

DIVO

DÉFENSE ET ILLUSTRATION DES VINS D'ORIGINE

CLUB INTERNATIONAL DU VRAI VIN

No 47 - Fr. 7.50 Réservé aux membres de DIVO Paraît 4 fois par an Septembre 2003

DU VIN OU DE LA CONFITURE?

EDITORIAL



Chose promise, chose due! J'ai tout au moins essayé de rendre ce numéro plus communicatif,

plus critique aussi, en abordant des thèmes tels que les pratiques œnologiques, le goût unique, les vins construits et à "tartiner". Vous trouverez en particulier un texte très critique et courageux de Rudolf Trefzer consacré aux vins du Nouveau-Monde, désormais imités par les Européens. Cet article, très controversé par les milieux visés, mais que j'approuve pleinement, a remporté le "Prix de l'encouragement du Champagne Lan-son 2002" et suscité des réactions même à l'étranger, en particulier celle du président italien de Slow Food (éditeur du guide Gambero Rosso, Vini d'Italia), Carlo Petrini, qui a publié une prise de position assortie d'un "mea culpa" très nuancé dans le quotidien La Stampa. Certain que ce numéro correspond à la vocation première de notre club, qui est celle de défendre contre vents et marées et d'illustrer les vins d'origine, je vous souhaite une excellente lecture.



Faut-il vraiment se taire à propos des vins aromatisés, gonflés, banalisés, construits en cave?
Notre réponse est décidément NON!

Dites-moi la vérité !

Depuis des années, des milieux habituellement bien informés dénoncent certaines combines œnologiques, en particulier l'utilisation d'arômes dans l'élaboration (dans ce cas il faudrait dire la fabrication) du vin. A ce propos il existe même un contentieux entre certains pays du Nouveau-Monde et l'Office international du vin (voir article de Rudolf Trefzer). Malgré mes recherches intensives, je n'ai pas trouvé d'exemple précis concernant l'utilisation de ces concentrés d'arômes de fruits (volatile fruit-flavor concentrate). Comment et quand ces produits sont-ils utilisés? Sont-ils vraiment toujours tolérés dans les pratiques œnologiques de ces pays? Mystère! Ce flou me dérange et j'appelle qui de droit à nous informer, éventuellement à nous rassurer, faute de quoi l'on restera dans le vague, ou pire, dans le ragot! Que les langues (de bois) se délient!

CvR

Notre époque est oenophile! On aime parler de vin et on le fait souvent; en consommer, c'est cool et chic, ce qui est par ailleurs fort réjouissant. Jamais l'offre n'a été aussi grande, à aucun moment les consommateurs n'ont eu un tel choix de crus issus de toute la planète. Mais il est tout aussi vrai que de plus en plus de ces produits présentent un caractère et une vinification similaires.

Une vaste offensive de marketing comportant d'importantes campagnes publicitaires et mise en place il y a une dizaine d'années par des producteurs de vins issus du Nouveau-Monde (USA, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande) a permis de lancer des vins de parade, opulents et gonflés, pour la plupart issus de cépages originaires de France mais actuellement cultivés un peu partout dans le monde tels le Chardonnay, le Sauvignon Blanc ou le Cabernet Sauvignon. Journalistes spécialisés et œnologues, évoluant souvent en étroite symbiose avec l'économie viticole, ont montré un enthousiasme ostensible en leur faveur et ne cessent, depuis, de se faire les apôtres de ce nouveau style. La lutte entre l'Ancien et le Nouveau-Monde est engagée et lorsque, à la faveur de quelque dégustation comparative, le petit dernier provenant d'Outre-Atlantique vole la vedette à un cru européen réputé, cela fait du tapage. Pourtant, ceux qui ont eu l'occasion de participer à ce genre de dégustations savent combien il est facile de se laisser impressionner par la musculature apparente de ces vins bodybuildés issus du Nouveau-Monde. Grâce à leur maturité, leur intensité aromatique et leur douceur, doublées d'un caractère fondant marqué par le chène et des tannins affinés, ils se révèlent d'emblée au dégustateur. Il ne s'agit pas, en général, de vins mal faits, mais plutôt interchangeables, dépourvus de ce qui rend un vin intéressant: l'unicité et le caractère. Ceci est valable en particulier pour l'ensemble des produits de basse et moyenne catégories qui comprend la plupart des vins d'Outre-Mer. Bien qu'issus de jus de raisins fer-

Du vin ou de la confiture?

Stylisés, aromatisés, sans caractère: un plaidoyer contre les "vins de l'apparence" de Rudolf Trefzer.

mentés, les procédés utilisés pour leur production se rapprochent beaucoup de ceux employés pour les jus de fruits. Il en résulte des vins faciles, dont même les spécialistes peinent à déterminer l'origine.

Des spécialistes dépourvus de goût

Si cette tendance peut gêner plus d'un spécialiste, je pense paradoxalement qu'il ne faut pas la contrer. Un expert en connaissances sensorielles a taxé ces produits "de drogues de départ confectionnées sur mesure pour les novices du vin", ajoutant, non sans humour, "qu'une prise de conscience de la part de l'amateur reste possible, sans toutefois écarter le danger de l'accoutumance". Bien des dégustateurs et des journalistes spécialisés n'ont d'ailleurs pas encore décroché et beaucoup d'entre eux



Rudolf Trefzer

n'y arriveront jamais. Plus un vin est gras, volumineux et riche en alcool, plus il a des chances d'être bien noté. On pourrait évidemment me répondre qu'il ne s'agit que d'une affaire de goût, mais je suis d'avis que de la part des dégustateurs et des journalistes spécialisés on peut s'attendre à ce qu'ils soient à même d'évaluer les conséquences de leurs actes: car le vin n'est pas un simple bien de consommation se suffisant à lui-même ni un produit "in" lié à une mode. Le vin est le résultat d'une histoire, d'une culture, intimement liées depuis des millénaires à la vie des gens et en particulier à celle de leur nourriture. Le repas devient une vraie expérience gustative uniquement s'il s'accompagne d'un vin adapté. Mais à quels plats peut-on marier un blanc qui – comme nous l'annonce la contre-étiquette – se présente en bouche comme une folle profusion de fruits exotiques? Quel met, à part peut-être un steak agrémenté d'une sauce Barbecue à l'aigre-doux, peut supporter la confrontation avec un vin rouge qui vous colle au palais comme un authentique feu d'artifice aromatique de baies rouges? Je n'ai le souvenir d'aucun repas accompagné d'un vin d'Outre-Atlantique qui m'ait enthousiasmé au point d'en boire plus d'un verre. Car ces produits sont dépourvus de tout ce qui rend nos vins européens non seulement buvables mais encore intéressants, uniques, en un mot: grands. Individualité, élégance, subtilité, profondeur et finesse leur font tristement défaut. Il serait temps que certains spécialistes obsédés par la concentration réfléchissent davantage à l'utilisation de ces vins musclés qu'ils portent inlassablement aux nues depuis quelques années.

Même les Français !

Il faut bien l'avouer, certains vins européens rentrent aussi dans cette catégorie. En Italie, la mode de ces produits "internationaux" remonte à la fin des années huitante, avec l'arrivée sur le marché de rouges toscans excessivement boisés vendus à des prix surfaits. Les dégust-

Azienda Pacina, Chianti Colli Senesi 2000.

Giovanna Tiezzi élève avec amour un Chianti de terroir plein et savoureux, avec des méthodes respectueuses de l'environnement.



tateurs du "Gambero Rosso", le plus important guide de vins italiens, enthousiastes, ont distribué à la ronde la tant convoitée mention des trois verres, ouvrant la voie de leur succès et toute cave un tant soit peu ambitieuse commença à s'approvisionner en barriques. Aussi, l'élite des viticulteurs reçut les "Tre Bicchieri" pour ses vins de parade vinifiés dans un style international, s'autorisant de ce fait une hausse massive des prix, année après année.

Si les puissants vins piémontais issus de Nebbiolo tels le Barolo, le Barbaresco et, dans une certaine limite le Barbera, supportent la barrique – à l'inverse, la vague de l'internationalisation est à l'origine de produits grotesques, certains viticulteurs croyant bien faire en extrayant un maximum de substances de tous les cépages, même de ceux qui s'y prêtent le moins. Le cas du Dolcetto illustre bien cette situation; issu du cépage piémontais homonyme, c'est un vin à boire tous les jours, sec, élégant et fruité, à la couleur noire/violacée et peu alcoolisé. Ces derniers temps, certains viticulteurs de Dogliani ont toutefois commencé à transformer leurs Dolcetto en vins d'exhibition extrêmement concentrés. Dans le "Gambero Rosso" on peut d'ailleurs lire à propos d'un Dolcetto le commentaire suivant: "dans la bouche il était si dense qu'on aurait pu le tartiner sur du pain!" ce qu'il faut évidemment comprendre non point comme une critique mais comme une très belle louange, le vin à tartiner en question ayant été couronné avec les "Tre bicchieri"!

Et on pourrait allonger cette liste à loisir! On constate cette même tendance à la standardisation de ce goût de masse non seulement en Italie mais aussi en Espagne, au Portugal et même en France, pays qui s'érige en bastion face à l'impérialisme culturel américain. Bien entendu, les vins de Bordeaux resteront ce qu'ils étaient, quoique certains châteaux aient commencé à miser sur l'opulence plutôt que sur l'élégance; la dernière campagne

publicitaire du C.I.V.B. (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux) offre matière à réflexion: le vin de Bordeaux y est présenté, avec le plus grand sérieux, en tant que meilleur allié des mets asiatiques et des fusion-food.

Si ce style "nouvelle vague" permet aux producteurs de vin de réaliser des affaires juteuses, certains indices laissent prévoir que cet engouement continuera de cohabiter avec une demande en vins bien typés. La viticulture européenne a su produire une variété extraordinaire de cépages et de vins intimement liés à ses propres terroirs: un héritage gastronomique d'une valeur inestimable qui mérite réflexion! L'Europe doit s'efforcer de garder ce patrimoine, parfois même de le redécouvrir, d'en élever inlassablement et avec grand soin le niveau: ici résident le potentiel remarquable et la force de la viticulture européenne. "Oui à une culture du vin et non aux vins-culte!" telle est ma devise, car les vins sont faits pour être bus et non pas pour être tartinés sur une tranche de pain!



Château de Beaucastel 2000 Châteauneuf-du-Pape. Ce merveilleux Châteauneuf-du-Pape est l'exemple même d'un grand vin d'expression.

Opposition des cultures

Les producteurs du Nouveau-Monde se disent "faiseurs de vin" en sous-entendant qu'ils élaborent du vin comme n'importe quelle autre denrée alimentaire industrielle. De nombreux vins du Nouveau-Monde sont effectivement construits en fonction d'analyses de marché détaillées portant sur le goût du public-cible visé. De nombreux procédés œnologiques et autres tours de mains, presque pas utilisés voire même interdits en Europe, entrent alors dans leur élaboration. A titre d'exemple, l'aromatisation des vins avec des copeaux et des "concentrés d'arômes de fruits" (concentrés volatiles de fruit flavors) est une pratique courante. La question des pratiques œnologiques à admettre a donné lieu à une diatribe très violente. Ainsi, en 2001, les USA, porte-parole des pays du Nouveau-Monde, ont claqué la porte de L'Office international du vin (OIV), cette organisation s'étant prononcée contre les concentrés d'arômes de fruits. En même temps ils ont créé une contre-organisation, appelée New World Wine Producers, à laquelle ont adhéré l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et le Chili, alors que l'Argentine et l'Afrique du Sud ne se sont pas encore déterminées. Selon des sources bien informées, ce nouveau groupement d'intérêt s'entend comme une organisation de lutte: même si la part de marché des vins du Nouveau-Monde ne s'élève qu'à 25%, les USA et leurs alliés essayent d'imposer leurs règles au reste du monde.

Rudolf Trefzer, traduction d'un article publié dans la Weltwoche du 4.04.2002

De gustibus disputandum est

La réponse de Carlo Petrini, président de Slow Food à l'article de Rudolf Trefzer

Dans l'œnologie historique, une voie intermédiaire entre les méthodes nouvelles et la tradition.

Certains producteurs italiens déplorent la frilosité des marchés suisses et allemands à l'égard des vins de la péninsule, plus marquée pour le Barbaresco, légèrement moins importante pour le Barolo. Le grief principal formulé par certains acheteurs serait lié aux prix très élevés, mais peut-être ne s'agit-il pas seulement d'une question d'argent car dans ces pays on voit se développer une campagne de presse qui devrait nous faire réfléchir. Je cite à ce propos l'article d'un ami, Rudolf Trefzer, récemment publié dans la Weltwoche et où il est question de l'ascension des vins en provenance du Nouveau-Monde (Etats-Unis, Canada, Australie, Afrique du Sud, Chili, Argentine). Ces pays ont misé sur des cépages internationaux (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon), se dotant de techniques de marketing très puissantes et de méthodes œnologiques de pointe mais pas toujours correctes (copeaux de chêne, concentrateurs d'arômes). Ils produisent ainsi des vins uniformes, puissants, concentrés et boisés; le succès ne s'est pas fait attendre car leur goût, considéré et reconnu comme "international", est primé par les guides les plus en vue, lesquels influencent grandement le choix des consommateurs. Trefzer s'insurge contre cette façon de "construire" le vin basée sur des combines de cave au mépris de l'expression du terroir. Il déplore l'existence d'une sorte de "design" viticole établi selon des études de marché et homologué dans le monde entier. Selon

le journaliste suisse, ces vins ne se marieraient avec aucun plat de la cuisine régionale et, au vu des prix qu'ils atteignent, ils ne répondraient qu'aux exigences d'un style de vie axé sur le luxe, à cent lieues de la tradition historique du vin: un produit élégant, fin, porteur de caractères spécifiques liés à un terroir.

LES CONSOMMATEURS COMMENCENT À DONNER DES SIGNES D'INDIFFÉRENCE ENVERS CES PRODUITS AU GOÛT ET AU PRIX FORCÉS AU NOM DE L'HÉDONISME. UNE RÉFLEXION SERAIT SOUHAITABLE AFIN D'ÉVITER UNE CRISE.

Trefzer s'inquiète surtout du succès rencontré par les vins affichant un style "homologué international", même dans les pays dotés d'une très longue histoire viticole, comme la France et l'Italie. Il évoque la création de beaucoup de "Supertoscans", Barolo et autres Barbaresco surboisés ainsi que l'élaboration de Barbera et de Dolcetto tellement concentrés "qu'on ne devrait pas boire, mais plutôt tartiner sur une tranche de pain". Il se dit affligé par le fait que ces vins soient régulièrement primés par les guides, ce qui amène le consommateur à préférer les produits dopés, gonflés. A la fin de l'article, toutefois, il laisse entrevoir une lueur d'espoir: dans les terroirs historiques du vin on commencerait à faire marche arrière, en produisant des vins à l'identité plus marquée.

J'aimerais ouvrir le débat par une légère autocritique, en rappelant que l'histoire du vin n'a pas évolué de façon linéaire: autrefois, bien des producteurs de Barolo considéraient comme typique une petite note malodorante exhalée par leurs vins appelée "merdin", qui n'avait à mon sens aucun lien avec la flore de la région des Langhe. Aussi, à la fin du dix-neuvième siècle,



Primitivo di Puglia 2001 IGT, Tomas et Giesen. Voici un Primitivo d'une grande finesse vinifié sans artifices et issu de vignes cultivées en gobelet.

cle, on gardait les Barolo dans des dames-jeannes en verre au galetas, afin de leur conférer une légère touche madérisée: il va de soi que ces usages n'étaient pas issus de traditions séculaires ou millénaires à respecter dogmatiquement. D'autre part, il est vrai que l'actuelle homologation globale est préoccupante, car elle pénalise les cépages donnant des vins plus légers tels la Freisa, le Grignolino, le Barbera pétillant ainsi que les Dolcetto qui se laissent boire avec gourmandise. Cependant je ne pense pas qu'il faille contrer tel producteur de Dolcetto de Dogliani, (appellation où le Nebbiolo ne peut pas être utilisé pour produire le Barolo), qui désire expérimenter tout le potentiel de ce cépage. Personnellement, en tant qu'ancien coordinateur du guide "Vins d'Italie" et ayant goûté trop de Barolo malodorants, j'ai approuvé cette tendance dès le départ. Mais je dois aussi avouer que je partage les motivations de M. Trefzer. Je souhaite donc que dans ma région (les Langhe) l'on ouvre un débat fructueux, en évitant toutefois les diatribes ennuyeuses et dépassées entre traditionalistes et innovateurs. Un débat qui réserve de l'espace à la créativité et qui reconnaisse aussi certaines "mauvaises humeurs" du marché. Je considère comme idiote l'attitude consistant à s'accommoder de mauvaises odeurs et autres défauts au nom d'une recherche frénétique focalisée sur l'ancien style, dans le seul but de contrer une tendance qui, pendant la dernière décennie, a été globalement positive. Demeurer sur des positions arrêtées et ne pas se mesurer à l'évolution du temps n'est pas forcément le signe distinctif de ceux qui détiennent la vérité: existe-t-il une troisième voie? Les arguments foisonnent en faveur de ceux qui se déclarent ouverts au débat!

Carlo Petrini,
Président de Slow Food

Refosco dal Peduncolo Rosso 2001, Colli Orientali del Friuli.

Le Refosco est un cépage typique du Frioul donnant, si bien cultivé, des vins savoureux de grand caractère.



Article publié dans le quotidien italien LA STAMPA du 30.06.2002

Les vins de terroir se doivent d'affirmer leur identité

L'œnologie au service des producteurs industriels

Poussées par la recherche scientifique, les méthodes œnologiques continuent d'évoluer, ce qui n'est pas un mal en soi. Mais simultanément on a l'impression que le vin, conçu comme un produit artisanal traduisant le caractère d'un terroir et la culture d'un endroit, tend à disparaître au profit d'une boisson industrielle que l'on "construit" en cave. L'œnologie du "rajout", basée sur une technologie très sophistiquée et des produits œnologiques tels que des tanins de toutes origines, des copeaux, des levures aromatisantes, des concentrés d'arômes de fruits, des enzymes visant à augmenter le rendement au pressurage, risquent de transformer le vin en une simple boisson industrielle. Certaines méthodes, comme l'utilisation de concentrateurs visant à produire des vins doux à foison et des rouges et blancs secs très concentrés et aromatisés, font déjà partie des pratiques œnologiques européennes, sans que le consommateur en soit véritablement informé. A cela s'ajoute un autre problème, celui du contrôle. Impossible, en effet, de déceler analytiquement l'utilisation de copeaux, par exemple. A quoi bon interdire les copeaux alors qu'ils sont en vente libre, sans restriction aucune?

Ces nouvelles techniques ont amené une uniformisation du goût

Féchy, Vigne En Bayel 2002.
Au lieu de diversifier sa production au risque de tomber dans la banalité, Raymond Paccot a amélioré son Féchy: petits rendements, culture bio-dynamique, élevage sur lies.



du vin bienvenue chez les grands producteurs industriels du monde entier qui peuvent ainsi monopoliser à petit pas le marché au détriment surtout des petits producteurs européens, qui, au lieu de **s'unir pour affirmer leur identité** cherchent actuellement à imiter les Américains.

L'effet pervers de la dégustation "par grandes séries"

Les maîtres d'autrefois sont devenus les élèves d'aujourd'hui sans vraiment s'en rendre compte. Et il y a plus grave: ce goût unique est propagé par les journalistes de tous bords et par les guides dont le pouvoir est tel qu'ils conditionnent les choix des consommateurs et des producteurs, surtout dans les pays qui ne peuvent pas se prévaloir d'une grande tradition dans le domaine des vins à haute expression comme l'Italie et l'Espagne.

La méthode de noter et de classer les vins explique, en partie, cette curieuse complicité. Très souvent en effet, les vins sont jugés par grandes séries; or, cette méthode favorise les vins les plus onctueux, les plus gras, les plus doux au détriment des vins plus frais, plus fins. Voilà pourquoi les "serial-dégustateurs" attribuent une prime considérable, parfois jusqu'à la caricature, à des vins jeunes, gras, presque doux, très peu acides, exhalant des arômes vanillés et confiturés. Un palais fatigué choisit la facilité et donc la douceur! Par ailleurs, aucun grand Chablis, un vin dont la qualité première est la fraîcheur et la minéralité du bouquet soutenues par une structure toute en filigrane, n'a jamais gagné un "mondial du Chardonnay"! De plus, lors de ces dégustations, les vins sont bus comme à l'apéritif, sans être accompagnés d'un plat. Or, à quelques exceptions près, les grands vins blancs et rouges se boivent à table, dans des conditions tout à fait différentes de celles de la dégustation! L'acidité d'un grand Chablis

peut apparaître mordante si ce vin est bu en apéritif, mais elle aura un effet merveilleusement stimulant sur un poisson, le seul risque étant de trop en boire!

Il faut affirmer sa propre identité et suivre une déontologie

Il est grand temps que les producteurs européens de vins de grande expression se rappellent du caractère unique et de la valeur culturelle de leurs crus. Cela sous-entend évidemment une déontologie bien précise quant aux méthodes viticoles et œnologiques utilisées ainsi qu'une législation juste, simple, facilement applicable et contrôlable afin d'éviter la falsification et d'en favoriser la transparence. Il est important que le consommateur puisse faire la différence entre un "vin" construit selon le goût du jour" et un vin de terroir. Et le problème ne peut être résolu par la répression en plaçant un contrôleur devant chaque cave, mais par l'auto-déclaration, vérifiable grâce à un organisme de contrôle neutre: vin issu de culture biologique, sans ajout de levures sélectionnées, non filtré, non concentré, etc. Il serait également judicieux d'arrêter la course à la concentration pour privilégier la finesse et l'agrément. Ce n'est pas l'extrait sec qui importe, mais le plaisir que l'on éprouve à table! De même, il est important que les producteurs de vins de terroir puissent se défendre contre la concurrence déloyale, donc contre l'œnologie de rajout, l'utilisation de copeaux, par exemple, vingt fois moins chère que l'emploi de la barrique et interdite pour les vins d'appellation d'origine contrôlée, devrait être déclarée sur la contre-étiquette; il en va de même pour les éventuels arômes et autres méthodes bannis par la législation de la Communauté Européenne, comme il faudrait annoncer l'utilisation des concentrateurs, du moins en ce qui concerne les vins blancs! Il est enfin indispensable d'améliorer la formation viti-vinicole des faiseurs d'opinion pour les rendre attentifs aux pièges de la dégustation en grandes séries, en les aidant, en même temps, à reconnaître les vins-parade. Pourquoi ne pas leur offrir les excellents cours qui sont régulièrement organisés à l'Institut d'œnologie de Bordeaux?

Les petits vins légèrement doux et boisés, une histoire à succès!

Depuis le temps des Gaulois et jusqu'au début des années quatre-vingts, le bois était surtout employé pour stocker et élever le vin. En général, les vigneronns utilisaient de grands fûts de chêne, seuls les vins les plus prestigieux et chers étant élevés dans de petits contenants! Le véritable engouement pour le bois en tant que tel a probablement débuté en Californie. Le journaliste d'origine anglaise Gerald Asher relate en effet, dans son livre "Gerald Asher on Wine" la passion de James Zellerbach, ancien ambassadeur des Etats-Unis en Italie, pour le Chardonnay et le Pinot Noir. Après son départ à la retraite, cette personnalité importa directement de Bourgogne des barriques neuves pour élever les vins de son domaine, Hanzell Vineyards à Sonoma. Dans les années soixante, Robert Mondavi effectua des recherches approfondies sur l'évolution des vins élevés en barrique. Une vingtaine d'années après, les Australiens montrèrent dans la pratique comment même de petits vins bon marché pouvaient développer des nuances gustatives séduisantes grâce au chêne: et qu'il importe si ces goûts étaient dus à des barriques en bois neuf ou à

des copeaux, dont les Australiens s'étaient fait les champions! Avec leurs bouquets de fruits rouges rappelant la confiture à l'arôme marqué de chêne, ceux-ci remportèrent des médailles et furent bien notés dans les concours et autres dégustations à l'aveugle. Ces résultats eurent un vaste écho dans la presse spécialisée et auprès du public, surtout en Angleterre. Les vinificateurs du Nouveau-Monde, s'apercevant que la douceur et le caractère boisé séduisaient aussi bien le consommateur ordinaire que les juges "professionnels" s'en donnèrent à cœur joie. Les vins à l'arôme de vanille et de noix de coco, laissant des impressions légèrement sucrées sur le palais, commencèrent ainsi à inonder nos marchés, en débutant par celui de la Grande-Bretagne. En Suisse, en particulier Outre-Sarine, la part de marché de ces vins ne cesse de croître, étant donné qu'ils correspondent au goût des jeunes, dont le palais est de plus en plus conditionné par l'industrie agroalimentaire, et aussi parce qu'ils permettent aux négociants et aux restaurateurs de dégager des marges commerciales intéressantes. Même au niveau des crus de grand pres-



Vouvray Le Haut-Lieu 2001. Issu du cépage Chenin cultivé en bio-dynamie, ce vin blanc charnu et nerveux aux arômes de coing frais se marie avec les poissons de mer ou un brochet.

tige, l'arôme boisé a acquis une énorme importance ces dernières années, au point que certains vins passent deux fois dans des barriques neuves, une fois pour effectuer la fermentation alcoolique et une seconde pour y subir l'élevage! Les excès font partie de l'effet "mode". Ces vins qui possèdent l'indéniable avantage de séduire un public nouveau, grand buveur de Coca-Cola et d'Ice-Tea, présentent toutefois l'inconvénient de lasser et de ne pas s'accorder avec notre gastronomie. La mode étant par définition éphémère, celle des vins au goût légèrement doux et boisé s'évanouira comme toutes les autres...



Riesling Grand Cru Hengst 2000. Le Hengst est un excellent terroir donnant des vins frais, droits, d'une grande élégance et vieillissant admirablement bien.



Rioja Remelluri 2000, Sélection Spéciale DIVO. Un Rioja d'une grande élégance, issu d'un domaine absolument magnifique situé au pied des montagnes Cantabriques (Rioja Alavesa).

Château Sainte-Eulalie
La Cantilène 2001, Minervois
la Livinière.
Ce beau Minervois vient
du meilleur terroir
de l'appellation,
celui de la Livinière.
Un vin de grande
personnalité, plein, charnu et
très long en bouche



Méthodes œnologiques artisanales et industrielles

De tout temps, les vignerons ont eu recours à des méthodes dites "naturelles" pour augmenter la teneur en sucre du raisin, dans le but d'élaborer des vins doux ou de les rendre plus corsés et capiteux. Ce sont les "usages loyaux et constants" mentionnés dans les règlements concernant les vins d'appellation d'origine française. Or, de nos jours, ces méthodes traditionnelles, relativement onéreuses et tributaires des conditions climatiques, ont parfois été remplacées par des techniques industrielles assurant des qualités plus régulières certes, mais qui ne traduisent plus les particularités d'un climat, d'un terroir donné. De plus, l'emploi de ces techniques n'est généralement pas mentionné sur l'étiquette ni communiqué dans les prospectus publicitaires. Le consommateur peut donc se considérer à juste titre comme floué lorsqu'il croit, par exemple, avoir acheté un vin doux issu d'une vendange tardive, alors qu'en réalité il s'agit d'un produit élaboré à partir de raisins congelés en chambre froide et pressurés à basse température... Il en va de même pour des vins concentrés à l'aide de machines, aromatisés par des copeaux et j'en passe. Afin de permettre au lecteur de juger sur pièce, je vais vous décrire quelques pratiques œnologiques issues de la tradition et d'autres, bien que souvent admises par l'Office international du vin, carrément "industrielles".

Maîtrise de la richesse en sucre des raisins récoltés

Méthodes traditionnelles

Pour atteindre une richesse en sucre optimale, le viticulteur applique des pratiques culturelles adéquates et limite, dans certains cas, les rendements en coupant une partie des grappes de raisin encore vertes, au plus tard un mois environ avant les vendanges. Afin d'élaborer des vins blancs doux ou des rouges particulièrement corsés, il retarde la vendange ou récolte les grappes, une partie des grappes, voire uniquement les baies les plus mûres, rabougries ou "pourries nobles", par tris (passages dans les vignes) suc-

cessifs. En Allemagne et en Autriche, on laisse même geler partiellement les raisins sur le cep de vigne, pour ensuite les pressurer à basse température (Eiswein). Par cette méthode, on élimine de l'eau (partie congelée du raisin) et l'on obtient un moût particulièrement riche en sucre. La concentration en sucre peut être également rehaussée après les vendanges, au moyen d'un passerillage naturel, opération consistant à laisser sécher les grappes sur la paille ou d'autres supports, dans des locaux naturellement ventilés (Sforzato DOCG) ou au soleil (Moscatel, Pedro Ximenes en Espagne).

La ventilation artificielle

Dans la production des grands vins rouges issus de raisins passerillés, la qualité du raisin séché est étroitement liée au climat. Les interventions visant à modifier sensiblement la température et l'humidité, deux facteurs qui influencent indiscutablement la qualité du produit, sont pour cette raison expressément interdites par le règlement régissant la production du Sforzato della Valtellina DOCG, par exemple. Toutefois, pour écarter tout risque, notamment de pourriture, la majorité des producteurs, à l'instar de ceux de l'Amarone della Valpolicella, ont recours à la ventilation artificielle.

Cryosélection ou cryo-extraction

Les vins doux, riches en sucres résiduels, sont traditionnellement issus de vendanges passerillées sur souche. Dans certaines régions allemandes, on produit également un vin doux à partir de raisins naturellement congelés sur souche: le très rare et coûteux Eiswein. Ici, on ne peut presser que les grappes ou par-

tie de grappes les plus mûres, c'est-à-dire celles qui n'ont pas encore gelé (car le sucre retarde le point de congélation) afin d'en extraire un jus précieux et doux: il s'agit d'une cryosélection naturelle, qui permet de trier par le froid le jus le plus sucré d'une grappe. A partir de cette idée, l'on a développé un appareil qui congèle le raisin, reproduisant ainsi artificiellement les procédés physiques qui mènent à l'Eiswein allemand. Malheureusement, cette machine permettant de produire des vins doux à l'échelle industrielle, pénalise les viticulteurs qui guettent en automne le lent mûrissement du raisin et le récoltent par petits tris au risque de tout perdre.

Traitement des moûts et des vins

S'il n'est pas question, ici, de décrire tous les traitements autorisés par l'Office international du vin, il me semble néanmoins important que le consommateur soit au courant d'un certain nombre de procédés biologiques, chimiques et physiques auxquels le moût et le vin peuvent être soumis.

La saignée

Pratique visant à soustraire une partie du moût (dans certains cas jusqu'à 25%) avant le départ de la fermentation alcoolique afin d'améliorer le rapport entre le jus et les parties solides du raisin. L'inconvénient de cette technique réside dans le fait que le moût soustrait au vin rouge, le premier qui se libère du raisin, est souvent d'excellente qualité, riche en sucre,

Château La Serre 1999, St-Emilion Grand Cru classé.

Voici un St-Emilion d'une grande finesse et très élégant, une belle expression du plateau calcaire de St-Emilion.



en principes aromatiques et aussi en molécules longues colloïdales qui participent au gras du vin.

Déshydratation partielle des moûts

En année humide notamment, les raisins, regorgés d'eau, donnent des vins dilués, dépourvus de structure. Pour corriger le rapport entre le jus et les parties solides du raisin, le vigneron peut, bien entendu, soustraire une partie du moût par la saignée. Toutefois, depuis une quinzaine d'années, notamment dans les grands domaines (et même des crus classés très réputés), cette méthode a été remplacée par d'autres techniques (machines capables de concentrer) visant à éliminer une partie de l'eau du moût: l'osmose inverse et l'évaporation partielle sous vide. Le Code international des pratiques œnologiques indique que ces nouvelles méthodes ne peuvent conduire à une réduction supérieure à 20% du volume initial ni à augmenter le titre alcoométrique potentiel initial du moût de plus de 2%.

A) Concentration du moût par osmose inverse

Lorsque deux solutions à concentrations différentes sont séparées par une membrane semi-perméable (à

base de cellules végétales), l'eau de la solution moins concentrée a tendance à traverser la membrane pour diluer la solution plus concentrée, jusqu'à ce que les deux concentrations s'équilibrent. La force qui provoque le passage de l'eau à travers la membrane peut être assimilée à une différence de pression. On l'appelle: différence de pression osmotique. Dans le processus qui nous intéresse ici, à savoir l'osmose inverse, l'application d'une forte pression, supérieure à la pression osmotique, oblige l'eau à migrer en sens inverse, c'est-à-dire de la solution concentrée à la solution diluée.

B) Évaporation partielle sous vide

Ceux qui ont passé leurs vacances à la montagne savent que la température d'ébullition de l'eau y est plus basse qu'en plaine parce que la pression augmente avec l'altitude. Le procédé consistant à concentrer le moût à température modérée, par évaporation d'une partie de l'eau dans un échangeur thermique soumis à un vide poussé, exploite le même phénomène. Grâce à la pression, on fait bouillir le vin à 18 C° ! L'eau peut ainsi s'échapper sous forme de vapeur, sans qu'une température trop élevée ne provoque de dégâts.

Adjonction de levures sélectionnées

Les producteurs de vin qui recherchent une traduction fidèle du terroir refusent d'ajouter des levures sélectionnées car ils considèrent, à juste titre, que les levures font partie intégrante du terroir. Mais la majorité des producteurs y a recours, afin de se prémunir contre d'éventuels arrêts de fermentation ainsi que d'autres accidents de vinification. Grâce aux progrès de la recherche scientifique, on trouve aujourd'hui sur le marché des levures particulièrement performantes, capables de produire toute une panoplie d'arômes ou d'ajouter du gras aux vins. Il existe même des "super levures" génétiquement modifiées, interdites en Europe. Un sujet dont on reparlera bientôt.

Acidification et désacidification

Le moût ou le vin peuvent être acidifiés chimiquement pour favoriser la bonne évolution biologique

et prolonger le potentiel de vieillissement. L'acidification est également possible par l'ajout de levures capables de produire de l'acide malique, lactique et / ou succinique. En revanche, si le moût (ou le vin) est trop riche en acidité, il peut être désacidifié chimiquement par l'adjonction de carbonate de calcium, de carbonate acide de potassium ou de tartrate neutre de potassium. La fermentation malolactique (transformation par des bactéries de l'acide malique en acide lactique) et la précipitation de cristaux inodores de couleur blanche constitués de tartrate acide de potassium et de tartrate de calcium en excès dans le vin sont en revanche des phénomènes naturels de désacidification que le vigneron peut tout au plus accélérer.

Tanisage

On recourt au tanin afin de stimuler le dépouillement des vins nouveaux par la précipitation partielle des matières protéiques en excès et pour faciliter le collage. Parfois, ces tanins sont également utilisés pour rendre le vin plus charpenté, plus "tannique" et pour en stabiliser la couleur.

Respecte-t-on, dans ce cas, la philosophie qui régit l'élaboration des vins d'appellation d'origine contrôlée? A mon avis, absolument pas! D'où proviennent les tanins utilisés par certains œnologues? Le Codex œnologique international indique que le tanin "œnologique" peut être extrait de la noix de galle, d'un bois riche en tanins ou bien de préparations à base de pellicules de raisins frais, après pressurage. Toutefois, seuls les tanins issus du raisin semblent donner des résultats vraiment intéressants.

L'aromatisation du vin

Dans certains pays du Nouveau-Monde il semblerait qu'il soit permis d'ajouter au vin des substances aromatiques (volatil fruit-flavor concentré). Malgré maints efforts, il m'a malheureusement été impossible d'obtenir des détails à ce propos. J'attends donc des preuves venant des pays concernés. Dans le cadre de l'Office international du vin, une vaste diatribe sur les possibilités d'aromatiser les vins a éclaté entre l'Europe (la France en particulier) et d'autres pays viticoles, comme les Etats-Unis et l'Australie, qui souhai-

Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre 2001.
Le style de ce Chablis est l'exact contraire du vin tape-à-l'œil. Il n'est que minéralité, fraîcheur, longueur.



Finca Sandoval 2001, Manchuela.

Ce vin plein et suave, issu de Syrah, est le fruit de l'engagement passionné d'un journaliste, Victor de la Serna, membre de l'Académie Internationale du Vin.

teraient une politique plus libérale à ce sujet. Le problème réside dans le fait que les producteurs des pays anglo-saxons, notamment des États-Unis, s'appuient sur les dispositions de la Food and Drug Administration (FDA) et du Bureau des Alcools, Tabacs et Armes à Feu (BATF) dont le principe de base est particulièrement simple: ce qui n'est pas néfaste pour la santé n'est pas interdit. Dès lors, la marge d'intervention dans le domaine des composants annexes au raisin est relativement large. Mais, je tiens à le souligner pour des raisons d'honnêteté, je n'ai pas pu établir avec précision une liste desdits produits ni me procurer une preuve réelle de leur utilisation.

Utilisation de copeaux de bois de chêne pour aromatiser les vins

L'objectif de cette technique est de transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne pour l'aromatiser. Ce procédé est admis par l'OIV, mais interdit pour les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée, voire pour tous les vins dans certains pays. La méthode consiste à laisser reposer les vins, pendant quelques semaines, dans des cuves en acier inoxydable, en y ajoutant des copeaux de chêne. Elle est appliquée pour les produits qui se consomment rapidement notamment dans les pays du Nouveau-Monde.

L'élevage en barrique de bois de faible capacité :

Grâce à une oxygénation ménagée, le bois permet au vin d'évoluer et de se stabiliser naturellement par un meilleur épanouissement de ses caractéristiques sensorielles. Le bois contribue en outre, grâce aux substances cédées, à la complexité du goût et du bouquet. Rappelons en effet que les quantités de tanin libérées au cours de la conservation ne sont pas négligeables ; on chiffre à 200 mg par litre le tanin cédé par le bois neuf dans la première année. Mais seuls les vins parfaitement structurés évoluent harmonieusement en barrique, les autres étant en revanche vite dominés par les arômes et les tanins du merrain jusqu'à devenir de véritables décotions de bois.

Barolo Ravera 1999.
Walter Fissore, le beau-fils
d'Elvio Cogno,
élabore des Barolo
d'un grand classicisme
et d'une belle typicité:
ce 1999 est superbe.



Un témoignage de Bruno Prats sur l'osmose inverse

L'osmose inverse est une méthode utilisée par quelques grands châteaux bordelais et vise à éliminer le surplus d'eau contenue dans le moût. Vinificateur très réputé, ancien propriétaire du Château Cos d'Estournel, membre de l'Académie internationale du vin, Bruno Prats a été l'un des pionniers de l'utilisation de l'osmose inverse à Bordeaux. Il nous a donc paru intéressant de publier un résumé de son exposé présenté à ce sujet à l'assemblée générale de l'Académie internationale du vin en 1993 et publié dans la revue Divo no 14. Nous l'avons complété par quelques extraits d'un interview accordé par Bruno Prats à Alain Laliberté en 1996 et publié sur le site internet www.iacchos.com.

Pourquoi cherchez-vous à éliminer les excès d'eau ?

Depuis toujours, les vignerons ont cherché le moyen de lutter contre les excès d'eau. Au vignoble d'abord, par les drainages. Au cuvier ensuite, par le passerrillage, le séchage à l'air chaud, l'évaporation directe de l'eau du moût par chauffage.

Pourquoi choisir l'osmose inverse à la place de la saignée ?

Sur le plan œnologique, l'osmose inverse est très proche d'une saignée doublée d'une capitalisation (adjonction de

sucre au moût afin d'augmenter le degré alcoolique), méthode traditionnelle employée par les crus du Médoc. Cependant, les vins sont plus gras, plus fondus et plus fins avec l'osmose inverse. Le procédé permet de conserver de nombreux éléments sapides du moût comme les colloïdes glucidiques qui sont éliminés dans la saignée.

Et sur le plan de l'éthique ?

Sur ce plan, l'osmose inverse est particulièrement satisfaisante par son caractère auto-limitatif. Le procédé ne permet pas dans la pratique de dépasser un enrichissement de 20%. Il améliore la qualité des moûts issus des bons raisins mais il accentue les défauts provenant de raisins insuffisamment mûrs ou en mauvais état sanitaire.

Depuis quand la technique de l'osmose inverse est-elle appliquée au vin ?

Dès les années 1960, Emile Peynaud a retenu l'idée d'éliminer l'excès d'eau par le procédé même qui avait provoqué cet excès: l'osmose. Il s'est donc livré à des essais très concluants d'osmose inverse qui n'ont pas été suivis d'une utilisation pratique. Aucun viticulteur, à cette époque,



Bruno Prats

n'envisageait sérieusement de sacrifier des volumes sur l'autel de la qualité. Cependant, les techniques d'osmose connaissent un grand développement dans deux domaines assez éloignés du vin: la dessalinisation de l'eau de mer et l'épuration des eaux usées. Les appareils sont devenus de plus en plus simples et de plus en plus performants. Chacun a présenté à l'esprit la traversée du Pacifique à la rame par Gérard d'Aboville: un appareil d'osmose inverse actionné par le va-et-vient de son siège-rameur lui a fourni l'eau potable à partir de l'eau de mer, pendant toute la traversée. Dès 1987, la société Degrémont met en place au Château Léoville Las Cases une expérimentation d'osmose inverse adaptée au moût de raisin. Le Château Cos d'Estournel, pour sa part, a conduit des essais plus limités depuis 1989.

Qui utilise ce procédé à Bordeaux ?

Nous ne sommes pas très nombreux: Château Léoville Las Cases, Cos d'Estournel, Camensac, Larose-Trintaudon, l'Angelus ainsi que des crus plus modestes dans la hiérarchie. Il est vrai que c'est une technologie très coûteuse. Par contre, l'évaporation sous vide, moins onéreuse, est beaucoup plus répandue: Pichon Baron, Pichon Lalande, Gloria, La Cardonne, Fieuzal utilisent cette méthode.

Le résultat final est-il sensiblement le même ?

Le résultat final est le même si on ne pousse pas trop loin

l'évaporation sous vide. Ma réserve par rapport à cette technique tient au risque de pousser cette évaporation à l'excès (je me méfie toujours de la faiblesse des hommes...).

Il ne faut pas confondre une correction des vendanges afin de pallier une erreur de la nature (comme des pluies très fortes au moment de la récolte) avec la recherche systématique de la concentration jusqu'à l'absurde.

Cette technique est-elle bonne pour tous les millésimes pluvieux en juin, juillet ou août ou essentiellement pendant les vendanges ?

Dans une année pluvieuse, la méthode trouve sa totale justification en rétablissant le moût dans l'état qui était le sien avant les pluies, mais dans une année de maturité insuffisante, la méthode doit être utilisée avec

prudence. Elle peut renforcer le caractère herbacé des vins. Une conclusion ?

En ce qui concerne le vin, il faut être très prudent vis-à-vis des nouvelles technologies car, si le consommateur aime le vin, c'est bien parce qu'il s'agit d'un produit naturel. Il faut donc rester extrêmement vigilant; je pense que du moment où l'on enlève quelque chose, c'est sans danger. Par contre, tout ce qu'on ajoute peut être très dangereux. Je suis farouchement contre l'aromatisation que nos amis australiens pratiquent outrageusement puisque, dans leur mentalité, ce n'est pas un problème. Leur approche est industrielle; ce qui compte c'est le produit fini et la façon dont on l'obtient ne revêt pas une grande importance. Ainsi, ils préconisent l'aromatisation des vins et ils le font d'une manière très énergique. Moi je pense que si l'on commence à admettre le principe de l'aromatisation, le vin c'est fini ! C'est fini puisqu'il est fabriqué en laboratoire, sans vigne et sans raisin.

Un témoignage de Mike Favre



Les frères Mike et Jean-Charles Favre, vignerons encaveurs à St-Pierre-de-Clages, sont réputés pour leurs vins rouges de garde, en particulier La Renommée de St-Pierre, un Pinot Noir élevé en barriques, médaillé à plusieurs reprises au Mondial du Pinot Noir de Sierre, vainqueur de médailles d'or au Concours de Montréal et même aux Vinalies internationales organisées par l'Union des œnologues français. Ils forcent également le respect par l'Oriou Carrare, un superbe Humagne Rouge racé, d'une grande typicité et admirablement structuré.

Les vins blancs ne sont pas en reste. Mon coup de cœur va à l'Arvine, un vin savoureux et très long en bouche, au fruit frais et exubérant rappelant les fleurs de glycine et le pamplemousse rose. Elle est issue de très vieilles vignes situées juste sous un immense et spectaculaire rocher qui surplombe le cône de déjection de la commune de Chamoson. Ingénieur en œnologie et viticulture, Mike Favre a véritablement le droit de porter le titre d'œnologue, corporation qu'il a représentée en tant que secrétaire de l'Union internationale des œnologues 6 ans durant; dans la même foulée, il exerce la fonction de vice-président de la Fédération des Grands concours internationaux des vins et spiritueux. Toutes ces activités lui ont valu d'être distingué par le Ministère de l'agriculture français qui lui a octroyé le titre de chevalier de l'Ordre du mérite agricole.

Bandol, Domaine de la Tour du Bon 2000. Issu majoritairement du cépage Mourvèdre, ce Bandol représente un magnifique exemple d'un vin de terroir racé, viril et complexe. Il est élaboré avec amour et sans artifices par une femme passionnée, Agnès Henry.



En tant que président du jury du Concours Lanson, primant le meilleur article de l'année sur la vigne et le vin, vous avez pris connaissance de l'article de Rudolf Trefzer "du vin ou de la confiture?". Quel est votre avis sur la recherche de concentration à tout prix dans les vins ?

Je tiens d'abord à relever que je préfère les vins concentrés à ceux qui sont dilués. En revanche, il s'agit de voir comment l'on obtient cette concentration et jusqu'à quelle limite il faut aller. Lorsque les vins se ressemblent trop, ils ne sont plus intéressants. Aujourd'hui, la majorité des Syrah affichent une robe noire aux reflets violacés; on n'y trouve plus les différences que l'on pouvait observer autrefois! La notion de "buva-bilité" n'est plus d'actualité: personnellement je privilégie l'élégance et l'équilibre, j'aime les vins secs qui ont du gras, mais ce gras, cette concentration, ne peut pas se faire au détriment de l'agrément !

Que pensez-vous des concentrateurs ?

Je suis favorable aux méthodes de concentration parce que parmi celles-ci j'inclus la vendange verte, les saignées, l'évaporation naturelle sur souche (vendanges tardives), le passerillage naturel. A mon avis, les machines ne constituent pas un problème si elles sont utilisées avec discernement. Il faut conserver les "bonnes" traditions mais pas toutes les traditions. La tradition comporte l'ensemble des technologies appliquées par nos ancêtres. Mais la technologie ne doit jamais compenser un déficit viticole, masquer la mauvaise qualité d'une vendange. Dans ce cas, il s'agit d'une tromperie du consommateur! J'accepte les méthodes telles que l'osmose inverse et l'évaporation sous vide sur les moûts du raisin, dans des limites raisonnables, parce qu'il s'agit simplement d'enlever de l'eau au vin. Il vaut mieux enlever de l'eau que d'ajouter du sucre de betterave !

Que pensez-vous de l'acidification ?

Dans le passé on a surtout réglementé la désacidification, parce que cela constituait le souci de la plupart des régions viticoles de notre pays. En Valais, le problème inverse se pose en raison du climat chaud et

sec. On a commencé à acidifier en imitant les Californiens mais entre-temps l'on s'est rendu compte de la difficulté d'emploi du seul acide utilisé, l'acide tartrique. Je ne suis par conséquent favorable à l'acidification que dans certains cas précis ; je préfère en revanche élever le degré d'acidité dans le raisin à l'aide du système de culture, ce que j'ai fait dans mes vignes en adoptant un mode de conduite plus haut.

En Valais, utilise-t-on des tanins "industriels" pour intensifier la couleur du vin ?

L'utilisation reste confidentielle en Valais mais les tanins en tant que tels sont un sujet d'actualité. Il faut se poser la question s'il est préférable d'ajouter du tanin "œnologique" au lieu de l'extraire du chêne par un élevage en barriques. Le sujet est encore trop peu étudié et controversé pour vraiment prendre position.

Quel est votre avis sur l'utilisation de copeaux, de petits morceaux de bois pour conférer au vin un arôme boisé ?

Je m'oppose à l'utilisation de copeaux de chêne à moins qu'elle ne soit clairement indiquée sur la contre-étiquette. Malheureusement, les méthodes d'analyse actuelles ne permettent pas de déceler cet ajout. De plus, cette technique, beaucoup moins chère que l'élevage en barriques, représente aussi une concurrence déloyale à l'égard des vignerons qui élèvent leur vin dans le bois! Avec les copeaux, on tombe dans le domaine de l'aromatisation: de ce pas on pourrait même utiliser de simples extraits aromatiques!

Et l'aromatisation avec d'autres produits ?

Je ne connais aucun producteur qui utilise des produits pour aromatiser son vin. Concernant les pays du Nouveau-Monde, il y a des oui-dire mais aucune certitude. J'attends des preuves avant de me prononcer !

Parlons du Valais: les méthodes de vinification ont-elles beaucoup changé ces 20 dernières années?

Les plus grands changements ont eu lieu dans le domaine des vins rouges. Autrefois, la recherche se concentrait surtout sur le Chasselas et on vinifiait les rouges pour en

faire des vins à consommation rapide, comme les blancs. Aujourd'hui, on recherche des rouges plus structurés et surtout de plus longue garde. Par rapport à il y a vingt ans, on maîtrise beaucoup mieux le cuvage ainsi que la température pour extraire tout le potentiel qualitatif du raisin. De plus, on a apprivoisé l'oxygène, autrefois pratiquement banni de la vinification du Chasselas, et certains viticulteurs nous ont appris à utiliser la barrique. Les vins rouges valaisans sont donc plus colorés et tanniques; ils se gardent mieux.

Utilise-t-on aussi les concentrateurs?

Oui, en Valais les concentrateurs sont utilisés par quelques vignerons, mais leur emploi demeure relativement rare parce que chez nous, les concentrations en sucre sont déjà très élevées.

Qu'en est-il pour les blancs?

En ce qui concerne les vins blancs, l'on se sert davantage des lies qui, en se décomposant, libèrent du gras et des acides aminés participant à la complexité aromatique du vin. Autrefois, les lies étaient éloignées juste après la fermentation alcoolique. On bloque aussi la deuxième fermentation, dite malolactique¹⁾ tout en enlevant le gaz carbonique, notamment au niveau de spécialités telles que l'Arvine et l'Amigne pour les rendre plus fraîches, plus équilibrées et donc aussi mieux adaptées aux marchés d'exportation. On essaye aussi, dans certains cas tout au moins, de préserver l'acidité de nos Fendants.

1) lors de la fermentation malolactique, des bactéries transforment un acide fort, l'acide malique, en un acide plus faible, le lactique, tout en libérant du gaz carbonique

Entrevue du 31 juillet 2003



Volnay 1^{er} Cru
Les Fremiets 2000.
Les grands Bourgognes dévoilent, lorsqu'ils sont réussis, une subtilité et une finesse hors-pair: celui-ci constitue un exemple parfait d'un Bourgogne 1^{er} cru distingué, suave et élégant.

Le courrier des membres

Ces dernières années, j'ai eu l'occasion de goûter des vins de pays différents paraissant âgés de 4 – 5 ans alors qu'ils n'avaient qu'une année. Je pense en particulier à des vins provenant d'Amérique du Sud (Chili, par exemple le Cabernet Sauvignon), d'Australie (Cabernet-Shiraz) et même d'Italie (Primitivo).

A quel traitement doit-on ce vieillissement inattendu?

J'aimerais ouvrir un débat à ce propos, dans le prochain numéro de votre revue.

Avec mes remerciements.

Stephan Siegart

Cher Monsieur,

En général on produit des vins prêts à être consommés car la plupart des consommateurs ne disposent pas de caves pour les conserver. L'aptitude au vieillissement est d'autant plus restreinte que la vendange a été abondante et surtout si une récolte relativement élevée s'accompagne de surmaturité. C'est entre autres le cas de quelques Pinots noirs valaisans mais surtout de beaucoup de vins provenant du Sud de l'Europe (Merlot de Sicile, Merlot du Languedoc) et du Nouveau-Monde. Au Chili et en Argentine par exemple, mais aussi en Sicile ou dans les Pouilles, les vendanges sont souvent abondantes car les conditions climatiques permettent une bonne maturité, voir une surmaturité du raisin avec des récoltes s'élevant à 2 Kg/m², et même davantage; toutefois, souvent la concentration et l'acidité nécessaires à une longue conservation font défaut. Un mauvais état sanitaire du raisin, des soins insuffisants ou une température de cave trop élevée engendrent également une évolution trop rapide du vin. Enfin, on peut aussi obtenir des vins prêts à la consommation en les vieillissant par l'adjonction de vins plus âgés. En Suisse et dans les pays de la Communauté Européenne, il est permis d'ajouter du vin plus vieux au vin jeune jusqu'à concurrence de 15% sans que cela entraîne un changement dans l'indication du millésime sur l'étiquette.

CvR

Dans le no 45 de votre revue, vous avez exprimé l'intention de la rendre plus interactive. A mon avis, le choix du format va de pair avec cette démarche. Chez nous, les publications intéressantes et instructives trouvent leur place dans un classeur, ce qui est impossible avec le format de votre journal. Que pensez-vous du format standard A4 (210 x 297)? Vinum, Weinwischer, La Marmite, Salz und Pfeffer travaillent depuis des années avec ce format. Vous sauveriez ainsi votre revue de la poubelle.

Avec mes salutations les meilleures.

O. von Ballmoos

Cher Monsieur, chers lecteurs,

En feuilletant les archives Divo, je me suis rendu compte que le format de la revue Divo n'a pas toujours été le même. La présentation actuelle date des années septante, et a été enrichie de la quadrichromie il y a une quinzaine d'années. Je comprends très bien qu'elle puisse être peu pratique pour l'archivage. J'ai donc opté pour le format A4, plus moderne et maniable tout en remerciant notre cher adhérent d'avoir eu la gentillesse de m'écrire.

CvR



Humagne Blanc 2002.

Déjà cité dans des manuscrits du XII^e siècle, l'Humagne Blanc est l'un des vins blancs les plus originaux du Valais. Il dispose d'une bonne structure acide et se marie avec les poissons de mer.

Chianti Classico
Le Trame 2000.

Ce Chianti Classico d'une typicité et d'une force d'expression étonnantes, se situe aux antipodes des Chiantis arrondis par les œnologues obsédés par le goût international.



DIVO

Défense et Illustration des Vins d'Origine a été fondé par Constant Bourquin en 1936

Editeur

DIVO SA pour le
CLUB INTERNATIONAL DU VRAI VIN
Route de la Gare 44
Cossonay-Gare
1305 Penthalaz

Tél.: 021/863 22 70 Fax: 021/863 22 95
www.divo.ch e-mail: club@divo.ch

Rédaction

C. von Ritter, F. von Ritter

Réalisation

Parenthèse communication sa - Lausanne

Impression

Imprimerie Favre & Wintereg, Echandens