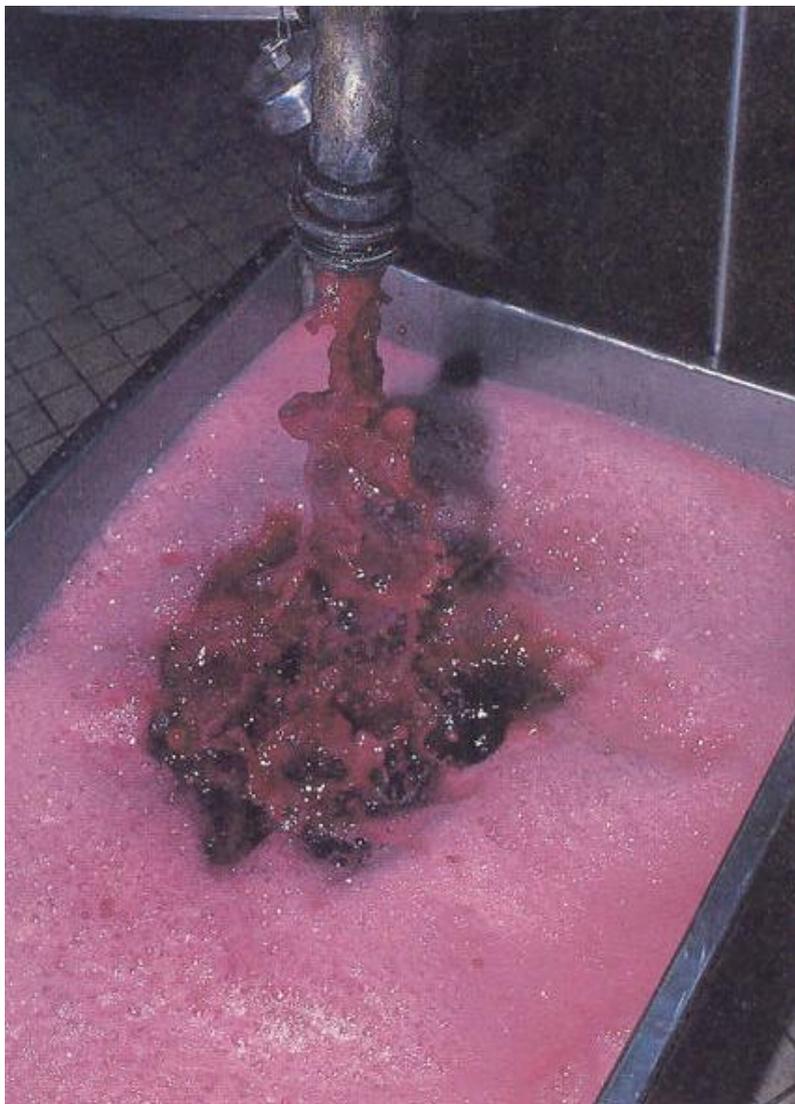


OXYGÉNATION

L'oxygène est le pire ennemi du vin « mais **c'est l'oxygène qui fait le vin**, c'est par son influence qu'il vieillit ».

Louis Pasteur



Un élément très réactif

- L'oxygène se dissout dans le vin et se combine aux composés phénoliques. oxyde les sulfites en sulfates et détruit des arômes s'il est trop abondant.
- Lorsque le vin est agité à Vair, l'oxygène se retrouve en quantité abondante. puis est consommé en une à quatre semaines. En revanche, dans le vin au repos, l'oxygène est présent en faible quantité car il est combiné au fur et à mesure de sa dissolution.
- Alors que les vins blancs sont sensibles aux oxydations, les rouges nécessitent un apport d'oxygène au cours de leur élevage (assouplissement des tanins, stabilisation de la couleur).
- Les lies sont les plus réactives de tous les constituants du vin. Elles captent l'oxygène plus vite que les composés phénoliques.

LE RÔLE DE L'OXYGÈNE

L'oxygène de l'air se dissout par diffusion. Une fois qu'il a pénétré dans le vin, il est consommé par une grande variété de composés et, en priorité, par les polyphénols, et les tanins du chêne lors d'un élevage sous bois. Des réactions d'oxydoréduction très complexes s'enchaînent. Des quinones sont formées et réagissent avec d'autres phénols en donnant de nouveaux composés souvent plus réducteurs que les premiers, Ainsi, l'oxygène apporté ultérieurement sera consommé encore plus rapidement.

L'oxygène se combine également au SO₂, qui s'oxyde en sulfate (SO₃). De ce fait, il protège tous les constituants du vin autres que les polyphénols. Il agit comme un antioxydant. D'autres molécules sont oxydées. L'éthanol est transformé en éthanal, qui favorise les réactions de condensation entre les tanins et les anthocyanes, formant des composés colorés plutôt stables. L'oxygène a donc un rôle majeur sur la nuance, la stabilité et l'intensité de la couleur des vins rouges.

Si la quantité d'oxygène apportée est supérieure à celle consommée par les polyphénols et le SO₂, de l'oxygène dissout sera possible pour réagir avec d'autres composés, notamment les arômes. Cela en fera

évoluer certains et disparaître d'autres, comme les composés soufrés responsables des notes de buis et d'agrumes dans le sauvignon. Les arômes fruités et fermentaires de certaines syrahs sont également très sensibles aux oxydations. La plupart des composés odorants variétaux sont assez fragiles. Ainsi, l'oxygène non maîtrisé peut conduire à la banalisation.

CECILE VUCHOT