

Les composantes et la diversité des vins dans le contexte alimentaire

Avec plusieurs centaines d'éléments et de composés endogènes identifiés (plus de 500 pour les seules substances volatiles), le vin n'est pas une simple dilution hydro alcoolique.

Ses constituants proviennent : du raisin ; des métabolismes du fruit et des microorganismes (essentiellement levures alcooliques et bactéries lactiques) ; de réactions d'équilibres physicochimiques dynamiques tout au long de la vie du produit élaboré.

Si l'eau est le principal constituant, suivi de l'éthanol puis du glycérol, les acides organiques dont principalement l'acide tartrique font du vin l'une des boissons les plus acides. Le potassium, les polyphénols, les polyosides jouent un rôle important dans les caractéristiques finales du produit. Les arômes interviennent pour une grande part dans ces caractéristiques. Les vitamines, généralement en faible concentration, présentent des synergies intéressantes (vitame C, facteur vitaminique P) ou même des teneurs non négligeables en théamine.

Ces valeurs indicatives n'expriment qu'imparfaitement la grande diversité des vins élaborés dans le Monde. Une telle diversité, une telle richesse induit évidemment une dispersion des valeurs analytiques notamment pour des groupes de substances dites secondaires au plan quantitatif mais fondamentales quant à l'originalité des produits.

En outre, comme dans la plupart des denrées alimentaires, un verre de vin peut contenir des concentrations réduites de molécules exogènes utilisées durant les traitements d'élaboration ainsi que des traces soit de résidus phytosanitaires issus du vignoble, soit de contaminants à la vigne ou au chai.

Des réglementations sévères imposent des limites strictes aux teneurs admissibles de telles substances, comme les sulfites. Ces réglementations conduisent à une vigilance accrue des praticiens pour réduire les risques de présence, par exemple, de molécules de pesticides, d'ochratoxine, d'amines biogènes ou de protéines allergènes.

Heureusement, l'œnologue n'est pas dépourvu de moyens pour répondre à ces impératifs hygiéniques et la nature lui apporte un soutien précieux.

Ainsi, le rhamisogalacturonane II libéré à parti des parois cellulaires du raisin est un puissant complexant des métaux lourds, le plomb en particulier ; l'assimilation de ce dernier au cours du transit intestinal pourrait donc être fortement diminuée.

La vinification permet d'éliminer près de 90% de la teneur initiale d'ochratoxine A des moûts contaminés ; les collages à la bentonite diminuent encore cette concentration.

Les résidus de pesticides retrouvés sur les fruits sont, pour la plupart des molécules, indétectables dans les vins.

Enfin, le pH, l'alcool et, peut-être, la présence de polyphénols font du vin un milieu impropre au développement de la majorité des germes toxiques pour l'Homme.

Globalement, le vin apparaît comme un ensemble, le plus souvent harmonieux, de nombreuses substances, certaines d'entre elles favorisent des expressions organoleptiques agréables, d'autres ont des incidences nutritionnelles, d'autres enfin sont réputées comme ayant une action soit bénéfique, soit mauvaise sur la santé.

Quel statut peut revendiquer le vin ?

Dans les années 80, le Professeur J. MIROUZE s'interrogeait : « Le Vin ? Aliment de consommation courante ? Boisson de luxe ? Drogue licite ?

Vin : aliment !

Afin d'éviter tout malentendu, il est nécessaire de rappeler quelques définitions (qui, je l'espère, ne sont pas sujettes à controverse).

Un aliment c'est ce qui sert de nourriture à un être vivant.

Un aliment est une substance apportée par voie digestive susceptible d'être digérée au niveau de l'oropharynx, puis surtout au niveau de l'estomac et du duodénum. Après sa digestion dans la partie haute du tube digestif l'aliment devient nutriment.

Le nutriment est une substance susceptible d'être directement et entièrement absorbée par le tube digestif (intestin grêle) puis, après être passé dans le sang, le nutriment est distribué pour servir à la nutrition de l'organisme.

Le nutriment est une substance chimique contenue telle quelle dans les aliments ou provenant de leur digestion, et que les cellules utilisent directement dans leur métabolisme (acides aminés, glucose...). Le nutriment peut être également un élément chimique contenu dans l'alimentation (C, K...).

Tous les aliments subissent donc une digestion et une absorption.

Parfois, la dimension purement nutritive de l'alimentation est dépassée et fait place aux « aliments santé » qui sont parfois aux limites du médicament. L'aliment santé revendique une allégation santé correspondant à une allégation nutritionnelle (ex : produit riche en fibres, en calcium) ou allégation fonctionnelle (le Ca intervient dans la construction osseuse).

Enfin, le Codex Alimentarius définit la denrée alimentaire. « Toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine. Ceci englobe les boissons, le « chewing-gum » et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ».

Le vin étant une boisson entre légalement dans la catégorie des denrées alimentaires. Et comme telle, il ne peut revendiquer des allégations santé.

Le vin est une boisson très spécifique de l'Homme.

En 1953, dans un manuel d'Histoire Naturelle des lycées et Collèges de France, on pouvait lire : « L'eau potable est la boisson naturelle ; elle suffit à nos besoins. Pourtant l'Homme a trouvé agréable de boire l'eau additionnée d'alcool et il a fabriqué à cette intention deux catégories de boissons alcoolisées : de fermentation et de distillation ... Le vin à dose modérée constitue par sa glycérine et ses sels, un aliment ; par son tanin, un tonique ; par son alcool, un stimulant nerveux... Sa consommation abusive conduit au vinisme, forme d'alcoolisme ».

Pour les Professeurs MIROUZE et JOYEUX le vin est un nutriment : source calorigène par son alcool et peut-être un glycérol, apports plastiques, eau, minéraux, oligoéléments, vitamines, constituants spécifiques. Tous les acides aminés essentiels et non essentiels sont présents dans le vin à des teneurs proches de celles du sang.

Nutriment particulier car épargnant d'autres nutriments, le vin est un aliment à risques car sa consommation abusive conduit à des accidents directs liés à une toxicité cellulaire.

Les recommandations de Diète Méditerranéenne préconisent « un peu de vin » dans la ration quotidienne. Pour mémoire, le verre étalon selon GRÖNBAEK étal. Contient 12 cl d'un vin à 12%.

Pour Serge RENAUD étal., l'effet de l'addition de vin doit être bénéfique car les habitudes alimentaires des buveurs de vin (hommes d'âge moyen) en Pays méditerranéens ne sont pas meilleures que celles des autres Pays.

L'action bénéfique éventuelle du vin dans l'alimentation fait l'objet de nombreux travaux (biologiques – physiologiques, épidémiologiques) dont l'interprétation des résultats est source de controverses. Ainsi, le Professeur J. PILLOT souligne la relativité des études épidémiologiques et les dérives d'interprétation sur les polyphénols du vin. Les études épidémiologiques peuvent établir seulement une association entre facteurs de risques et maladies ; elles n'identifient en rien une relation de cause à effet.

Néanmoins, des conséquences d'une consommation modérée et régulière de vin sont mises en avant par de nombreux chercheurs.

Le vin serait : tonique, eupeptique (faciliterait la digestion), bactéricide, antiallergique ; il serait utile en cancérologie et gériatrie (démence, Alzheimer).

Pour le Dr Guy CARO, sur le strict plan thérapeutique, le vin n'est pas un médicament. Tout au plus peut-il être un adjuvant, un auxiliaire. En revanche, il est utile sur le plan de la prévention de certaines maladies. Il facilite enfin l'équilibre de vie.

Selon J. PILLOT, « la force de vérité » est que la molécule d'alcool est bien un principe actif de prévention de l'infarctus du myocarde et vraisemblablement de toutes les obstructions artérielles de nature athéromateuse.

La supériorité du vin, elle, demeure possible mais reste à établir. L'effet protecteur du vin pourrait être dû aux composés phénoliques tels que le resvératrol.

Un document de consensus a été établi en 2001. Il traite des « Effets sur la santé d'une consommation faible à modérée d'alcool (36 ° alcool pur/jour pour un homme ; 24° pour une femme). Les buveurs de ce type présentent moins de risques que les abstinents à l'égard de la mortalité toutes causes confondues, les maladies coronariennes, le diabète de type II, les accidents vasculaires cérébraux, les calculs du cholédoque ; par ailleurs leur taux d'HDL est augmenté.

Comme tout aliment, comme toute denrée alimentaire, le vin contient des éléments qui pourraient présenter une certaine toxicité.

Ainsi, les substances « importées dans le vin, volontairement en tant qu'additifs alimentaires ou accidentellement font l'objet, nous l'avons vu, d'une réglementation très contraignante.

Le Vin est l'un des produits alimentaires sinon le produit, des plus encadrés au niveau législatif.

La mise en conformité avec des normes régulièrement « durcies » a conduit dans les 20 dernières années à une diminution spectaculaire des teneurs en substances exogènes des vins. Le SO² (endogène ou exogène) en est un exemple remarquable. De même, des mesures drastiques sont imposées aux fabricants de contenants vinaires : protocoles stricts de pose de revêtement plastifié de cuves...

Vin : drogue licite ?

Une consommation abusive de vin génère des risques dus essentiellement à l'éthanol.

Certes le vin présenterait deux types de constituants antialcool : ceux qui participent au métabolisme de cette molécule comme la thiamine ; ceux qui modulent ses effets tels les polyphénols.-

Comme tout aliment pris en excès, le vin peut être toxique et conduire à des dépendances. A l'image du potomane qui présente un besoin permanent de boire de grandes quantités de liquide, surtout de l'eau, même en l'absence de soif.

Des alcoologues écrivent : « ... le vin et la bière sont des alcools de consommation courante, responsables de la plupart des pathologies liées à l'éthanol... En France, 4 millions de personnes ont un problème de consommation abusive, soit de maladie induite par l'alcool. Mais 90% des personnes qui consomment, consomment normalement ».

Pour LAGRANGE, il convient de distinguer deux domaines pour aborder ces problèmes : celui qui est du ressort de la médecine où un alcoolisme chronique est souvent lié à d'autres boissons alcoolisées que le vin ; l'autre domaine concerne l'éducation, l'initiation à l'usage intelligent du vin.

Par ailleurs, il n'y a pas d'égalité physiologique devant l'alcool. Un déficit en alcool de hydrogénase, facteur indispensable d'oxydation de l'éthanol, induit une sensibilité accrue à cette molécule.

Autant les actions entreprises pour sensibiliser les buveurs excessifs sont utiles, autant considérer que la seule consommation de vin sans danger est l'abstinence correspond à une attitude recherchant l'outrance, peut être inopérante et sûrement tendancieuse car elle occulte certains résultats qui la désavouent.

La recherche du risque 0 est-elle raisonnable ? A quel prix doit-on l'obtenir ? Faut-il cesser de manger des protéines animales sous le prétexte qu'une faible proportion de la population présente des réactions de type allergène ?

Le principe de précaution est un principe politique de gestion des risques en l'absence de certitudes scientifiques.

En 1999, l'Observatoire français de lutte contre la drogue et la toxicomanie a voulu placer le vin dans la classe des drogues dures. Heureusement, d'autres Pays comme l'Espagne intègrent le vin dans leur législation sur les aliments.

Pour J. MIROUZE répondant à sa propre question, le vin et l'alcool ingérés comme des aliments ne correspondent pas à la définition de la drogue.

Quoiqu'il en soit, les campagnes violentes ou insidieuses antivin laissent des traces dans l'esprit des consommateurs peu avertis. Un sentiment de culpabilité devant le vin gagne des personnes pourtant acquises à sa cause ; même des vignerons deviennent abstinents au cours de leurs repas quotidiens.

Pourtant, il n'y a pas à diaboliser le vin et oublier les bienfaits et les plaisirs qu'il peut procurer. Une consommation modérée est associée à une recherche hédoniste. « Le vin est une boisson de table. Il est l'un des éléments de l'art de vivre, de l'élégance du geste et du goût. Il exalte les mets qui peuvent devenir indigestes voire indigestes sans son usage ». Il faut apprendre à boire en s'adressant à l'intelligence et à la clairvoyance. Jusqu'à présent, la filière vitivinicole n'a jamais été associée à la prévention de l'alcoolisme en France.

Créé récemment, le Conseil de la modération est un lieu de concertation entre professionnels de la Santé et de la filière. Cette structure devrait permettre de débattre, en amont, du contenu de la politique de prévention de l'alcoolisme et d'expertiser toute nouvelle initiative.

Vin : boisson de luxe ?

Le vin est un produit de luxe car il n'est pas nécessaire au maintien de l'existence contrairement aux nutriments. Il est possible de vivre une longue vie sans boire de vin, mais le vin n'est pas une exception. Il n'est guère d'aliment indispensable, tous isolément peuvent être exclus ».

Le vin est aussi, à sa manière, un produit de luxe dans la mesure où, correctement choisi, il améliore les qualités gustatives d'un repas. C'est un adjuvant de sapidité en plus du plaisir qu'il procure par lui-même.

« Enfin, l'homme est et doit rester un omnivore : plus il varie son alimentation et ses boissons, mieux il se porte. Plus il est l'esclave d'une alimentation monotone, plus il s'oriente vers des états morbides chroniques particuliers ».

Les usages du vin

Vin, boisson de luxe ? Oui, au cours de son histoire le vin a été considéré comme produit de luxe.

Dès le Moyen Âge, le vin est déjà, dans certaines régions, un bien marchand de luxe, circulant sur de grandes distances à la différence des autres produits agricoles destinés à la consommation humaine.

Par la suite, une démocratisation de la consommation de cette boisson s'est produite avec d'autres usages et dans nouvelles couches de la Société. N'assistons-nous pas à un retour vers la notion de « vin, boisson pour des moments d'exception » - N'est-ce pas le type de consommation que pratiquent les cohortes de buveurs occasionnels ou « faiblement réguliers » ou encore les amateurs connaisseurs aisés ? –

Je déplore cette limitation dans l'usage du vin qui ne peut que réduire le nombre de producteurs dans le Monde et priver les consommateurs de plaisirs plus fréquents, même s'ils sont apparemment, seulement apparemment, plus simples.

Car, enfin, à quoi peut bien servir la grande diversité des vins existante, même si certaines tendances poussent à une normalisation des caractères par le cépage ou le schéma de vinification ? Cette diversité, cette richesse permet de rester en état de découverte permanente pour l'amateur curieux, en état de satisfaction d'un besoin particulier à un moment donné.

Est-il souhaitable d'espérer retrouver d'un bout du Globe à l'autre, le même type d'hôtel aseptisé où la nourriture ne présentera aucune surprise et dont la boisson vin permettra de reconnaître aisément un Chardonnay ? Oui, parfois, dans certains états d'esprit. En revanche et heureusement, le Chardonnay traduira, souvent, le terroir dont il est issu, terroir sublimé par le vigneron élaborateur.

La diversité des vins correspond à un art de vivre et, pourquoi pas, à une philosophie de l'existence.

Pourquoi diversifier la gamme de vins ? Parce que selon les occasions, les circonstances, les envies, tel type de vin répond à un besoin précis et sera préféré à tel autre. Durant la même journée, à un instant donné, je peux avoir envie d'un rosé désaltérant, acidulé et très fruité ; à un autre moment dans le contexte privilégié d'un repas riche, je souhaite déguster un rosé corsé ou un rouge structuré, puissant. Au cours de l'année, au cours de ma vie, mes besoins sont différents. Je désire prendre plaisir à goûter le vin sous ses formes multiples.

Pour cela, le vin doit être de qualité notamment au plan organoleptique. Mais cette qualité n'est pas unique et définie par des normes ou des règlements.

La qualité intrinsèque d'un produit de réputation modeste ne sera pas inférieure à celle d'un cru de prestige si elle répond à mon attente, à cet instant donné.

Les notions de beau, de bon ou de meilleur sont subjectives et relatives à un individu ou un groupe d'individus.

Quelles pratiques œnologiques pour quels objectifs !

L'un des objectifs devrait être le maintien ou l'amplification de la gamme des vins.

Pour LECLERC et PITON, face à la stagnation de la consommation, des gisements de croissance existent, notamment celui oublié des jeunes adultes, celui occulté de vin et santé, celui avéré des vins rosés.

La reconquête du marché du vin passe par une nouvelle segmentation de celui-ci, par des stratégies de marketing répondant à des attentes plus différenciées des consommateurs. Le Professeur d'HAUTEVILLE assure que les arguments traditionnels restent favorables non seulement auprès des cibles habituellement consommatrices, mais aussi pour les jeunes qui restent sensibles à la culture du terroir, à la variété, à la typicité. La notion de terroir se développe aussi dans des Pays ayant conduit avec succès une politique de marques commerciales.

L'œnologie est prête à accompagner ces évolutions. La puissance, le foisonnement des outils technologiques développés depuis 20 ans, assurent une maîtrise accrue des phénomènes biologiques et physicochimiques mis en œuvre dans la filière.

L'arsenal technique dont dispose actuellement le technologue est une chance – la puissance de l'outil impose une réflexion préalable à sa mise en œuvre. Les problèmes de sécurité alimentaire, de protection de l'environnement sont prioritaires dans les prises de décisions concernant l'utilisation d'un auxiliaire technologique ou d'une technique innovante. La déontologie de l'œnologue doit se manifester également.

La réponse technique à la demande de diminution de la teneur en alcool des vins (sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques) enfin formulée par les producteurs, montre la capacité des œnologues à adapter rapidement leurs procédés.

Ces évolutions des pratiques œnologiques, des stratégies marketing ne se traduiront sur le plan économique que dans la mesure où suffisamment de consommateurs seront aptes à goûter les vins.

Pour d'HAUTEVILLE, « le goût pour le vin n'est pas spontané et ne peut se construire que sur une expérience de consommation. Quelles méthodes permettraient de faire accéder les jeunes à un niveau minimum d'expertise sensorielle ? C'est une tâche prioritaire à laquelle doivent s'atteler les acteurs de la filière vin ». En ce domaine, l'Espagne, l'Argentine ouvrent la voie : leurs gouvernements ont décidé de généraliser l'enseignement sur le vin du Primaire à l'Université.

Conclusion

Le monde évolue. La sphère du vin également. La filière vigne – produits de la vigne a connu et connaît des modifications profondes ; elle a fait preuve d'une capacité remarquable d'adaptation aux contraintes conjoncturelles ou structurelles. Cette force de réponse devant l'adversité a permis, jusqu'à présent, de dépasser certains conservatismes et d'assumer des crises économiques lourdes.

L'œnologie et la viticulture disposent aujourd'hui de technologies puissantes mises en œuvre par des spécialistes de grande qualité. Des erreurs d'appréciations ou d'orientations techniques ont pu être commises ; elles ont été corrigées et elles ont permis de progresser sans la connaissance et la maîtrise des processus. Oenologie et Viticulture sont aptes, dans leurs domaines particuliers et en synergie avec les autres composantes, à relever les nouveaux défis proposés à la filière.

Pour terminer sur une note optimiste, Pierre LOUISOT rappelle que « la nutrition est, avant tout, un épisode heureux ». Il est de même du bon usage du vin.

Pour Lien de la Vigne. 11.03.2005

Claude Flanzky 19.03.2005