

Les gens du vin

- Les vignobles
- Les tendances
- Les techniques
- Les transactions
- L'agenda
- Pan sur le gout !

PRATIQUE

CHERCHER UN VIN
Plus de 65.000 cuvées



- Guide des millésimes
- Guide d'achat des crus
- Guide des cavistes

SERVICES

Chercher un professionnel

Espace abonnés

- Gérer son abonnement
- S'abonner au site
- S'abonner à la revue

Newsletter

Abonnez-vous gratuitement à notre newsletter !

Flux RSS



Et aussi...

- Bonnes affaires
- L'avis de l'expert
- Testez vos connaissances
- Mets et vins



Articles les plus consultés

- Liste des exposants du Salon 2011
- L'AOC Vouvray
- Le guide des millésimes
- Le week-end des Grands Vins
- L'énigme de juillet-août 2010

Accueil > Actualité > Les techniques



Légende: Analyse

VIN ET PESTICIDES : NOTRE METHODE D'ANALYSE

Ce dossier est publié dans le cadre de la série "Les meilleurs articles de La RVF". Rendez-vous chaque vendredi pour un nouveau dossier !

Depuis quelques années, la présence de pesticides dans le vin est au centre des préoccupations des consommateurs. Quels sont les dangers ? A quelles doses ? Qu'en est-il des grands vins ? Sont-ils aussi contaminés que les vins de consommation courante ? De nombreuses études viennent confirmer la présence de ces molécules de synthèse dans les vins, souvent cancérigènes, mais à des taux relativement faibles par rapport aux niveaux établis par l'Union Européenne pour les pesticides dans le vin.

Pour aller plus loin, La Revue du vin de France a décidé d'observer de très près ce qui se passe dans nos grands vins, dont les vignes sont théoriquement mieux tenues que les parcelles qui produisent des cuvées d'entrée de gamme. Nous avons donc fait analyser quatre crus d'un même millésime, en l'occurrence 2004, issus de quatre régions différentes et ayant chacun un itinéraire viticole particulier : Château Canon, Premier Grand Cru classé de Saint-Émilion, Goldert, le Grand Cru du domaine Zind Humbrecht, le volnay Premier Cru Les Caillerets de Bouchard Père et Fils, et le bandol rouge du château de Pibarnon. Pourquoi ce millésime ? L'idée était d'analyser non pas des vins qui viennent d'être mis en bouteille, mais des crus que l'on trouve dans le commerce et qui peuvent être bus dès à présent.

Ces crus de qualité ont été achetés au même endroit (La Winery à Arzac, en Gironde), à un prix variant de 25 à 48 €, puis envoyés en analyse dans un laboratoire spécialisé, l'Idac (Institut départemental d'analyse et de conseil), un organisme départemental émanant du Conseil Général de Loire-Atlantique, spécialisé dans les analyses agroalimentaires, œnologiques, d'hygiène et de santé publique. L'institut est accrédité dans de nombreux domaines et il est reconnu internationalement pour ses activités. Il travaille notamment sur la détection des molécules actives provenant de produits chimiques dans les légumes, l'eau ou encore les pesticides dans le vin, mais aussi sur les anabolisants employés dans l'élevage. Et il s'est illustré dans l'examen des hydrocarbures échappés des soutes de l'Erika en 1999, et lors des contaminations à la dioxine.

LA METHODE D'ANALYSE

Dans le vin, on ne retrouve pas l'intégralité d'un produit employé à la vigne, mais les molécules qui le composent. En fonction de leur nombre, on peut déterminer la toxicité du produit présent dans le vin. Chaque molécule utilisée par les fabricants de pesticides a été répertoriée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Aesa) puis, de plus en plus, interdite. Ainsi depuis la fin de l'année 2008, le nombre de molécules autorisées est passé de 700 à 300. Et, pour chacune, l'Aesa a établi un seuil de toxicité appelé LMR, Limite maximale de résidus (lire l'encadré p. 54).

ON TROUVE UNIQUEMENT CE QUE L'ON CHERCHE

Pour détecter les molécules présentes dans les vins et en mesurer le taux, l'Idac a employé



PESTICIDES : LES GRANDS VINS PASSES AU CRIBLE
par La rédaction de larvf.com >>>

ANALYSES

On le sait, les pesticides sont dans nos assiettes et dans nos verres. Mais qu'en est-il des grands crus ? Pour en savoir plus, Jérôme Baudouin a fait analyser quatre grands vins issus de l'agriculture conventionnelle et bio. De château Canon à Bouchard, en passant par Pibarnon et Zind-Humbrecht, les résultats sont stupéfiants !

Article publié le 7 oct. 2011 (paru dans La RVF 537, déc. 2009/janv. 2010)

S'IDENTIFIER

S'inscrire à la communauté Mot de passe oublié ?

NEWSLETTER

Inscription gratuite

▶ Découvrez nos OFFRES D'ABONNEMENT

VENTES AUX ENCHERES DE GRANDS VINS & SPIRITUEUX



www.artus-encheres.com

LE MAGAZINE

- Découvrir ce numéro
- S'abonner
- Gérer votre abonnement
- Télécharger l'édition numérique



Abonnez-vous au site à partir de 2€/mois



Retrouvez La Revue du vin de France sur facebook

LA BOUTIQUE RVF

- Découvrir ce produit
- Découvrir notre sélection d'accessoires vin
- Découvrir notre sélection de livres



Conservation et service de vos vins



un chromatographe en phase gazeuse avec détecteur de masse. « *Les gens s'imaginent qu'il suffit de mettre un échantillon du vin dans la machine et que celle-ci va trouver tous les composants. Malheureusement ce n'est pas comme cela que ça se passe. En réalité, on ne peut trouver que ce que l'on cherche. Pour cela, nous avons sélectionné les 31 molécules actives les plus couramment rencontrées dans les vins et avons programmé le chromatographe pour qu'il les détecte* », explique Valérie Salvador, responsable du laboratoire de chimie. « *On prépare un échantillon pour chaque molécule, ensuite, on les dispose dans le chromatographe qui va se charger de calculer le nombre de molécules détectées. Cette opération est longue, puisque cela peut durer jusqu'à une nuit entière* », précise

Et en ce qui concerne la détection du cuivre et du glyphosate, les techniques employées sont différentes. Si, dans le cas présent, le seuil de détection se situe autour de 0,01 mg par litre, certaines machines arrivent aujourd'hui à détecter des quantités moins importantes encore. De l'ordre de 0,0001 mg par litre. Autant dire des traces infinitésimales que l'on peut même trouver dans certains vins bio. C'est ce que l'on appelle la **pollution environnementale**. Ces vins possèdent en eux des traces de pesticides provenant de parcelles voisines. Dans le cadre de l'analyse de nos quatre vins, le seuil fixé n'est pas assez bas pour détecter cette **pollution environnementale**.

>> Télécharger le tableau des résultats d'[analyse des pesticides dans les quatre vins](#)

Légende photo : Volnay, Saint-Émilion, Alsace, Grand cru et Bandol... Les vins analysés proviennent de quatre appellations différentes.

<< Précédent

Suivant >>

[Vin et pesticides : notre méthode d'analyse](#)

[Vin et pesticides : château de Pibarnon \(Bandol\)](#)

[Vin et pesticides : domaine Zind-Humbrecht \(Alsace\)](#)

[Vin et pesticides : domaine Bouchard \(Volnay\)](#)

[Vin et pesticides : château Canon \(Saint-Émilion\)](#)

[Vin et pesticides : trois questions à une experte](#)

[Vin et pesticides : les conclusions de notre enquête](#)

Commentaires(1)

> Anonyme 17 octobre 2011 à 10:20

merci

[Alerter le modérateur](#)

[Tous les commentaires](#)

Votre Commentaire

Pseudo :

Commentaire :

Filtre anti-spam :

3 8 0

Pour lutter contre le spam, merci de recopier les 3 chiffres ci-dessus.

POSTER