

## Du vin au goût de... pesticides !

Selon Gilles-Éric Séralini, professeur de biologie moléculaire, les pesticides altèrent les arômes du vin.

Les pesticides détruisent-ils le goût du vin ? Pour Gilles-Éric Séralini, la réponse ne fait pas de doute. Le professeur de biologie moléculaire à l'Université de Caen, connu pour ses études sur la dangerosité des OGM et du glyphosate pour la santé, en fait la démonstration auprès du grand public lors de dégustation de vin... à l'aveugle. La dernière a eu lieu à Barjac (Gard) au printemps, la prochaine est organisée à l'Université de Caen, le 30 novembre.

Au menu de la dégustation : un vin bio contre un vin qui a subi des traitements chimiques, produit avec le même cépage, sur le même terroir, la même année. Des chefs étoilés comme Marc Veyrat ou Régis Marcon, des viticulteurs, sont presque tous (16 sur 22) parvenus à identifier le vin sans pesticides, « **grâce à ses parfums aromatiques plus riches et plus persistants** », explique le scientifique.

Le vin « traité » n'aurait pas la même longueur en bouche. « **Un des fongicides détectés dans le vin, à des taux élevés, lui donnait un goût de fraise bonbon...** », confie Jérôme Douzelet, le chef du Mas de Rivet, à Barjac. L'expérience s'est poursuivie, en servant aux participants, les mêmes pesticides aux mêmes doses mais dans... de l'eau. « **Les professionnels ont retrouvé leur goût présent dans le vin** », précise Gilles-Eric



*Le vin « traité » n'aurait pas la même longueur en bouche.*

Séralini.

Dangereux car « **provoquant les maladies de la communication cellulaire** », les pesticides présenteraient aussi l'inconvénient d'« **inhiber la formation des arômes dans la plante et la détection du goût des vrais arômes.** »

Michel Maestrojuan, ingénieur agronome et œnologue dans les côtes de Gascogne (Gers), est plus mesuré, mais une chose est sûre, « **le vin bio, qui utilise les levures naturelles, possède une complexité aromatique plus grande.** »

Guillaume LE DU.