



Bernard Valeur

**Les
couleurs
du VIN**

Une palette exquise

éditions
Quæ

Les couleurs du vin
Une palette exquise

Éditions Quæ

RD 10

78026 Versailles Cedex

www.quae.com

ISBN (PAPIER) : 978-2-7592-3697-8

ISBN (PDF) : 978-2-7592-3698-5

ISBN (ePub) : 978-2-7592-3699-2

© Éditions Quæ, 2023

Le Code de la propriété intellectuelle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Le non-respect de cette disposition met en danger l'édition, notamment scientifique, et est sanctionné pénalement. Toute reproduction, même partielle, du présent ouvrage est interdite sans autorisation du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20 rue des Grands-Augustins, Paris 6^e.

Bernard Valeur

Les couleurs du vin
Une palette exquise

Éditions Quæ

La thématique de la vigne et du vin aux éditions Quæ

Pesticides en viticulture. Usages, impacts et transition agroécologique
Francis Macary (coord.), Stéphane Le Foll (préfacier), 232 p., 2023

De l'œnologie à la viticulture (2^e édition)

Alain Carbonneau (auteur), Jean-Louis Escudier (auteur),
Philippe Manguin (préfacier), 304 p., 2022

Atlas des paysages de la vigne et de l'olivier en France méditerranéenne
Stéphane Angles (éditeur), 208 p., 2014

La vigne, miracle de la nature ? 70 clés pour comprendre la viticulture
Frédérique Pelsy (auteur), Didier Merdinoglu (auteur), 176 p., 2021

Quand le raisin se fait vin

Pascale Scheromm (auteur), 160 p., 2011

Pour citer cet ouvrage : Valeur B., 2023.

Les Couleurs du vin. Une palette exquise, Versailles, éditions Quæ, 112 p.

Table des matières

<i>Remerciements</i>	10
Avant-propos	13
Si les couleurs m'étaient contées	15

CHAPITRE 1

DU RAISIN AU VIN : UNE PALETTE HAUTE EN COULEUR	23
Blancs, noirs, rouges... vraiment ?	23
Le raisin a la couleur dans la peau	25
Une grande diversité de polyphénols, colorés ou non	27
Les flavonoïdes : une large palette de couleurs	28
Les tanins contribuent-ils à la couleur ?	30
Du cépage au vin	31

CHAPITRE 2

LA ROBE DU VIN DANS TOUS SES ÉCLATS	37
Comment bien observer la robe d'un vin ?	37
Les mots choisis du dégustateur	38
L'objectivité du nuancier	39
Comment mesurer quantitativement la couleur en œnologie	40
La brillance ou l'éclat de la robe	43
Limpidité ou turbidité	44
Fluidité ou viscosité	45
Les larmes du vin	46
L'effervescence et ses secrets	47

CHAPITRE 3

LA ROBE DES VINS BLANCS	53
L'origine complexe de la couleur jaune	53
Les vins blancs liquoreux : une place à part	55
L'évolution de la couleur avec l'âge	56
Le vin jaune, une exclusivité mondiale du Jura	57
Blanc de noirs et blanc de blancs	58

CHAPITRE 4

LA ROBE DES VINS ROUGES	61
Anthocyanes et tanins : à l'origine de la couleur des vins rouges	62
Processus de macération et évolution concomitante de la couleur des vins rouges	62
L'évolution de la couleur au cours de l'élevage et du vieillissement	64
Décryptage des nuances de couleur	68
Caractérisation quantitative de la couleur des vins rouges	69

CHAPITRE 5

LA ROBE DES VINS ROSÉS	73
Un vrai vin dont l'élaboration est spécifique	74
L'origine des diverses nuances de couleur	75
La caractérisation de la couleur des vins rosés	77

CHAPITRE 6

DES ROBES ORANGE, ACAJOU, BRUNES, NOIRES... ET MÊME BLEUES !	81
Les vins orange : retour en grâce de vins très anciens	81
Les couleurs variées des vins doux naturels	82
La madérisation et l'effet du vieillissement	84
Les vins dits bleus	85

CHAPITRE 7

L'ÉTONNANTE FLUORESCENCE NATURELLE DES VINS	89
La fluorescence turquoise des vins blancs	89
La fluorescence à l'origine des reflets verts des vins blancs ?	90
Et les vins rosés et rouges ?	91
Caractérisation de la fluorescence pour l'œnologie	92

CHAPITRE 8

DES GOÛTS ET DES COULEURS, ON EN DISCUTE POUR LE VIN	95
La hiérarchie des sens : suprématie de la vision	95
Le cerveau goûte d'abord avec les yeux	96
Une expérience probante	96
La dégustation en aveugle	97
Un réseau complexe d'influences	98

CHAPITRE 9

POURQUOI COLORER LES BOUTEILLES ?	101
Le « goût de lumière »	101
Pour protéger... et aussi pour séduire	102
Comment colorer un verre ?	103
Du verre incolore pour des vins à consommer rapidement... mais pas seulement	104
Épilogue	107
<i>Bibliographie</i>	108
<i>Index</i>	111



Ode au vin

*Vin couleur du jour,
Vin couleur de la nuit,
Vin aux pieds de pourpre ou sang de topaze,
Vin, fils étoilé de la terre,
Vin, lisse comme une épée en or,
Doux comme un velours en désordre
[...]
J'adore sur une table, quand on parle,
La lumière d'une bouteille de vin intelligent.
Laissez-les en boire, qu'ils se souviennent qu'en chaque goutte d'or
Ou coupe de topaze ou cuillère de pourpre,
L'automne a travaillé pour remplir de vin les jarres.*

Pablo Neruda

Extrait du recueil *Odi Elementari* (1954)

Remerciements

Je tiens à témoigner ma reconnaissance à tous ceux, professionnels et universitaires, qui m'ont permis, grâce à diverses discussions, d'enrichir mes connaissances dans le domaine du vin. Je remercie spécialement Régis Gougeon, professeur à l'institut universitaire de la Vigne et du vin, de l'Université de Bourgogne, pour ses conseils et ses encouragements.

Je suis très reconnaissant à Élisabeth Bardez qui est à l'origine de l'idée de rédiger cet ouvrage et a bien voulu relire les divers billets de mon blog *Questions de couleurs* qui en constituent une large part.

Ma gratitude va enfin aux éditions Quæ qui me font confiance en publiant cet ouvrage, et je remercie tout particulièrement Véronique Véto et Anne-Lise Prodel, ainsi que Philippe Jeandet et Mickaël Legrand pour la relecture du manuscrit, Gwendolin Butter pour la mise en page et Anaïs Naïmi pour les figures.





Avant-propos

La dégustation d'un vin est un moment privilégié de découverte et d'émotions. La vue est le premier sens sollicité, car un vin se goûte d'abord avec les yeux lorsque la lumière en révèle la robe, conjuguant couleur, éclat, limpidité... Viendront ensuite deux autres sens : l'odorat et le goût pour apprécier les subtilités de la flaveur, qui associe les arômes et la saveur.

La robe d'un vin mérite d'être examinée sous toutes les coutures. En priorité la couleur, car les vins offrent une palette étonnamment riche. Elle dépend des polyphénols présents initialement dans le raisin, dont la nature et la distribution sont fonction du cépage, du terroir d'origine, de la maturité des raisins et du millésime. D'autres facteurs interviennent ensuite : la vinification, l'élevage et le vieillissement en cave, qui sont accompagnés d'une évolution de la couleur.

Comment caractériser la couleur d'un vin ? La description sémantique, aussi évocatrice soit-elle, est insuffisante. La comparaison à un nuancier, comme en peinture et en teinture, offre une approche déjà plus rationnelle. Quant à la spectrophotométrie et la colorimétrie, qui sont des méthodes scientifiques quantitatives de caractérisation, elles sont utilisées par les œnologues pour effectuer des comparaisons et suivre des évolutions.

Après la couleur, les autres caractéristiques de la robe méritent d'être prises en compte : ce sont la brillance, la limpidité, la fluidité et l'effervescence éventuelle. Elles contribuent à la séduction et apportent également leur lot d'informations.

La palette de couleurs ne se limite pas aux nuances des vins blancs, rouges et rosés – qui feront l'objet de chapitres dédiés. Nombre de vins arborent en effet des couleurs parfois surprenantes ; il s'en trouve des orange, acajou, bruns, et même quasiment noirs. Ces vins méritent que l'on détaille les opérations de vinification et les conditions de vieillissement qui leur sont spécifiques. Et que peut-on dire des vins dits bleus ? Prouesse ou artifice ? Et la couleur verte ? Aucun vin n'est réellement vert. Même le *vinho verde* du Portugal n'a de vert que le nom. Pour autant, des vins blancs jeunes dévoilent parfois des reflets verts dont l'origine reste mal comprise.

Éclairé par une torche à ultraviolets (UV), un verre de vin blanc émet une belle lumière turquoise. Cette fluorescence est une propriété méconnue des vins, jamais évoquée dans les ouvrages sur le vin, mais seulement dans certains articles spécialisés. Elle mérite des explications.

Revenons à la dégustation et à son caractère multisensoriel. La couleur, les arômes et la saveur sont perçus par nos organes sensoriels, qui envoient des signaux au cerveau. Ce dernier les interprète en nous procurant des sensations. Il est important de souligner que les sens ainsi impliqués ne sont pas indépendants. En particulier, il est bien établi que la perception de la couleur d'un vin a une influence sur les perceptions olfactive et gustative qui s'ensuivent. Sans compter que nos expériences personnelles antérieures, notre éducation et notre culture conditionnent « l'attente » que la vision colorée préalable a suscitée. Que penser alors de la dégustation dans des verres noirs ou en aveugle ?

Le dernier point qui mérite attention est l'altération de la couleur d'un vin – en même temps que celle de sa saveur et de ses arômes – à la suite d'un excès de lumière, ce qui justifie l'emploi de bouteilles en verre teinté pour la conservation.

Si les couleurs m'étaient contées

Qu'est-ce que la couleur ? La réponse à cette difficile question dépend de l'interlocuteur. Les neuroscientifiques diront que la couleur est un phénomène perceptif : c'est la sensation que procure le cerveau lorsque de la lumière frappe la rétine de nos yeux. Les physiciens et les chimistes, se plaçant en amont de la perception, expliqueront que les couleurs naissent des interactions de la lumière avec la matière, quand ce n'est pas la matière elle-même qui se fait source de lumière colorée. S'y ajoute le point de vue des sciences humaines et sociales, où les couleurs ont une valeur culturelle : elles sont porteuses de codes et on leur attribue un caractère symbolique qui varie selon les sociétés et change selon les époques.

Quoi qu'il en soit, nul n' imagine un monde sans couleurs. Elles sont omniprésentes dans notre environnement et dans tous les secteurs de l'activité humaine : peintures, teintures des textiles, imprimerie, arts, photographie, architecture, urbanisme, design, mode, publicité, cosmétiques, agro-alimentaire. Plus spécifiquement, dans le domaine du vin, la couleur a de l'importance pour les œnologues et les dégustateurs avertis qui en déduisent nombre d'informations.

La conception actuelle de la couleur est le fruit d'une longue histoire et quelques étapes de ce cheminement méritent d'être rappelées. En outre, réfléchir à la façon dont nous percevons les couleurs est le préalable à leur caractérisation qui, dans le domaine du vin, est particulièrement difficile.

Un peu d'histoire

L'histoire des couleurs est indissociable de celle de la lumière, non seulement parce que les couleurs ne peuvent exister sans lumière, mais aussi parce que l'observation et l'interprétation de phénomènes lumineux colorés ont largement contribué à la compréhension de la nature de la lumière.