

L'acidité dans les vins



*« Les êtres humains, autant que le vin ont besoin d'acidité pour vieillir. Sinon ils se madérisent »
Roland Topor.*

Sommaire

- Définitions
- Les origines de l'acidité
- Une question d'équilibre
- Acidité et minéralité
- L'acidité ressenti
- L'effet « Coca cola »

Définitions

- Definition 1: SAVEUR:

L'acidité est avant tout une saveur. Elle participe donc à la construction du goût et intervient principalement à l'équilibre (ou déséquilibre) d'un ensemble (plat, boisson ...)

- Définition 2: Caractère acerbe d'une chose

L'origine de l'acidité

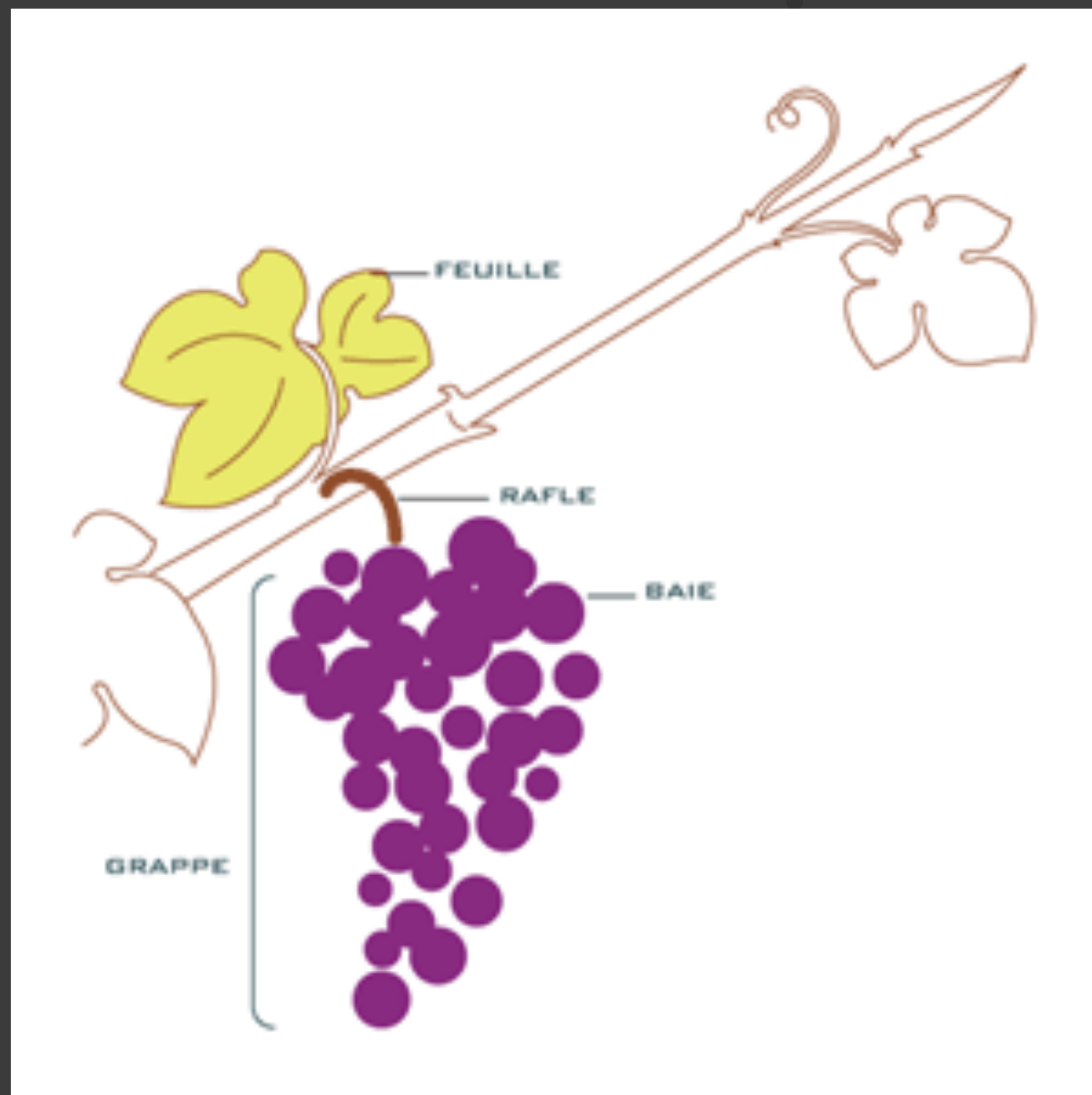
- Le raisin
- La vinification
- Le sol
- Le positionnement géographique
- Les autres choix du vigneron

L'origine de l'acidité

- Le raisin:

L'ensemble d'une grappe de raisin contient un ensemble de plusieurs acides: Malique, tartrique, citrique

- **Acide tartrique** : dureté/structure du vin (acide le plus présent dans le raisin)
- **Acide malique** : verdeur/mordant du vin (pomme verte)
- **Acide citrique** : fraîcheur du vin (gout citronné)



Composition des différentes parties du grain de raisin

Chaque élément qui compose le grain de raisin renferme des substances indispensables et complémentaires pour la fabrication du vin. On retiendra :

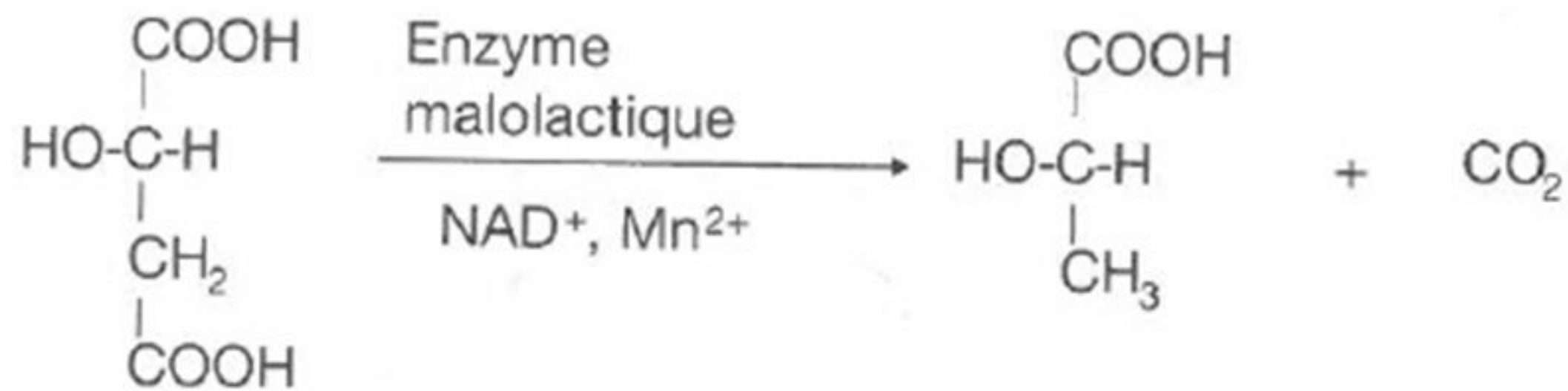
Partie	Composition	Rôle vinique
La rafle	Eau, tanin , acides	Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaire à l'équilibre du vin.
La pellicule	matières colorantes , vitamines (B.C.P)	Donne la couleur au vin
La prune	Réserve de ferments	Les levures sont les responsables de la fermentation alcoolique
La pulpe	Eau , sucre , acides	L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures
Les pépins	Matières oléagineuses (huile)	La matière grasse piège les parfums et les arômes, elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum.

L'origine de l'acidité

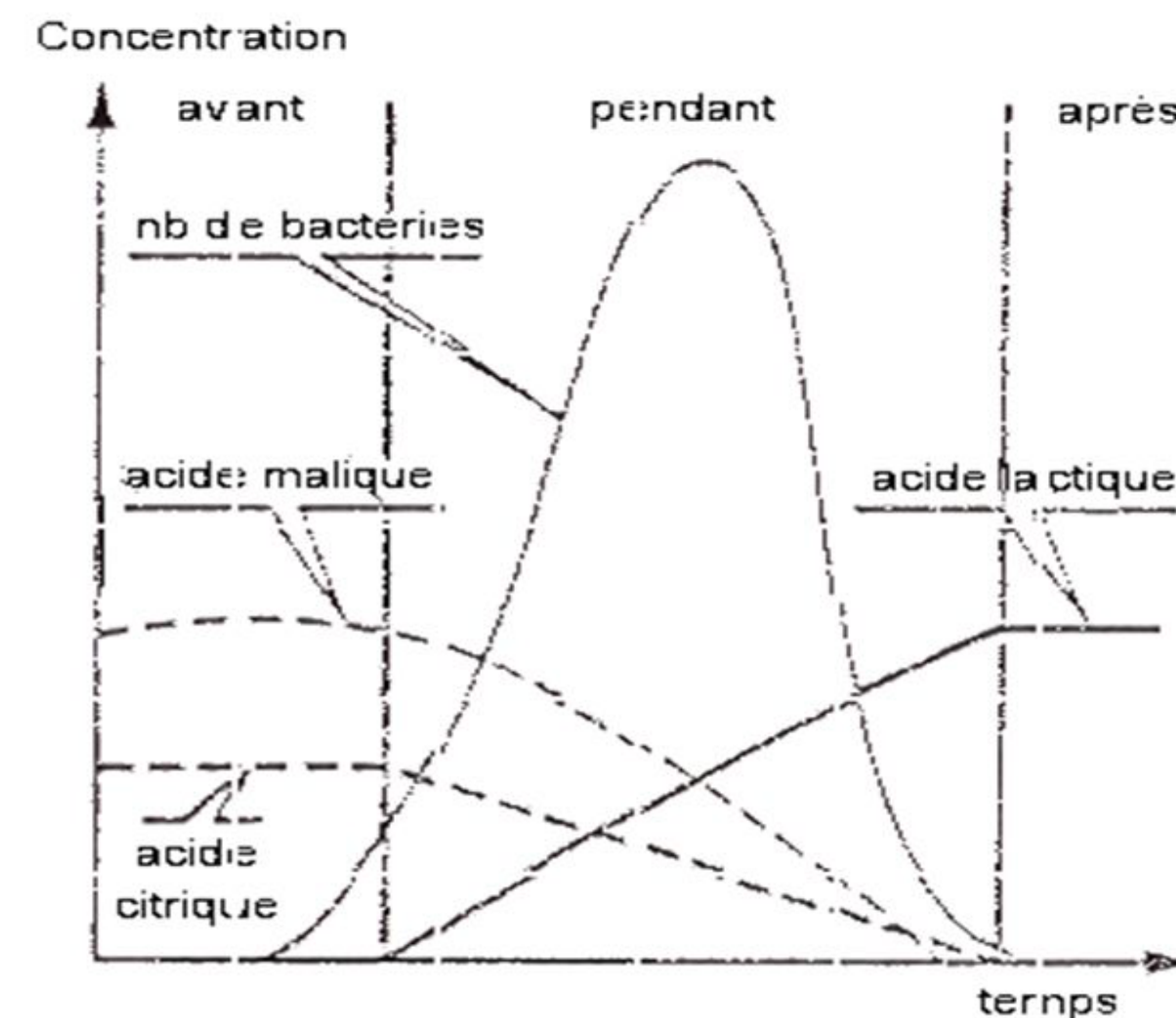
- Le vinification:



Les fermentations et autres opérations pendant la vinification apporteront une modification des acides: Acétique, succinique et surtout Lactique:



La fermentation malolactique



L'origine de l'acidité

- Le sol:

sol acide $\neq$ vin acide

L'acidité du sol (Mesure du ph) influe sur la croissance des plantes ainsi que sur l'assimilation des différents éléments par la plante.

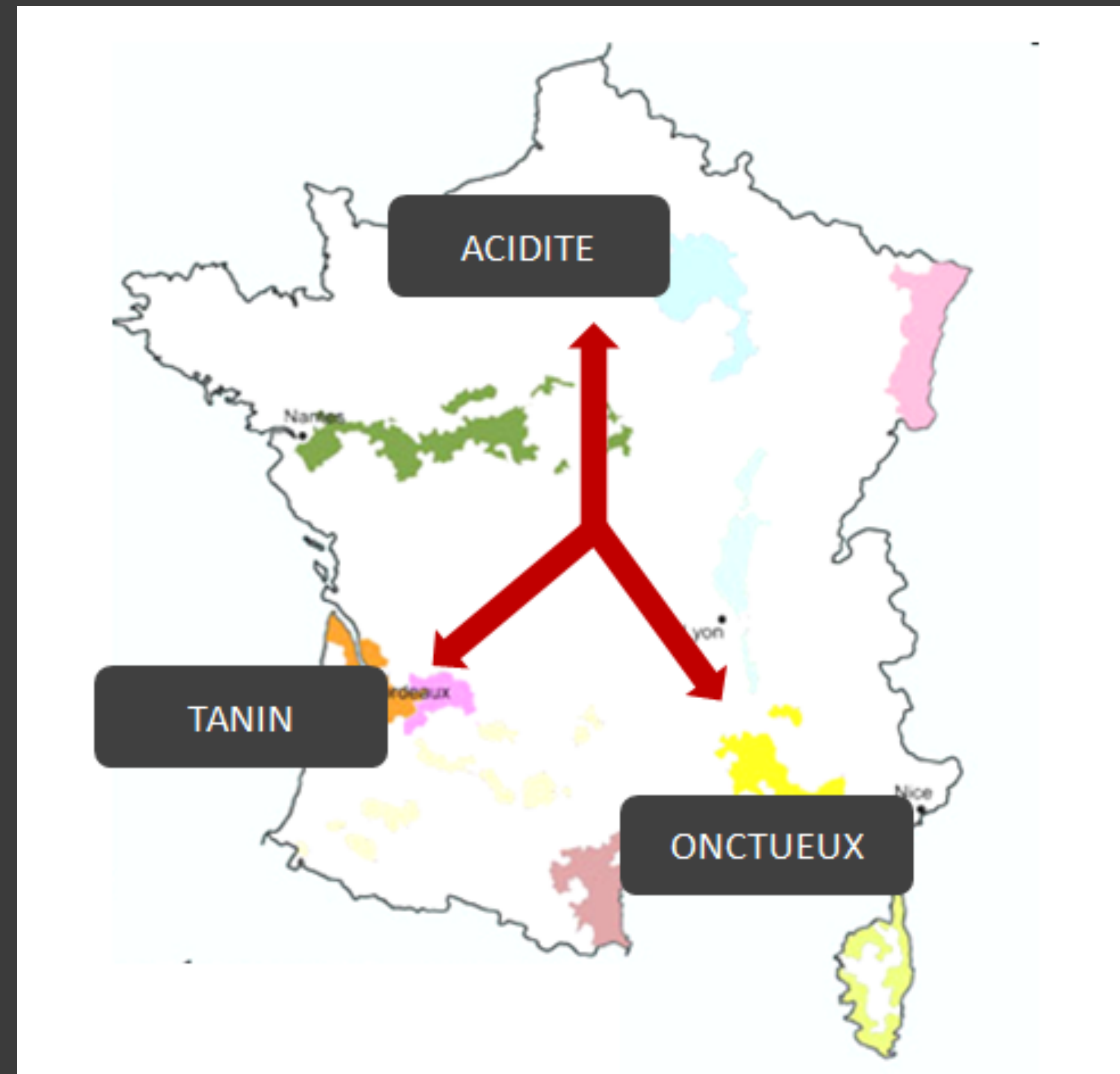
Chaque nature de roche a sa propre caractéristique en terme d'acidité (les sols sableux et limoneux sont plus acides que les sols calcaires)



Le sol, c'est le terroir, et c'est lui qui va faire la différence entre un bon vin et un grand vin.

L'origine de l'acidité

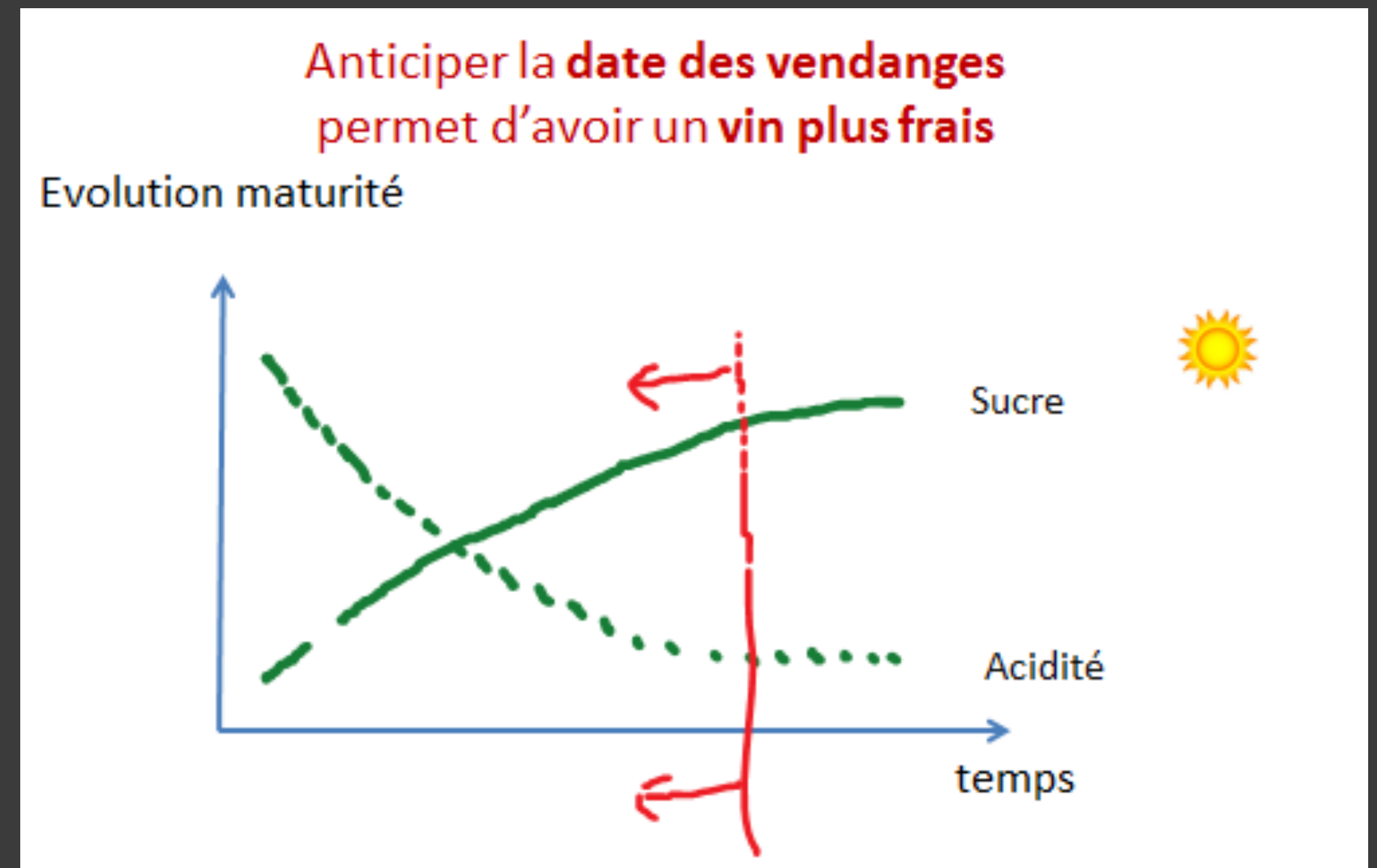
- Le positionnement géographique:



L'origine de l'acidité

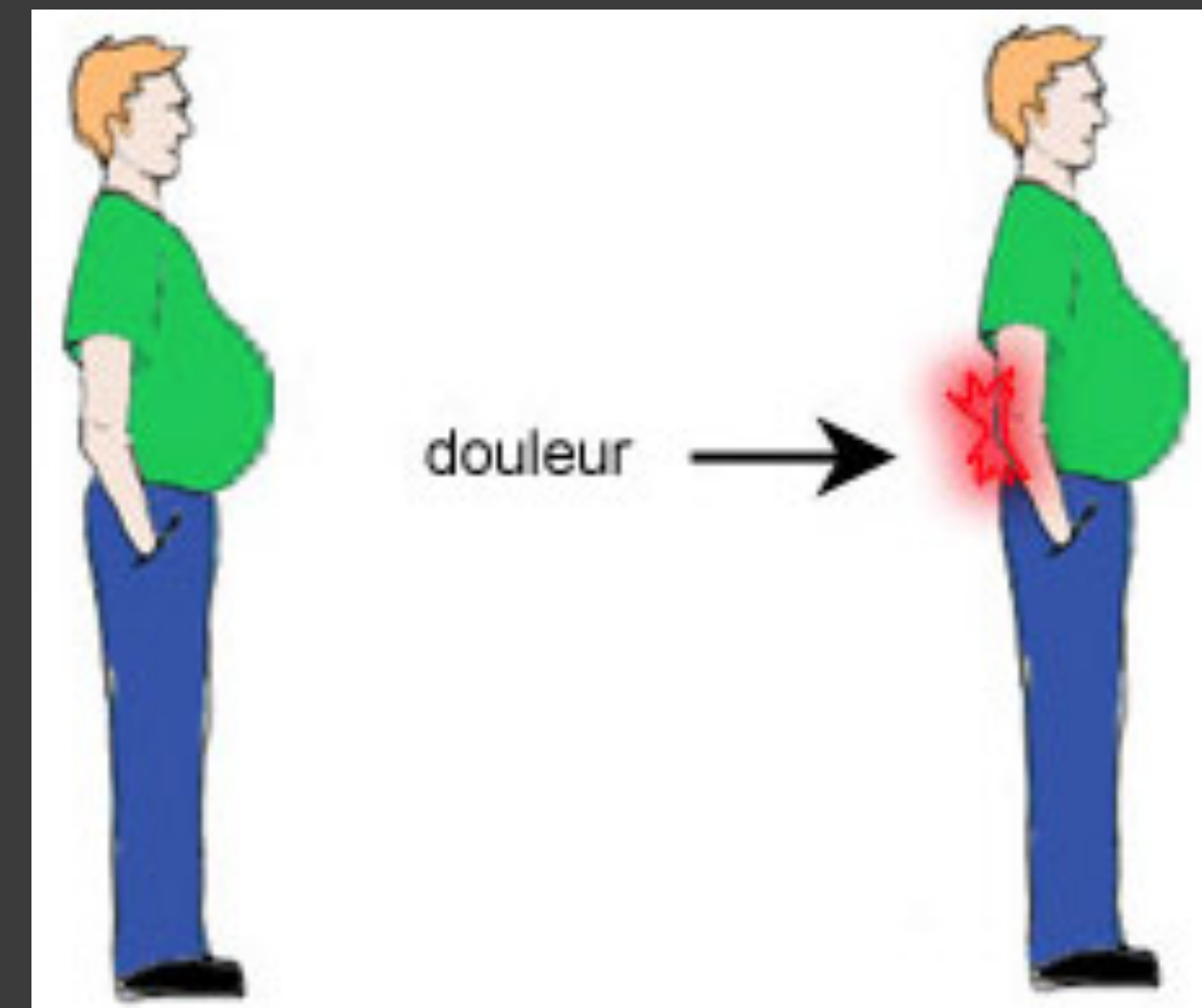
- Les autres choix (naturels) du vigneron:

- La date des vendanges
- L'elevage /choix du contenant
- Micro oxygenation
- Choix de la fermentation malolactique
- Acidification /desacidification



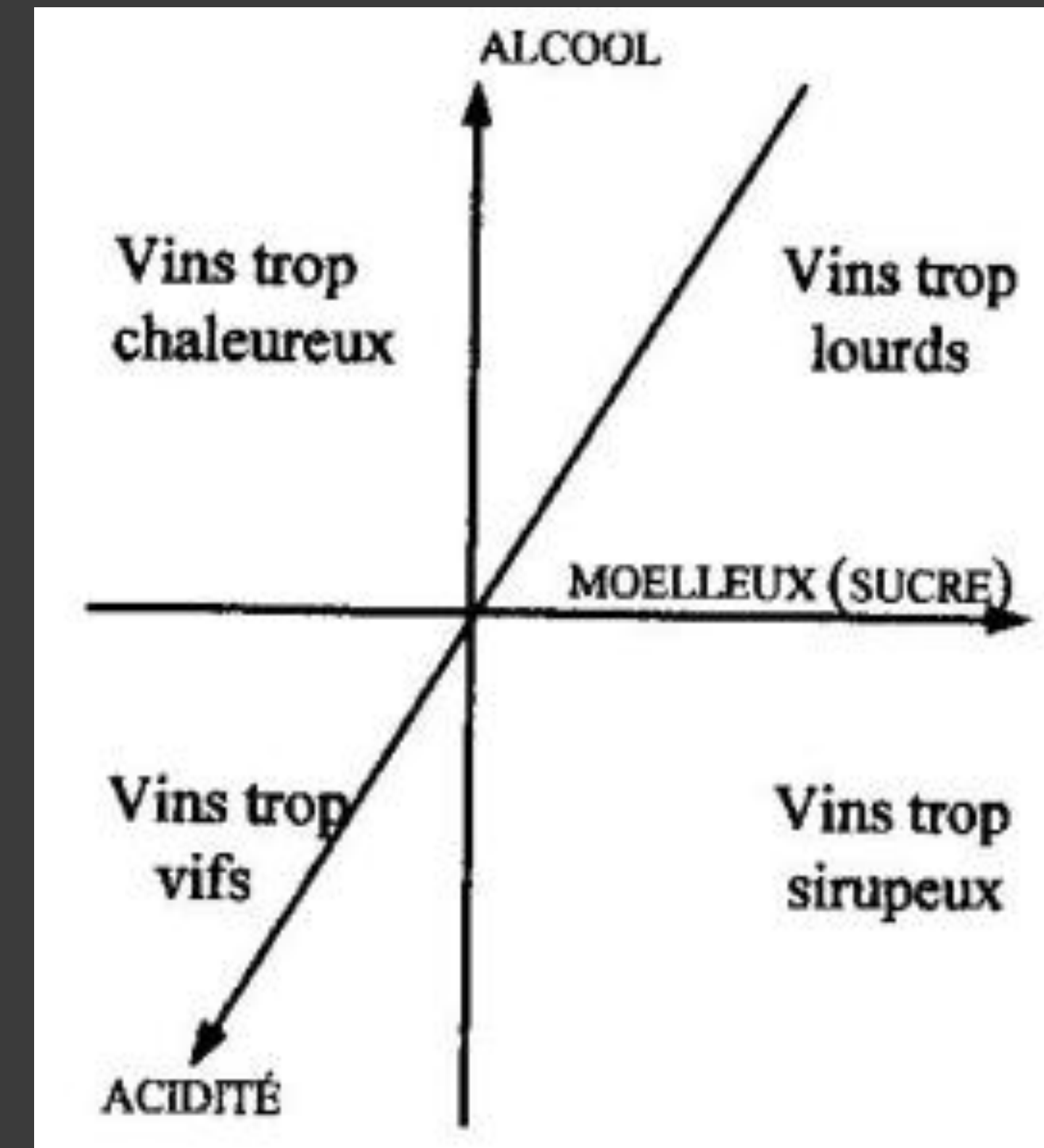
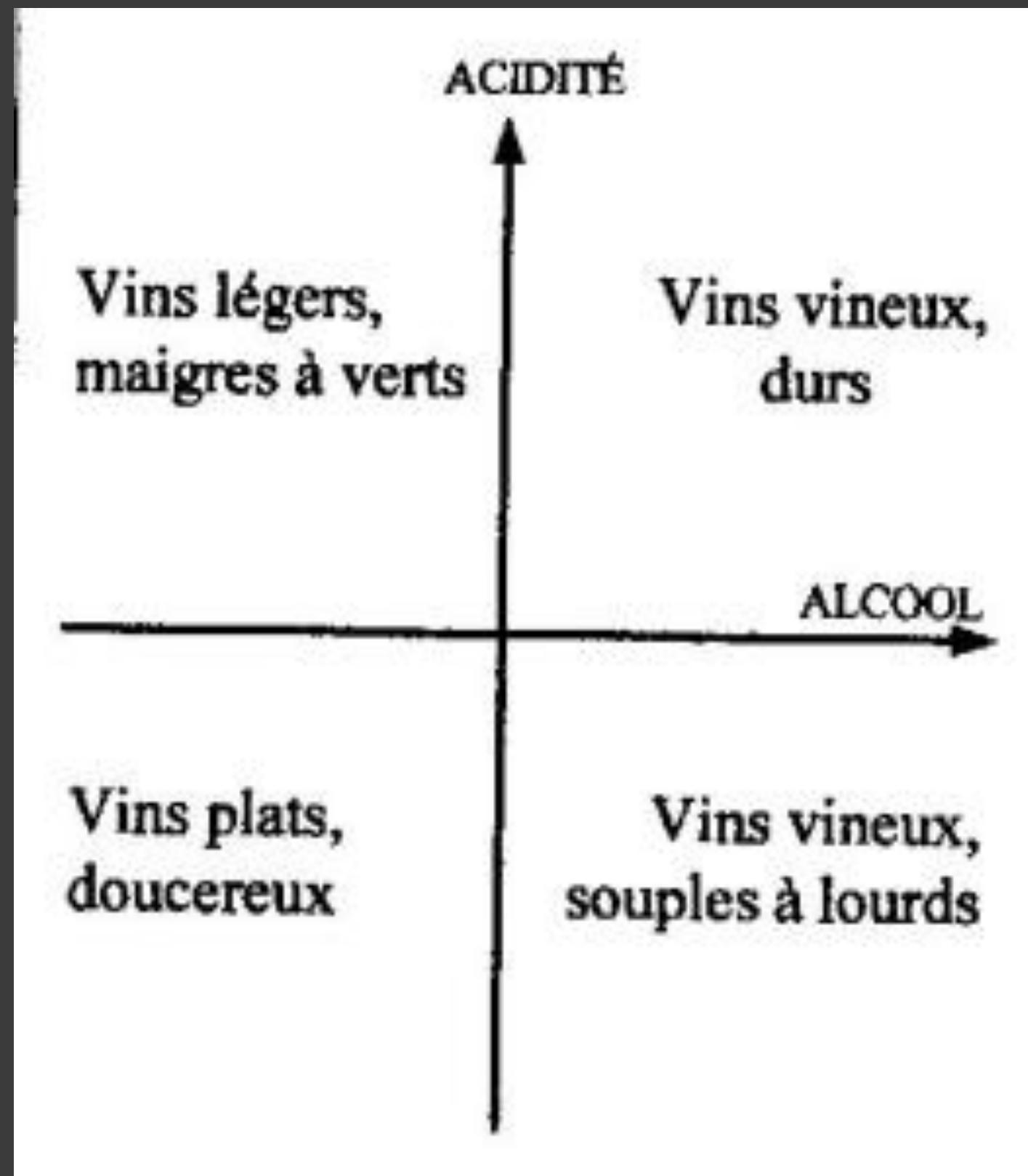
Question d'équilibre

L'acidité est la colonne vertébrale d'un vin.



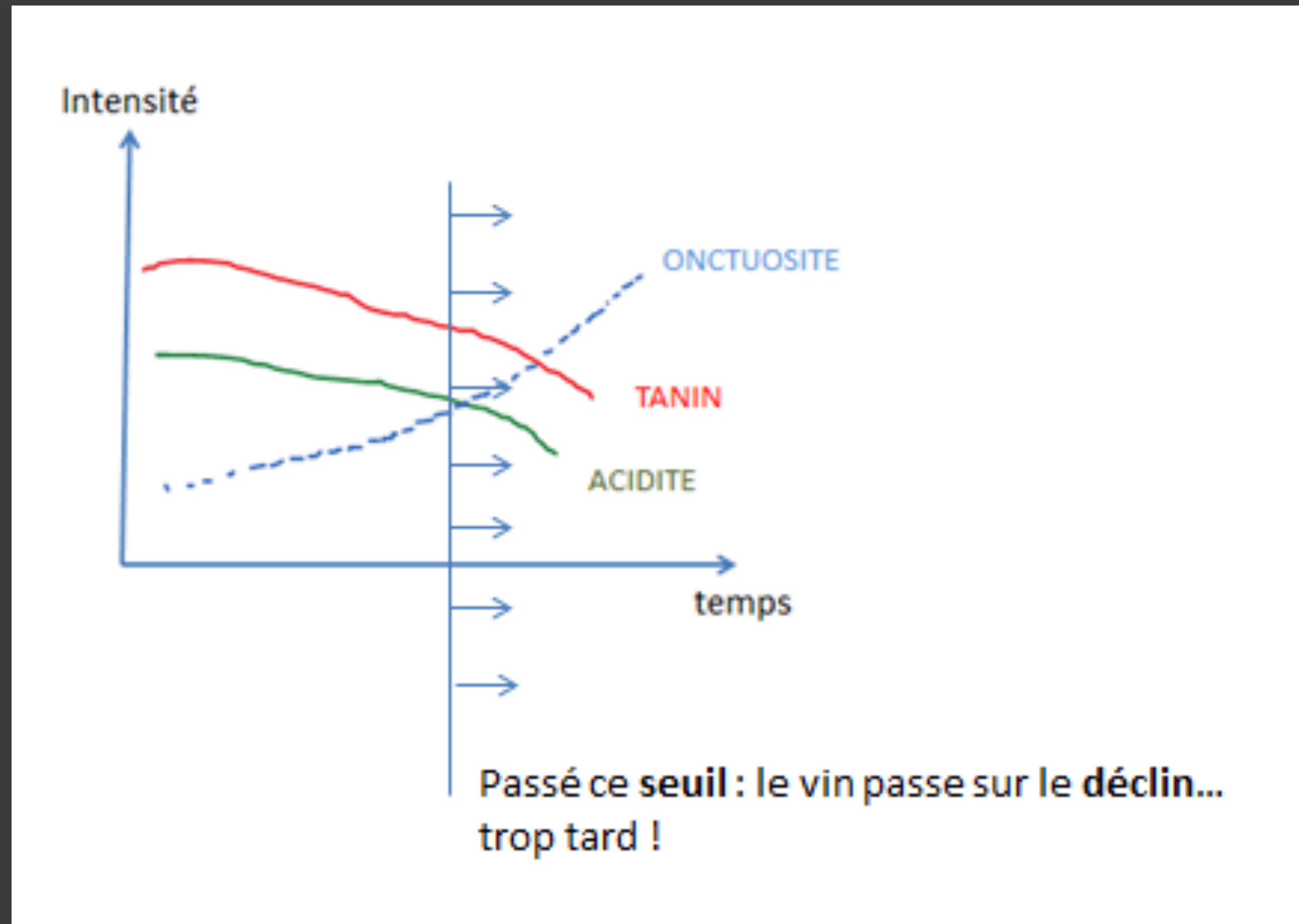
Plus le vin sera ample, rond voire gras, plus sa colonne vertébrale (acidité) devra être solide.

Question d'équilibre

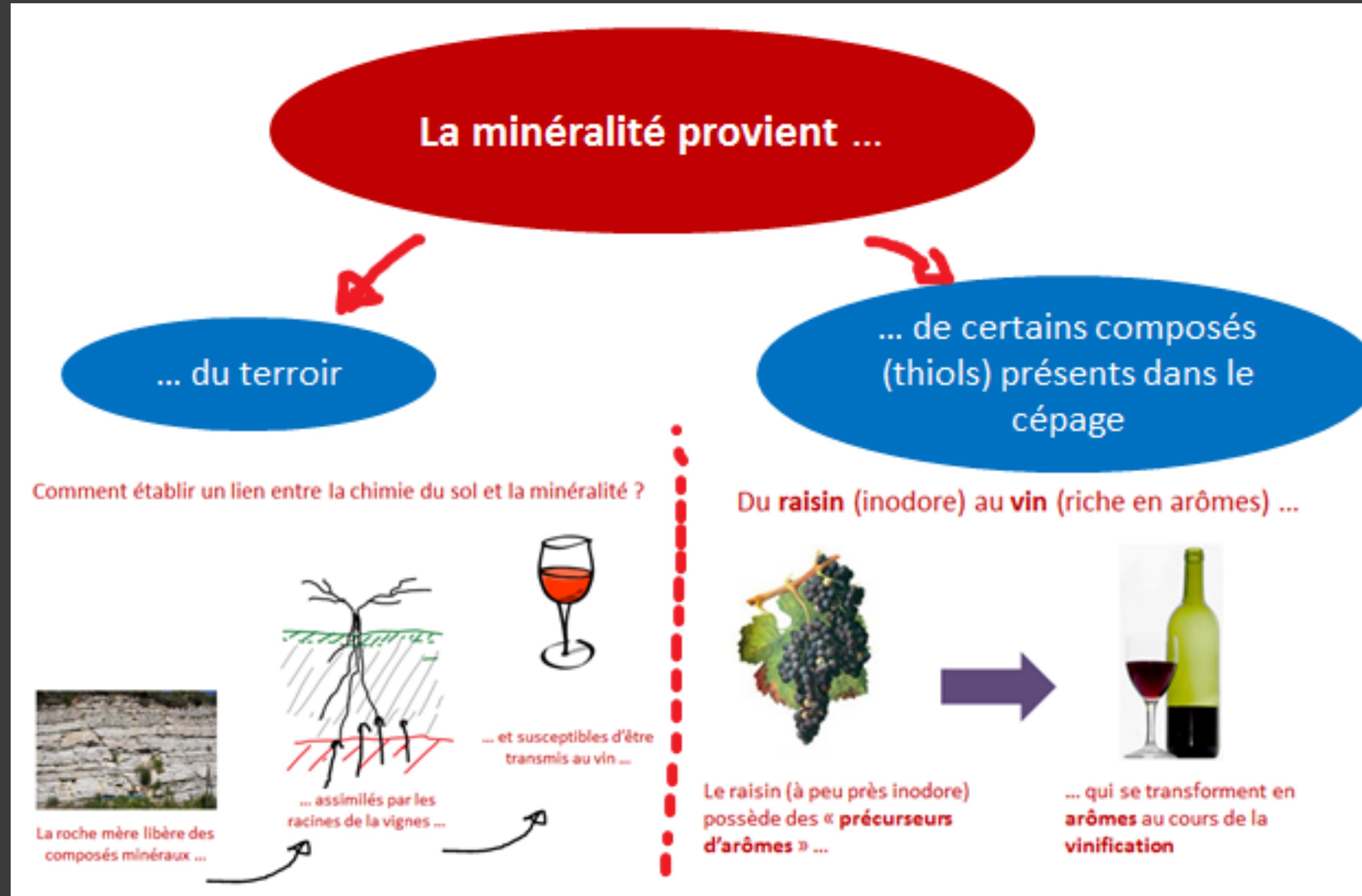


C'est le manque ou l'excès d'acidité qui est perçu...

Question d'équilibre



Acidité et minéralité



Acidité ressentie

- Le sucre cache l'acidité
- La rondeur ou le gras du vin cache l'acidité

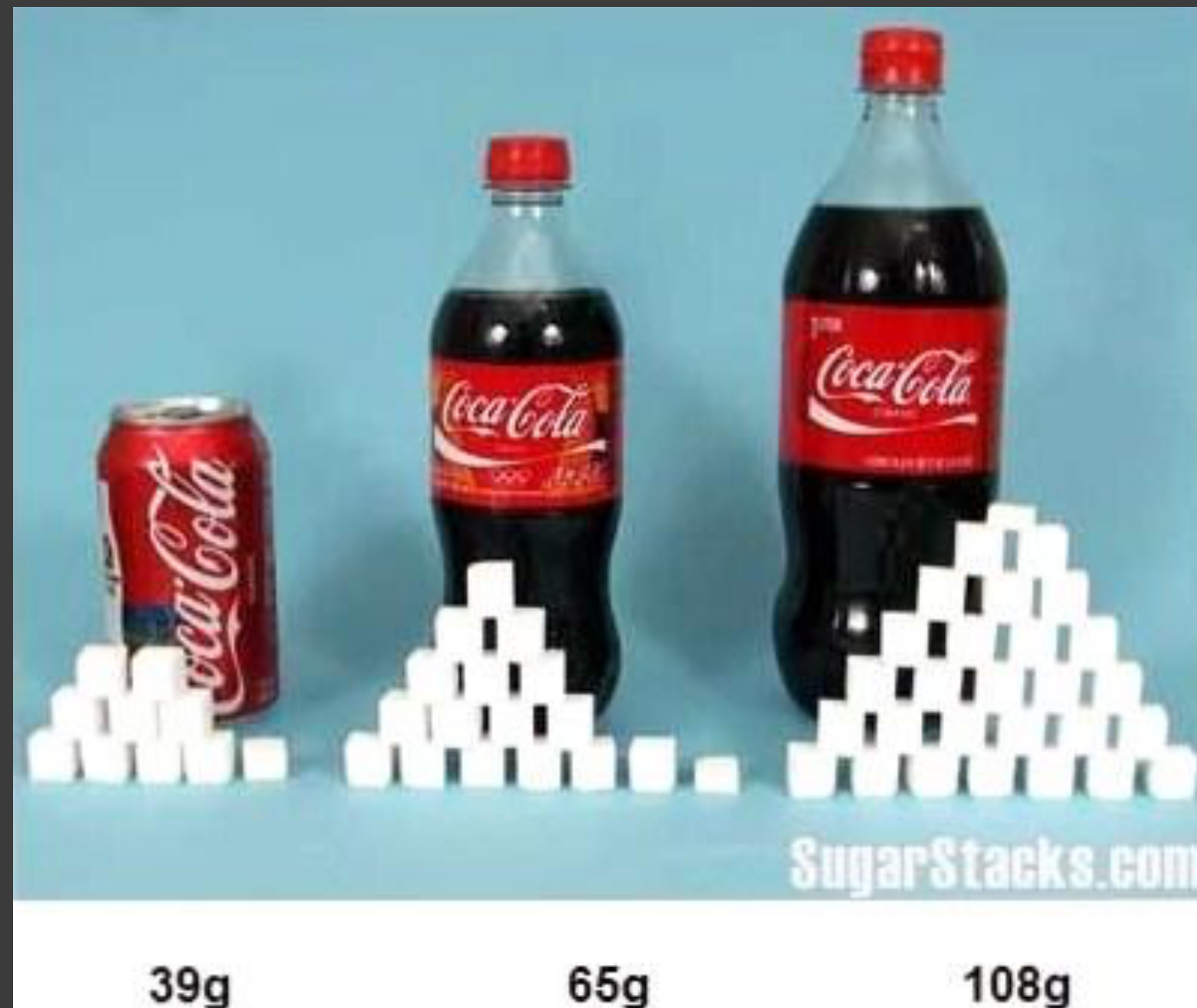


C'est le manque ou l'excès d'acidité qui est perçu...

Quels mots utiliser ?



L'effet « coca cola »



Le pH en phase aqueuse au quotidien :

Substance	pH approximatif
	0
Drainage minier acide (DMA)	<1,0
Acide d'un accumulateur ou batterie	<1,0
Acide gastrique	2,0
Jus de citron	2,4 - 2,6
Cola ¹	2,5
Vinaigre	2,5 - 2,9
Jus d'orange ou de pomme	3,5
Bière	4,5
Café	5,0
Thé	5,5
Pluie acide	< 5,6
Lait	6,5
Eau pure	7,0
Salive humaine	6,5 – 7,4
Sang	7,38 – 7,42
Eau de mer	8,0
Savon	9,0 à 10,0
	11,5
Chaux	12,5
	14,0

Conclusion

L'acidité c'est:

- Sans aucun doute l'ingrédient le plus important du vin (son squelette).
- Un problème uniquement par son manque ou son excès.
- Un élément clé pour l'équilibre et la garde du vin.
- Un atout pour une fraîcheur et une « buvabilité ».



Merci de votre attention



Une autre idée du vin