

Vous avez réagi...

Dans notre n°446, la rubrique Mieux-être de Christelle Ballestrero consacrée

à « Vin et santé, la fin du mythe » a fait réagir nombre d'entre vous. Notre consœur y faisait simplement état d'études récentes publiées en Europe. Certains se sont émus de ces résultats. Nous pouvons le comprendre et afin que chacun puisse se faire sa propre opinion, nous publions des extraits de trois lettres. Elles nous paraissent apporter au débat des éléments techniques et scientifiques qui enrichissent la réflexion. Nous y ajoutons la mise au point du Pr Michel Bourzeix.

Constance Poniatowski
Directrice de la rédaction

M^{me} Marie-Christine Tarby-Maire

Présidente de Vin & Société

[...] S'il est vrai que c'est bien l'exposition à l'alcool, et donc à l'éthanol, qui crée, chez certains individus, une forme d'addiction, dire que c'est le taux d'alcool qui rend les gens dépendants est un raccourci dangereux. D'autant plus dangereux quand vous ne parlez que du vin, dont le degré ne varie que très peu (entre 8° et 15°) en comparaison avec d'autres boissons alcoolisées. La dépendance est une question complexe. Certes, en exposant des personnes vulnérables à l'alcool on crée chez elles un risque de dépendance (et non une dépendance); et c'est précisément la notion de vulnérabilité qui reste très difficile à définir, relevant souvent de multiples facteurs : génétiques, psychologiques, sociaux... La question de la vulnérabilité, de ses causes, des moyens de la détecter et des réponses à y apporter pour limiter les risques d'alcoolisme des sujets est importante. Il s'agit là du travail quotidien de nombreux addictologues, qui exigent effort et rigueur, et qui ne permet pas les approximations publiées dans l'article.

M^{me} Marie-Madeleine Caillet

Première vice-présidente de l'Union des œnologues de France

[...] Nous récoltons maintenant les fruits de notre recherche de la qualité, mise en place dans les années 70 : arrachage des cépages à haut rendement, plantation de cépages qualitatifs, contrôle des rendements et meilleure maîtrise des attaques parasitaires au vignoble. Les raisins sont plus sains, plus riches en précurseurs d'arômes et en polyphénols, mais aussi plus riches en sucre et donc potentiellement en alcool. Cette dernière caractéristique est aggravée par une élévation globale de la température depuis vingt ans et une durée

d'ensoleillement plus importante qui induisent une plus longue période végétative de la vigne. Les œnologues, les chercheurs en œnologie de l'Inra et de nos universités d'enseignement travaillent à mettre au point des techniques physiques pour réduire le taux de sucre des moûts ou celui de l'alcool des vins. Ces techniques sont en cours de validation à l'OIV, nous espérons que la réglementation européenne nous permettra de les appliquer prochainement. Michel Bourzeix vous a d'ailleurs envoyé un rectificatif où il cite ces techniques [...].

M. Jean-Benoît Cavalier

Président du Syndicat de l'AOC Languedoc

[...] Il doit être fermement rappelé que l'appellation régionale Languedoc et toutes les appellations qu'elle recouvre sont parmi les rares appellations françaises pour lesquelles l'adjonction de sucre (autrement dénommée « chaptalisation ») est justement interdite* et sanctionnée pénalement. Quant aux produits chimiques, ils sont interdits. Seuls les sulfites sont effectivement autorisés et utilisés, ainsi que cela est indiqué sur les étiquettes, mais leur destination n'a absolument aucun lien avec l'élévation du taux d'alcool, et cette utilisation est assez générale pour concerner les vins quelles que soient les appellations dont ils relèvent. Laisser penser le contraire serait donc faire douter, outre de la qualité des vins de l'appellation régionale Languedoc, qui ne sont donc pas des vins de table mais des vins d'appellation contrôlée, de l'honnêteté à la fois de l'organisme de défense de gestion qui veille au respect de la réglementation, des bonnes pratiques de vinification très codifiées et, bien sûr, des viticulteurs eux-mêmes [...].

* Règlement UE 479/2008 annexe V (paragraphe B-3, B-4, et B-6) et annexe IX (zone CII).

PRÉCISIONS APPORTÉES PAR LE PR MICHEL BOURZEIX

« Il y a eu tout de même confusion dans la traduction de mes propos lors de notre conversation téléphonique. Je dois préciser que les vins du Languedoc-Roussillon ne font pas l'objet d'ajout de sucre de betterave pour augmenter leur degré d'alcool (chaptalisation). Le degré d'alcool

n'est dû qu'à la teneur plus élevée en sucre du raisin, en lien notamment avec le réchauffement climatique. Cette élévation, c'est vrai, pose un problème pour les consommateurs. A la suite des derniers travaux de recherche (Inra, IFV), il est maintenant possible d'enlever

jusqu'à 2° d'alcool aux vins pour les ramener à des teneurs en alcool classiques, tout en respectant leur qualité. Toutes ces méthodes sont physiques et pas chimiques. Dans le respect des bonnes pratiques de vinification très codifiées par l'Organisation internationale de la

vigne et du vin (OIV), le vin ne doit pas être considéré comme une boisson issue de la chimie, mais uniquement de la fermentation du jus de raisin frais. Les produits chimiques sont interdits. Seuls les sulfites, antiseptiques protecteurs du vin contre les attaques des bactéries, sont

autorisés. Ils empêchent, par exemple, qu'elles ne se transforment en vinaigre. Enfin, l'aspect « vin et santé » est un sujet étudié dans le monde entier par de nombreuses équipes médicales pour établir, sans polémique, les avantages et les limites d'une

consommation modérée de vin, deux ou trois verres par jour. Le vin est considéré dans certains pays, par exemple l'Espagne, comme faisant partie de l'alimentation, en lien avec sa composition en polyphénols, dès lors qu'il est consommé avec modération. »