

Transport et stockage du vin conditionné

Carole PUECH

Le transport et le stockage du vin sont des étapes cruciales dans la vie à ne surtout pas négliger. Les conséquences peuvent être néfastes et anéantir les efforts d'un long travail.

Lorsque le vin est soumis à des températures élevées et/ou variables, les réactions chimiques naturelles sont accélérées. Ceci a pour conséquence une dégradation rapide de la qualité du vin en termes d'arômes, de couleur et de capacité de vieillissement.

Pour ces raisons, après conditionnement, le vin doit être stocké et transporté dans des conditions optimales afin de lui assurer la meilleure conservation possible :

- **la température est le facteur principal.** Elle doit être constante ou tout au moins dans des plages de température nécessaires à sa bonne conservation, idéalement **entre 13 et 18°C**
- **la position de la bouteille couchée** a de l'importance dans le cas de bouchage au liège ou avec ses dérivés
- **le taux d'humidité** atmosphérique doit être maintenu entre 50 et 70 %
- l'atmosphère doit être neutre et renouvelée
- **la pénombre** est requise ou *a minima* l'absence de rayons UV



Risques liés à des variations de température au cours du transport ou du stockage

L'impact le plus important sur la conservation du vin est celui de la température. Plus la température s'élève **au-dessus de 18 °C, plus le vieillissement du vin s'accélère.**

Les chocs thermiques, chauds ou froids, provoquent :

- un vieillissement prématuré du vin
- des précipitations tartriques et de matière colorante qui affectent la qualité du produit

Il est important de suivre les **indicateurs d'évolution** d'un vin, tels que sa couleur, ses arômes et le SO₂.

- **La couleur du vin**

Le vin rouge jeune perd progressivement ses reflets bleu-violet et évolue vers une teinte brun orangé. Cette évolution se mesure par la **nuance** ou la teinte, qui est le rapport entre les densités optiques à 420 et 520 nm ($N = DO\ 420 / DO\ 520$). Cette valeur augmente au cours de la conservation des vins, traduisant une évolution des formes moléculaires vers le **jaune orangé**. La rapidité de cette évolution varie en fonction des conditions de conservation du vin.

Le vin blanc passe d'une teinte jaune pâle à des nuances **dorées puis ambrées** dans certains cas.

- **La dégustation**

Les notes aromatiques perçues au nez et en bouche ne sont pas les mêmes en fonction du stade d'évolution du vin.

Un vin rouge jeune est caractérisé par des arômes de fruits frais, qui évoluent vers des **fruits mûrs, confiturés** et transformés (cerise à l'eau-de-vie...). La structure du vin change également : d'abord charnu, le vin **s'arrondit et s'assouplit**, puis devient généralement plus léger, voire plus sec et maigre dans sa phase de déclin.

Les arômes d'un vin blanc jeune sont des arômes de fruits blancs frais, floraux et minéraux qui se transforment en arômes de fruits cuits et confits. Le vin perd en fraîcheur et vivacité.

- **Le SO₂**

La teneur en dioxyde de soufre diminue au cours du temps. En conditions de conservation défectueuses, la **chute du SO₂ est plus forte**. Le vin est alors davantage exposé aux risques d'oxydation : dégradation des arômes et de la couleur.

Solutions pratiques

- **Lors du transport**

- Utiliser des camions ou containers maintenus à une **température stable et inférieure à 20°C**
- Utiliser des **traceurs de température** et des **sondes thermiques** qui enregistrent les variations tout au long du transport
- Pour le transport routier, éviter les départs en fin de semaine s'ils occasionnent une immobilisation du vin dans le camion

Seul le transport frigorifique garantit la stabilité de la température. Mais attention aux phases de chargement et déchargement. En effet, si la température de l'enceinte frigorifique est élevée pour cause de chargement à un moment chaud de la journée, cette chaleur restera confinée dans l'enceinte. Et tout le bénéfice du transport frigorifique sera perdu et les conséquences seront même pires, car tout le transport se sera passé dans des conditions défavorables.

À SAVOIR : en cas de transport maritime par container, refuser le positionnement à l'extérieur et privilégier le positionnement sous la ligne de flottaison

- **Lors du stockage en distribution**

Le metteur en marché peut indiquer la durée de vie estimée de son produit dans un document contractuel destiné au distributeur.

Lors du stockage en entrepôts :

- Éviter les chocs thermiques en ciblant des **températures stables comprises entre 10 et 20°C**
- Stocker à **l'abri des odeurs, des chlorophénols et chloroanisoles**
- Maintenir un **taux d'humidité** atmosphérique entre **50 et 70%** pour éviter que le liège se dessèche ou que les étiquettes et cartons se détériorent

Lors du stockage en rayons :

- Conserver le vin à **l'abri de la lumière** ou a minima à l'abri des rayons UV pour éviter les goûts de lumière

- **Lors du stockage sur le lieu de consommation**

Le metteur en marché peut préconiser, sur la contre-étiquette :

- les conditions optimales de conservation
- la période de consommation optimale