

TABLE DES MATIÈRES

Introduction à la deuxième édition	IX
Avant-propos	XI
1 • Sucres et alcools	1
1.1 Les sucres du raisin et des moûts	1
1.2 Les alcools du vin	9
2 • Acides et acidités	19
2.1 Quelques définitions (voir glossaire)	19
2.2 Les effets de l'acidité	21
2.3 Les principaux acides du raisin	25
2.4 Les principaux acides fermentaires	30
2.5 Les acides « secondaires »	34
2.6 Bilans acidimétriques et maîtrise de l'acidité	38
3 • Composés azotés et enzymes	49
3.1 L'azote	49
3.2 Les enzymes	58
4 • Composés phénoliques, couleur des vins	65
4.1 Quelques rappels de chimie	65
4.2 La couleur des vins	67
4.3 Astringence et tanins	78
4.4 Autres composés phénoliques	84
5 • Matières minérales	89
5.1 Cendres et cations totaux	89
5.2 Les principaux métaux	90
5.3 Les « métaux traces »	103
5.4 Les anions minéraux	107

6 • Composés aromatiques	109
6.1 Dosage et perception des composés aromatiques	109
6.2 Les arômes variétaux	115
6.3 Les arômes fermentaires	124
6.4 Les arômes d'élevage	132
6.5 Les « faux goûts »	138
7 • Composés exogènes et traitements physiques	141
7.1 Introduction	141
7.2 Les contaminations au vignoble	142
7.3 Les produits œnologiques	145
7.4 Les contenants	167
8 • Micro-organismes	173
8.1 Introduction	173
8.2 Méthodes d'étude	173
8.3 Quelques exemples	175
8.4 Contrôle des levures sèches actives (LSA)	176
8.5 Germes et composants dangereux	178
9 • Composés divers	179
9.1 L'eau	179
9.2 L'extrait	181
9.3 Les lipides	182
9.4 Les vitamines	185
9.5 La valeur nutritive	187
9.6 Les gaz	188
9.7 Les isotopes : datation et apports extérieurs	192
9.8 Les troubles et les dépôts	195
10 • Méthodes d'analyses œnologiques	197
10.1 Principes des méthodes	197
10.2 Applications œnologiques des techniques analytiques	201
10.3 « Précision » des analyses	205
10.4 Validation des méthodes analytiques	210
10.5 Lecture des bulletins d'analyses	211
11 • Dégustation, plaisir et santé	223
11.1 Un mot d'histoire de la dégustation	223
11.2 Les « Bonnes Pratiques » de la dégustation	224

11.3 Quelques exemples de lecture de dégustations	224
11.4 Vin et santé	231
11.5 Pour conclure	240

Annexes

A ◊ Définitions des différents types de raisins, moûts et vins	243
B ◊ Expression de la couleur	247
C ◊ Familles de constituants odorants	253
D ◊ Codification européenne des composants et additifs œnologiques	271
E ◊ Limites légales de divers constituants des moûts et des vins	273
F • Pratiques et traitements œnologiques	277
G • Incertitudes analytiques	281
H ◊ Exemples d'analyses	285
Index alphabétique	311