

LES TANNINS

D'après Une expédition au pays des microbes et des tannins, M-A. Selosse in LeRouge&leBlanc n°138

Les tannins (ou tanins) sont omniprésents dans le monde végétal ; ils représentent 30 à 40% de la biomasse des écosystèmes, et la deuxième famille de molécules, en volume, derrière les glucides.

Leur forme est variable :

- Petits tannins colorés, comme les anthocyanes, qui colorent les fleurs et les fruits,
- Tannins aromatiques, comme l'acide cinnamique qui donne son goût à la cannelle ; Ils ont un rôle antioxydant et antimicrobien qui protège la plante ;
- Tannins géants, comme la lignine qui durcit la paroi cellulaire du végétal, constitue le bois et assure le port dressé.

Les tannins dans la vigne

La vigne est grosse productrice de tannins. Les tannins la protègent contre les UV, la réchauffent de quelques degrés, suffisamment pour la préserver contre les petites gelées de printemps ; ils sont aussi un anti-stress face au manque d'eau.

Les tannins dans le vin

Dans le vin, les tannins « font tout » ! La couleur, l'arôme, le goût et le toucher.

Les anthocyanes colorent les vins rouges et la quercétine colore les vins blancs. En s'oxydant, une partie des tannins volatiles contribue à l'odeur du vin. Ils marquent le vin avec leur amertume. Les notes poivrées de certains cépages, notamment ceux élevés en altitude et terroirs frais (Mondeuse de Savoie, par exemple, Syrah) viennent d'un dérivé de tannins, la rotundone.

Les tannins dans la bouche

Les tannins se lient très facilement aux protéines. Dans la bouche, ils s'agrippent aux protéines des muqueuses, activant ainsi des récepteurs olfactifs et contribuant à la persistance aromatique. Ils s'agrippent aussi aux protéines salivaires qui lubrifient les muqueuses ; du coup, faute du lubrifiant habituel, la muqueuse apparaît rugueuse sous l'effet « mécanique » du toucher du vin, engendrant ainsi un effet astringent du vin et caractérisant la longueur du vin en bouche.



Et l'association des tannins issus de la vigne avec ceux présents dans le bois des barriques ne fait que renforcer la complexité et la structure de vins « bien élevés ».

Après cette lecture, la dégustation d'un vin du Sud-Ouest, au caractère bien trempé, prend une autre dimension !