

19, cours Tourny - F 33500 LIBOURNE

Œnologues: Isabelle CRÉBASSA, Bernard CRÉBASSA, Thierry JOUAN

ouvert tous les jours de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h , fermé samedi
sur rendez-vous, consultation d'Œnologue au laboratoire ou à la propriété.

Téléphone: 05 57 51 25 95

Télécopie: 05 57 25 04 34

Email : laboratoire@jouan-crebassa.fr

Site : www.jouan-crebassa.fr

DIOXYDE DE CARBONE - CO² RÉGLAGE DU GAZ CARBONIQUE DANS LES VINS ROUGES

RAPPEL

Tous les vins contiennent du gaz carbonique dissous.

Il provient principalement de la fermentation alcoolique (50 à 100 g/l) et de la fermentation malolactique (2 g/l environ). Ainsi, le vin arrive à être saturé de gaz, puisqu'il peut en dissoudre jusqu'à 2 g/l, selon les conditions de température et de pression.

La dose limite de perception du pétilllement est de 0,60 g/l; mais, à faible dose (0,40 g/l), le gaz carbonique qui est acide durcit les vins de Bordeaux et leur fait perdre de la souplesse.

En règle générale, les vins rouges supportent d'autant moins de CO² qu'ils sont plus tanniques et destinés au vieillissement; en particulier, pour les Bordeaux rouges, la teneur en CO² à la mise doit être **très faible, inférieure à 0,25 g/l**.

TECHNIQUES DE DÉGAZAGE

Grâce aux échanges gazeux au travers du bois et au petit volume, l'élevage en fûts diminue la teneur en gaz carbonique.

En revanche, en cuves, les soutirages à l'air sont indispensables pour dégazer. Ils seront d'autant plus efficaces que la température du vin sera plus élevée.

Une injection d'azote, avec un petit appareillage spécialement conçu, permet de parfaire le résultat, sans oxydation supplémentaire (jusqu'à 30% de perte en CO²).

DOSAGE DU CO²

La mesure de la teneur en CO² présente donc un très grand intérêt avant la mise en bouteilles; afin de répondre à ce besoin, notre laboratoire est équipé d'un appareil électronique détectant le CO² à plus ou moins 0,01 g/l près.

Pour être représentatif, l'échantillon doit être prélevé **soigneusement** (éviter le dégazage au robinet) et parvenir **rapidement** au laboratoire en **bouteille pleine**.

Lorsqu'une plus grande rigueur est exigée, un Œnologue peut venir effectuer le prélèvement à la propriété, une visite est alors facturée en supplément.