



## **Terminologie: Qu'est-ce que le Tanin ? par Hervé This**

**Tanins... Le vin est tannique... Les tanins sont fondus... Le mot « tanin » est souvent utilisé en cuisine et en sommellerie, mais l'usage qui en est fait est contraire à la vérité. Expliquons.**

Dans le vin, il y a des composés de diverses sortes : d'abord de l'eau, puis de l'éthanol, puis d'autres composés qui ont pour nom acide succinique, acide tartrique, acide malique, acide lactique, composés phénoliques, acides aminés, sucres, minéraux, et une foule de composés d'odeur.

« Composé » : cela signifie « catégorie de molécules ». Pour chaque composé, il y a des milliards et des milliards de molécules, toutes identiques. Par exemple, l'éthanol est un composé, et, dans une bouteille de vin, il y en a environ un million de milliards de milliards.

Arrivons maintenant aux composés phénoliques : ce sont des composés dont les molécules sont faites au moins de six atomes de carbone enchaînés en hexagone, avec, attaché à un des atomes de carbone, un atome d'oxygène lui-même lié à un

atome d'hydrogène.



Diverses molécules différentes, toutes correspondant à des « composés phénoliques », peuvent exister, quand d'autres atomes de carbone s'ajoutent, ou quand se greffent d'autres atomes d'oxygène liés à des atomes d'hydrogène. Et c'est ainsi que, quand il y a plusieurs groupes faits d'un atome d'oxygène lié à un atome d'hydrogène, on parle de « polyphénols ».

Ainsi, les polyphénols sont toujours des composés phénoliques, mais tous les composés phénoliques ne sont pas des polyphénols.

Et les tanins ? Ce sont des composés encore plus particuliers : des composés phénoliques qui peuvent tanner, ce qui signifie qu'ils sont capables de se lier à des protéines, comme dans le cuir des vêtements, ceintures, chaussures...



Ces composés sont amers ou astringents, selon les cas. Et on les trouve dans de nombreuses matières végétales, tels le bois : si l'on fait cuire de l'écorce d'arbre dans de l'eau, on récupère une solution très astringente, et tannique. Et il est vrai que certains vins contiennent des tanins, comme on s'en aperçoit en mettant en bouche une gorgée d'un vin tannique, en la mâchant, puis en la recrachant : on voit que les tanins se sont liés aux protéines de la salive et ont engendré des dépôts.

**Donc oui, il y a des tanins dans les vins, mais surtout des composés phénoliques, d'ailleurs responsables de la couleur.**

Quand le vin vieillit, les composés phénoliques réagissent, soit entre eux, soit avec d'autres composés des vins. Et notamment les tanins se lient entre eux, formant des agrégats chimiques qui perdent la capacité d'être astringents : les tanins n'ont donc pas fondu, mais, au contraire, ils se sont agrégés ! Et les changements de goût, d'astringence, de couleur... ne sont pas seulement dus aux tanins, mais à l'ensemble des composés phénoliques.

Je rêve donc d'une rénovation des métiers de bouche où, au lieu de dire n'importe quoi à propos des tanins, les professionnels utilisent les bons mots, à leur attention propre, mais surtout à l'attention de leurs clients.

**Par Hervé This**