolyse de différents composés organiques : bois, coques de fruits (noix de coco), noyaux de fruits, bambous, os, charbon, lignite, tourbe.

Leurs principales utilisations sont :

Sur moût blanc et rosé :

- ✓ corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ;
- ✓ éliminer des contaminants éventuels (OTA, géosmine, phénols volatiles...) ;
- ✓ corriger la couleur : des moûts blancs issus de raisins rouges à jus blanc, des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés.

Sur vins, pour corriger la couleur :

- ✓ des vins blancs issus de cépages rouges à jus blanc ;
- ✓ des vins blancs accidentellement tachés par un séjour dans des récipients ayant contenu des vins rouges ;
- ✓ des vins très jaunes issus de cépages blancs ;
- ✓ des vins blancs oxydés.

Leur action repose sur leur grande capacité d'adsorption des molécules odorantes indésirables grâce à une vaste structure de pores obtenue lors de l'activation. Ils peuvent éliminer des anthocyanes, des polyphénols oxydés ou non mais aussi des polysaccharides.

Il existe plusieurs sortes de charbons : les charbons décolorants sont macroporeux alors que les charbons désodorisants sont plutôt méso et microporeux.

Effets indésirables éventuels : le charbon entraîne la perte d'odeurs et arômes, notamment d'esters et d'alcools supérieurs (proportionnellement à la dose).

Chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose à utiliser.

La dose usuelle est comprise entre 20 à 100 g/hl.

Mode d'emploi :

Dans tous les cas il convient de suivre strictement les recommandations de votre œnologue.

Pour le charbon en poudre : délayer directement le produit dans le moût ou le vin. Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

Pour le charbon en granulé : délayer dans 10 fois son poids d'eau froide avant de l'incorporer dans le moût ou dans le vin par remontage, suivi d'un brassage énergique et soigné.

Elimination :

- ✓ Sur moût : éliminer après sédimentation, centrifugation ou filtration ;
- ✓ Sur vin : éliminer après 48 heures de contact par filtration ou collage.

Le coût :

A titre indicatif et sous réserve des propositions des divers fournisseurs, les charbons œnologiques coutent de 5 à 15 €/kg soit de 0,25 à 0,75 €/hl (pour une utilisation à 50g/hl).