LE SUCRE DANS LE VIN

D'après les fiches de la DGCCRF

Le vin contient du sucre, en quantité plus ou moins élevée. Il faut distinguer les vins dits « tranquilles », c'est-à-dire sans effervescence, et les vins effervescents dits « mousseux ».

Dans les vins tranquilles, ce sucre est généralement présent naturellement[1], c'est-à-dire que sa présence résulte de raisins arrivés à maturité voire au-delà. Durant la fermentation alcoolique, les levures transforment le sucre présent en alcool[2]. Si cette transformation n'est pas totale, le sucre non transformé est dit « sucre résiduel ». De cette présence résulte la classification ci-dessous :

La teneur en sucre pour les vins tranquilles :

- Sec : teneur en sucre ne dépasse pas 4grammes/litre
- Demi-sec : teneur en sucre entre 4 et 12 g/l
- Moelleux : teneur en sucre entre 12 et 45 g/l
- Doux (ou liquoreux) : teneur en sucre dépasse 45 g/l.

Dans les vins mousseux, ce sucre est généralement présent naturellement dans le vin « clair », c'est-à-dire le vin tranquille qui précède le processus d'effervescence (dit « prise de mousse »).

Le processus d'effervescence nécessite généralement l'ajout de levures et de sucre ; la transformation du sucre par les levures produit du gaz carbonique (les bulles !).

Avant la commercialisation, du sucre peut être ajouté (parfois appelé « liqueur d'expédition »[3]). Ce dosage est plus ou moins élevé en fonction du style de vin souhaité. De ce style souhaité résulte la classification ci-dessous :

Indication de la teneur en sucre pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique :

- Brut nature : teneur en sucre inférieure à 3 g/l (et sans liqueur d'expédition)
- Extra brut : teneur en sucre entre 0 et 6 g/l
- Brut : teneur en sucre < 12 g/l
- Extra-sec teneur en sucre entre 12 et 17g/l
- Sec teneur en sucre entre 17 et 32 g/l
- Demi-sec : teneur en sucre entre 32 et 50 g/l
- Doux : teneur en sucre supérieure à 50 g/l

Le désir de sucre est très marqué culturellement !
Ainsi, les Français consomment généralement des vins effervescents brut, avec une tendance de plus en plus marquée vers l'extra brut. Les Anglais ont toujours préféré les vins effervescents brut et extra brut, alors que les Africains, et encore plus les Russes adorent les vins effervescents plus sucrés (le fameux goût russe au 19e siècle avec 25 à 30 % de sucre par litre soit de 275 à 330 grammes de sucre par bouteille !).

1. La réglementation autorise la « chaptalisation », c'est-à-dire l'ajout de sucre dans des quantités encadrées avant la vinification quand la teneur naturelle en sucre est insuffisante, généralement en raison de mauvaises conditions de maturation des raisins.

2. En moyenne, 17 grammes de sucre donnent 1% d'alcool.

3. Autrefois, un mélange de vieux vin et d'alcool pour donner « le goût maison » ; aujourd'hui, plutôt du moût concentré rectifié MCR, élaboré à partir de jus de raisin concentré neutre en goût.