

Minéralité du vin : un champ d'investigation à peine ouvert

La minéralité d'un vin est un terme de plus en plus utilisé par les professionnels et à fortiori par les consommateurs. Ce concept positif rattaché à l'olfaction est très à la mode mais sait-on le définir ? Pourquoi certains vins sont systématiquement rapprochés de cette notion ? Qu'est-ce qui fait la minéralité du vin ? Autant d'interrogations auxquelles les intervenants de la conférence organisée par Lallemand sur les minéraux et le vin ont essayé de répondre le 19 janvier dernier.

Suite à une recherche sur différents journaux spécialisés, Cees Van Casteren journaliste du vin et consultant auprès du gouvernement hollandais, a constaté que le terme « minéralité » apparaissait dans près de 11 % des 258 000 articles du journal *Wine Spectator*. Il arrive en tête de liste des descripteurs, devant même le fruité ! Même constat dans la revue « *Decanter* ». Si ce terme est devenu tendance, les connaisseurs savent-ils pour autant ce que minéralité veut dire ? Lors du salon *Wine Professional 2011* à Amsterdam, ce journaliste a mené une enquête auprès des participants. Il en ressort que tous connaissent, utilisent ce terme et que 92 % d'entre eux l'associe au terroir. Pour eux, la minéralité provient du sol. Les exemples cités pour illustrer ce mot sont à 85 % des vins blancs : les blancs de Loire, de Bourgogne et d'Alsace sont considérés comme des exemples représentatifs. Dans tous les cas, personne n'a expliqué exactement ce qu'est la minéralité et, chose surprenante, personne n'a cité la possibilité que la minéralité puisse venir de la vinification ou de l'utilisation du soufre... Pour Cees Van Casteren, l'utilisation plus fréquente de ce terme doit être mise en parallèle avec la tendance actuelle du marché à vouloir des vins moins alcoolés, moins intenses, plus élégants, plus digestes. Et du côté des consommateurs ? « *La minéralité s'avère être une sensation, une émotion, une impression pour les 1679 consommateurs que nous avons enquêtés dans le cadre de notre étude. Ils y associent la fraîcheur, la vivacité, l'expressivité, l'acidité. Mais leur définition est très incertaine, floue. Ceci traduit qu'ils ne savent pas ce que c'est en réalité* », relate Laurent Gautier de l'Université de Bourgogne, qui participe au projet européen de recherche Vinolingua avec l'Institut Œnologique de Champagne. En résumé tout le monde en parle mais personne ne sait ce que c'est exactement ! Etrange minéralité.

Et si la minéralité du vin avait un lien avec sa salinité ?

Si la minéralité est souvent associée au terroir c'est que beaucoup pense que les minéraux du sol confèrent directement des notes minérales au vin. Le monde de la recherche ne se satisfait pas de cette théorie, compte tenu de la complexité des processus impliqués depuis le sol jusqu'au vin. Les travaux expérimentaux sur la minéralité gustative de Xavier Vignon, consultant dans la Vallée du Rhône et de l'Institut Œnologique de Champagne semblent mettre en avant que cette minéralité résulte de la composition minérale du vin autrement dit de sa salinité. Les essais montrent que cette dernière a un impact réel sur le profil organoleptique. L'ajout d'infimes doses (de l'ordre de 0.5 g/Hl)

20 janvier 2012

de sels minéraux au vin témoin change fortement le profil organoleptique de ce dernier : le phosphate augmente l'acidité, le chlorure la sucrosité et le sulfate l'amertume. « Chacun a déjà pu constater que la dégustation d'un vin au long de son élaboration présente des phases, or il s'avère que la composition en éléments minéraux du vin varie selon ces phases », remarque Xavier Vignon. La composition en sels minéraux est impactée par les techniques de vinification. Ainsi, il est mis en exergue dans ces travaux que le choix de la souche de levure, du type de collage modifie la salinité du vin.

Les itinéraires viticoles ont-ils un impact ?

« La corrélation directe de l'analyse de sol et du goût est difficile. Il existe toutefois un facteur évident : l'irrigation. Mais nous savons également que la pourriture grise donne des vins plus chargés en sulfate et en chlorure. Par antagonisme, le ressenti à la dégustation est toujours moins acide », explique Xavier Vignon.

D'autres pistes pour définir la minéralité ?

Rares sont les publications scientifiques sur la notion de minéralité. Certains chercheurs pensent qu'il y aurait un lien entre les notes minérales perçues au nez et un certain niveau de réduction et que des composés soufrés pourraient être à l'origine des notes minérales perçues au nez. Tominaga et al. (2003) ont montré que le Benzenemethanethiol semblait être à l'origine d'une dimension empyreumatique qui pourrait être reliée à la note olfactive « pierre à fusil » souvent utilisé pour décrire la minéralité. Force est de constater que les pistes de recherche sont à peine investies et la minéralité garde à ce jour son mystère.

C. Mandroux-InterLoire