

Plein cadre

Rencontre

Vin : les fins limiers de la lutte antifraude

Pendant leur carrière dans l'administration, Jacques Gaye et Bernard Médina ont traqué les fraudes sur les vins. Hier, elles concernaient la qualité. Désormais, elles touchent leur origine



Les Bordelais Jacques Gaye et Bernard Médina, aujourd'hui à la retraite, ont connu tous les types de fraudes : colorant dangereux, fausse AOC ou tromperie sur le millésime. Pour eux, « les outils techniques actuels sont très performants ». PHOTO S. LARTIGUE/SUD OUEST

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Jacques Gaye, fils de vigneron girondin, et Bernard Médina, ont consacré leur carrière à protéger le vin des mauvaises tentations. Œnologues, à la retraite de la fonction publique, ils ont travaillé pour ce qui s'appelle aujourd'hui le Service commun des laboratoires (SCL), unité de la Répression des fraudes (ministère de l'Économie) située à Pessac, sur le campus universitaire. Un service de blouses blanches de réputation mondiale qui montre que Bordeaux est vraiment la capitale du vin, et ce sur tous les fronts.

« À voir les fraudes actuelles, on en "rigolerait" presque par rapport à celles du passé », note Jacques Gaye, qui prépare avec son compère un ouvrage pionnier sur le sujet. « Les fraudes existent depuis qu'on fait du vin, souvent pour l'argent. » En effet, que différencie une bouteille de liquide rouge valant 1 euro, d'une autre à 100 euros ? Visuellement, rien. Et au goût, donnée si subjective, pas sûr que tous préfèrent la se-

conde... « Bidouiller » est donc facile.

Avec du sel, des myrtilles...

Ce qui serait aujourd'hui des fraudes caractérisées était jadis monnaie courante. « Dans l'Antiquité, ou à Rome, on ajoutait des plantes, de la résine, des myrtilles pour rendre le vin plus rouge... Parfois pour éviter qu'il ne tourne au vinaigre », précise-t-on.

Pendant des siècles, on se désaltérait plus qu'on ne se régalaient. Même si des amphores romaines mentionnaient déjà des terroirs plus qualitatifs que d'autres. Mais c'est à la fin du XIX^e siècle que l'imagination s'est débridée. L'arrivée du phylloxéra, puceron ravageur venu des États-Unis, fit chuter la production en France. Il fallait « innover ». Des raisins secs, de l'eau et du sucre faisaient l'affaire. Avec de la betterave rouge pour colorer le tout. Le sel, pour amener éclat, saveur et tenue, ne faisait pas peur. Au point que des ouvrages donnaient des recettes de vins artificiels. « Ces débordements ont amené la construction, sur des décennies, d'un arsenal législatif pour assu-

rer une qualité au vin et une sécurité au consommateur », indique Bernard Médina. Ce fut la loi de 1905 sur les fraudes et la mise en place des appellations (Inao créé en 1935), notamment sous l'impulsion de l'agronome Joseph Capus qui exerça à Cadillac (Gironde).

Des techniques pour lutter

« À mon arrivée, dans les années 70, la surchaptalisation était courante », rappelle l'expert. La chaptalisation (ajout de sucre dans les cuves pour augmenter le degré du vin, une fois fermenté) est autorisée dans certaines propor-

LE VIN, UNE BOISSON À GÉOMÉTRIE VARIABLE

Qu'est-ce que le vin ? La question est si peu anodine que depuis un siècle, un organisme veille à une définition admise par le plus grand nombre. Pour l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), basée à Paris et réunissant 47 États (pas les États-Unis), le vin est « exclusivement la boisson résultant de la fermentation de raisins frais ». Ce qui exclut, par exemple, les vins dit de prune ou de pêche, qui sont

tions. Mais pas par sacs entiers, au point de dévaliser, l'automne venu, les épiceries du coin. C'est aussi l'époque bénie où des techniques arrivent pour garantir à la clientèle une boisson saine et digne de confiance.

Premier outil, la chimie analytique, avec des appareils dénommés chromatographes. « Ils permettent de décomposer le liquide. On peut alors différencier un bordeaux d'un vin du Midi », se réjouit Bernard Médina qui fit sa thèse sur le plomb dans les vins. Les capsules de l'époque étaient composées de ce matériau... qui migrait dans le liquide à travers

des abus de langage. Toute nouvelle pratique œnologique est soupesée avant approbation – ou pas. Au Japon, par exemple, (non-membre de l'OIV), un « vin japonais » peut contenir du vin d'ailleurs. Aujourd'hui, l'actualité est au « cracking », technique en vogue (par exemple dans le lait) qui décompose un produit pour le recomposer différemment. Les vigneron français n'en veulent pas.

le bouchon ! Elles sont depuis, évidemment, interdites.

« Avec la RMN (résonance magnétique nucléaire), l'équivalent des IRM dans les hôpitaux, on a fait le "ménage". On sait si l'alcool vient du raisin ou de la betterave (chaptalisation). Ou si le vin a été "mouillé". » Une pratique consistant à rajouter de l'eau dans les cuves pour augmenter les volumes ou baisser les degrés. C'est interdit en Europe mais pratiqué ailleurs. Car tous les pays sont loin d'avoir la même définition de ce qu'est un vin (voir ci-dessous).

Le faux margaux 1900

Même les essais nucléaires menés dès les années 1950 et la catastrophe de Tchernobyl viennent en aide à nos limiers. « Ils ont diffusé dans l'atmosphère du césium 137, un élément radioactif. C'est comme ça qu'on a démasqué un château margaux étiqueté du millésime 1900... et qui en contenait. C'était chronologiquement impossible. » L'occasion de rappeler qu'il circule parfois n'importe quoi dans les ventes aux enchères, comme sur les sites de vente en direct sur Internet. « Les verres des bouteilles n'étant pas fabriqués de la même manière au cours des époques, leur analyse est aussi un marqueur du temps », complète Bernard Médina qui eut à analyser un jour un vinaigre retrouvé sur une scène de crime.

« Les fraudes actuelles ne touchent pas la santé, elles portent sur l'origine des vins »

L'activité du laboratoire pessacais s'est logiquement accrue avec l'envolée des tarifs des grands crus : il y a de l'argent à faire. Mais aussi avec l'émergence de la Chine. « Nous avons eu sur nos paillasses jusqu'à une centaine de bouteilles ramenées de Chine par des professionnels bordelais. Il y avait du médoc venant de Cahors, de l'alcool ne provenant que de la canne à sucre... »

Bernard Médina, qui rentre de Russie où il est intervenu comme expert dans un procès sur des vins douteux, se souvient de cette bouteille venue d'Hong Kong en 2010, trafiquée avec un colorant dangereux. « Aujourd'hui, les fraudes mettant en péril la santé sont rares. Elles portent surtout sur l'origine du vin, le cépage, le millésime », rebondit Jacques Gaye.

Les enjeux sont énormes. En 1985, par exemple, une affaire de vins frelatés avait mis sur le flanc la viticulture autrichienne. Des bouteilles contenaient un type d'antigel censé leur donner du corps et de la sucrosité. Le laboratoire bordelais avait travaillé sur l'affaire. Comme sur bien d'autres.