

La place du vin dans la culture française

Professeur Anthony ROWLEY, Historien, Paris

La dégustation : objectivité apparente ou subjectivité permanente

Frédéric BROCHET, Œnologue, Brizay

Vin, démences séniles et Alzheimer

Luc LETENNEUR, Chercheur, Bordeaux

Le paradoxe français et les vins de Bordeaux

Françoise LARUE, Maître de Conférences, Talence

Le « French Paradoxe » repose sur un constat épidémiologique, à savoir que la mortalité par maladie cardiovasculaire en France est moitié moindre de celle observée dans les pays industrialisés anglo-saxons et germaniques, malgré un niveau semblable de facteurs de risque (hypercholestérolémie, tabagisme). D'où l'hypothèse émise par le professeur Renaud : la consommation de vin en France pourrait être une des explications de la protection des français contre la maladie cardiaque.

Cependant, pour être associé à cette baisse de mortalité, la consommation de vin doit être régulière et modérée : deux à trois verres pour l'homme, un à deux verres pour la femme. En effet, l'excès aigu ou chronique, augmente les accidents cérébraux vasculaires, les cancers des voies aérodigestives, les morts violentes.

Les vins sont riches en composés phénoliques, substances intéressantes en raison de leur réactivité à l'oxygène (oxydant et antioxydant) mais aussi par leur capacité à piéger les radicaux libres oxygénés. Ces derniers sont à l'origine de la peroxydation des lipoprotéines LDL intervenant dans les maladies de l'artériosclérose ou des dommages de l'ADN pouvant conduire à des cellules cancéreuses.

Les travaux de N. Saint-Cricq de Gaulejac, dans le laboratoire du Professeur Y. Glories, à la faculté d'œnologie de Bordeaux ont porté sur le pouvoir antiradicalaire de composés phénoliques présents à forte concentration dans les vins rouges (tanins et anthocyanes).

Trois méthodes complémentaires ont permis d'estimer le pouvoir antiradicalaire de différentes fractions phénoliques de vins de la région bordelaise. Ainsi, outre les tanins procyanidiques, les anthocyanes et les ellagitannins (tanins issus du passage du vin en barrique) ont un fort pouvoir antiradicalaire. La réactivité de ces molécules va dépendre du milieu. En effet, le degré de polymérisation et de galloylation des tanins, la glycosylation des anthocyanes et leur substitution conditionnent leur réactivité vis à vis des radicaux libres.

Les molécules prises séparément ont un faible pouvoir antiradicalaire mais leur association dans le vin augmente leur pouvoir. La complexité du contenu phénolique des vins rouges entraîne un effet de synergie des polyphénols entre eux. Cette observation étant d'autant plus marquée que l'on se rapproche des conditions in vivo.

Divers paramètres sont susceptibles de modifier le contenu phénolique des vins, en particulier la conservation des vins qui modifie sensiblement, par une formation accélérée de formes quinoniques, leur aptitude au vieillissement et leur pouvoir antiradicalaire.

De même, les conditions du « milieu vin » et en particulier le rôle de l'éthanol a été étudié et il a été montré l'intérêt d'un faible titre alcoométrique pour une expression maximale des caractéristiques radicalaires

Ainsi certaines molécules de composés phénoliques du vin peuvent, de par leur action à capter les radicaux libres, avoir un rôle bénéfique sur la santé.