



L'ÉCHO DES PRESOIERS

EDP 269

Journal du BCBG mai-juin 2021 1^{ère} partie

Édito : Cachez ce bois que je ne saurais boire !

La quête actuelle de toujours plus de « naturel » est une lame de fond qui est en train de remodeler puissamment le royaume de Bacchus. Même si elle ne prend pas toujours la forme d'une prédilection exclusive pour les vins estampillés « naturels », elle se traduit souvent aussi par une méfiance accrue envers l'usage du bois durant la phase de l'élevage, et donc par un rejet de principe à l'égard de tout vin soupçonné d'être « boisé ».

Derrière ce reproche, il y a l'idée, évidemment pas toujours fautive, que le bois est un intrus qui dénature le vin et ne sert qu'à tricher sur sa qualité intrinsèque, dans la mesure où son seul but serait de donner artificiellement à un vin des saveurs et une structure qu'il ne possède pas par lui-même.

Il est vrai, en effet, que nous avons tous été confrontés à des vins qui nous donnaient, goguenards que nous sommes !, envie de chanter en chœur « *mon beau sapin, roi des forêts* » tant le goût de bois était envahissant, au point d'écraser toute autre perception gustative. Tout comme le Bourgeois Gentilhomme de Molière disant à propos de la musique : « *Est-ce que les gens de qualité en ont ? J'en aurai donc !* », le vinificateur désirant vinifier plus haut que son... fût, se dit visiblement lui aussi « *Est-ce que les vins de qualité ont du bois ? J'en aurai donc !* ». Avec un certain succès à la clef puisque ce goût de bois, rappelant -de loin- celui de grands Bordeaux, peut effectivement être interprété par un public peu regardant comme la marque d'une qualité supérieure.

Mais le bois n'est-il que cela, et son effet sur le vin ne consiste-t-il qu'à lui transmettre artificiellement d'inopportunes saveurs exogènes ?

Pour répondre à cette question, il faut partir du rôle de la barrique dans le processus d'élevage du grand vin de garde. Ce dernier, ayant bénéficié d'une extraction poussée, est gorgé de tanins, gages de sa charpente, de sa complexité et de sa longévité. Mais les tanins sont une grande famille, depuis les plus petits, qui sont les plus agressifs, jusqu'au plus polymérisés, qui sont les plus soyeux. Et malheureusement, dans leur jeunesse, surtout lorsqu'une extraction poussée est allée les chercher jusque dans les pépins voire dans les rafles, ils sont très faiblement polymérisés, donc très agressifs. En vieillissant, ils tendent certes naturellement à se polymériser, mais dans le milieu réducteur de la cuve puis de la bouteille, ce processus est entravé, donc trop lent, voire incomplet, au point de pouvoir rendre définitivement imbuvable un vin pourtant potentiellement excellent.

C'est précisément là qu'intervient la barrique, par un double processus révélateur des potentialités du vin : D'une part, en effet, la porosité du bois permet une microoxygénation des tanins qui favorise leur évolution. Mais d'autre part, le bois possède lui-aussi ses propres tanins, appelés ellagitanins, qui ont la particularité de pouvoir se combiner avec ceux du vin, permettent à ces derniers de se polymériser plus parfaitement.

Lorsqu'on met un vin dans un fût neuf, ce processus se passe en deux phases très distinctes. Au cours des 4 à 6 premiers mois, le bois neuf se contente de relarguer ses ellagitanins dans le vin, ce qui donne certes à ce dernier une dominante boisée extrêmement envahissante (on parle même de « *jus de poteau* »). Mais au cours des mois suivants, le processus s'inverse : au bout des 12 à 24 mois que peut durer l'élevage dans le même fût, le goût de boisé exogène finit par disparaître car les ellagitanins se sont quasi complètement combinés aux tanins du vin (le reste de la polymérisation s'achève durant la phase de vieillissement en bouteille), permettant à ces derniers de révéler davantage le soyeux et le velours dont ils étaient porteurs.

Certes, si le vin mis en fût neuf n'est pas assez puissant par lui-même pour mériter un tel élevage, ses tanins seront trop faibles pour supporter le contact de leurs cousins en surnombre et une grande partie de ces ellagitanins demeurera perceptible dans le produit final sous la forme d'un excès de boisé. Mieux vaut dans ce cas des fûts de 4^{ème} ou 5^{ème} vin, dans lesquels, tels de petits chaperons rouges, des vins moins ambitieux pourront allègrement chanter :

*« Promenons-nous dans le bois
Tant que l'ellagi n'y est pas
Car s'il y était
Il nous masquerait. »*

Mais, à l'inverse, on voit ici que, dans un élevage en barrique correctement mené, l'équation $1+1=2$ n'est pas de mise car nous quittons le quantitatif pour le qualitatif : dans le produit final vieilli en bouteille, les ellagitanins du fût ne subsistent en effet plus sous la forme d'un boisé artificiel surajouté aux tanins naturels du vin, mais ont été totalement sublimés dans les tanins du vin plus qualitatifs qu'ils ont permis de révéler.

En revendiquant une vinification sans bois, l'usage de plus en plus répandu de la vinification en jarre ou en amphore est dans l'air du temps. La porosité de l'argile permet certes elle aussi une forme de microoxygénation mais, pour les raisons évoquées ci-dessus, elle convient surtout à des vins relativement plus légers en tanins. Dans le cas de vins plus fortement taniques, elle a souvent tendance à les durcir par rapport à la même cuvée élevée en fûts.

Alors, gardons-nous de jeter la barrique avec la lie du vin. Au fond, il en va d'elle comme de la rhétorique chère à nos ancêtres les Grecs, qui disaient que la meilleure rhétorique est celle que l'orateur convaincant a réussi à faire oublier : malgré son rôle irremplaçable dans l'élevage d'un grand vin de garde, le meilleur bois est celui que le dégustateur émerveillé ne remarque même plus.

Jean-Louis



Compte rendu du C.A. du 11 mai 2021

Excusés : Jean-Jacques et Patrick M.

Décès de Jean-Pierre Greciet :

- Le CA a décidé d'honorer la mémoire de Jean-Pierre, décédé le 8 mai 21. Comme la famille ne souhaite pas de fleurs, le club marquera son amitié à Jean-Pierre en faisant un don aux associations désignées par sa famille. François se charge de faire un chèque de 60€ avec un mot de la part de l'ensemble du BCBG.
- Guy assurera le suivi des commandes du Château Teigney effectuées par Jean Pierre.

Echo des pressoirs :

- Rédaction : EDP et édito : Jean-Louis

Un nouveau tour de rôle de rédaction de l'édito est établi : En septembre : Patrick C, en octobre : Patrick M, en novembre : Guy, en décembre : Vincent. Et, en joker : André.

- Contenu : Infos diverses, dont rappel des dates.

Vendanges de Presse

Commande Groupée :

- Bilan de la CGP 2021 :

Le président félicite tous les membres qui ont participé à l'élaboration et le suivi de la CGP. Le bilan est très satisfaisant, puisque cette année, le volume des vins commandés a dépassé celui de toutes les CGP précédentes depuis 2014. Le fait de ne pas pouvoir proposer les vins à la dégustation ne nous a pas nui, nos adhérents ayant visiblement accordé toute leur confiance aux propositions des divers responsables des vins et aux choix opérés par le CA.

Jean-Louis a fait des statistiques de suivi des commandes de 2014 à 2021. En 2021, 80 vins étaient proposés, il y a eu 70 commandes, avec plus de vins par commande que précédemment et, depuis la création d'une liste « prestige », on constate une augmentation du prix moyen de la bouteille commandée.

Comme tous les ans, le CA se propose d'éliminer les vins commandés en trop petit nombre. Quand il s'agit d'un vin appartenant à un groupe de deux ou trois vins d'un même vigneron dont le total est par ailleurs suffisant, le CA s'efforce de remplacer le vin boudé par un autre, jugé plus attractif, du même vigneron.

Vins concernés :

Les Côtes de duras : 56 et 57.

Mas du Novi N : P 14

Le Teigney Blason: P 03

Le Minervois : 27

Jean-Louis a imprimé et remis les bordereaux de commande à François.

- Proposition pour diminuer les frais postaux et le nombre de papiers.

Afin de limiter les frais subséquents d'impression du catalogue complet et du bon de commande, puis de leur envoi par la poste, Jean-Louis propose d'établir deux catégories de destinataires.

Catégorie 1 : tous les membres des groupes de dégustation, ainsi que les personnes ayant passé commande au moins une fois au cours des années précédentes, continueraient à bénéficier d'un envoi par la poste du catalogue imprimé.

Catégorie 2 : toutes les autres personnes, adhérents simples et anciens adhérents n'ayant jamais encore passé commande les années précédentes, continueraient à être invitées par mail à participer à la CGP, mais ne seraient destinataires du catalogue imprimé que sur leur demande.

La proposition est acceptée par le CA.

Remise des vins :

- Dates et lieu : 29 mai à l'ABK : retrait des commandes de 14h30 à 17H. Les membres actifs sont invités à 10 h.
- Organisation :

Protocole : un mail sera envoyé par Vincent pour réguler les voitures dans le parking et la distribution des vins aux adhérents. Par mesure de salubrité, ces derniers, munis d'un masque, devront être servis à l'entrée de la salle, seuls les membres actifs chargés de les livrer étant admis à l'intérieur

Matériel à apporter : étiquettes, gel hydro, diables, vins du club

Repas : La traditionnelle rougaille saucisses de Guy, suivie par des fromages.

- Problèmes éventuels :
 - o Le Muscadet livrable en juin seulement. Il y a 13 cartons. André préviendra Vincent, responsable du vin, s'il peut aller les chercher.
 - o Le Raffy Hedera aura aussi un retard de livraison.
 - o Une séance de rattrapage aura lieu en septembre à l'ABK le 11 septembre pour la livraison de ces deux vins.

Questions diverses :

Un CA est prévu le 15 juin, en un lieu qu'il restera à définir.

Rappel des prochaines dates

29 mai à partir de 14h30 : remise des vins à la salle ABK.

11 septembre, salle ABK : remise des vins qui n'étaient pas disponibles en mai

11 septembre : G2

18 septembre : G3

25 septembre : G1

2 octobre : G2

9 octobre : Prestige « *Dentelles de Montmirail* »

16 octobre : G3 et G1

13 novembre : G2

20 novembre : G3

27 novembre : G1

4 décembre : G2

11 décembre : G3

18 décembre : G1

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 268 d'avril :

Quelle est l'incidence de la date de la vendange sur le goût des vins blancs ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « La maturité et la fixation de la date de la vendange ».

Réponse :

La maturité d'une vendange est toujours difficile à définir car elle est un compromis entre plusieurs maturités : la maturité quant au taux de sucre n'est pas la maturité quant au taux d'acidité, ni non plus la maturité phénolique. La maturité idéale, appelée souvent « maturité aromatique » recherchée dans un vin blanc est donc un savant arbitrage entre toutes ces maturités, sachant qu'elle dépend non seulement du cépage et du terroir mais aussi du millésime et du type de vin que l'on cherche à produire.

Le mûrissement des grappes entraîne à la fois une baisse des composants herbacés, que l'on cherche à éviter, et une hausse des arômes et précurseurs d'arômes, que l'on cherche au contraire à développer. Mais, en revanche, un surmûrissement est contreproductif pour un vin blanc sec dans la mesure où il s'accompagne d'une perte d'arômes. Fixer scientifiquement la date idéale de la vendange afin d'exploiter ce bref instant d'équilibre où l'expression aromatique potentielle a atteint son apogée est théoriquement possible, mais pratiquement infaisable, en raison du coût de ces analyses en laboratoire et de leurs délais (quand le vigneron obtiendrait enfin ce précieux renseignement sur la date idéale, celle-ci aurait toutes les chances d'être déjà dépassée...). Le viticulteur en est donc conduit à se fier aux critères traditionnels semi empiriques auxquels il est habitué, à savoir : les contrôles classiques de maturité (poids des baies, mesure du taux de sucre et de l'acidité des baies), les dates de demi floraison et demi véraison et, *in fine*, l'indispensable dégustation des raisins.

Les meilleurs terroirs pour produire des grands vins blancs de garde sont ceux où le taux d'acidité ne baisse que lentement en cours de maturation, gage d'une plus longue préservation du fruité du cépage et donc d'une meilleure simultanéité des diverses maturités du raisin. Cela exclut les climats trop chauds, ainsi que les années de trop grand stress hydrique, qui produisent des millésimes trop précoces chez lesquels une maturation trop rapide n'a pas donné aux arômes le temps nécessaire pour se développer pleinement.

Question du mois :

Pourquoi une vendange manuelle est-elle plus qualitative pour les vins blancs qu'une vendange mécanique ?

Cf. mémento pdf p. 45 : « Les vendanges ».

Vendanges de presse

Pour accéder aux liens vers les divers articles sélectionnés dont vous trouverez le sommaire ci-dessous, téléchargez la 2^{ème} partie de l'EDP à partir du lien ad hoc, situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.

*Au sommaire de ce mois-ci nous vous proposons tout d'abord une série d'articles sur de surprenants **rapports entre la musique et le vin**, soit :*

- *Le projet d'ATS Studios, qui se propose de nous faire « [entendre un vin](#) » grâce à un algorithme mettant en correspondance une musique et les caractéristiques d'un vin.*
- *La façon dont ATS Studios produit ses « [cuvées musicales](#) ».*

- Le boîtier « [Swing It](#) » permettant de diffuser de la musique au cœur des moûts afin d'agir sur la fermentation alcoolique.
- L'effet, perceptible à la dégustation à l'aveugle, de la [musique sur la fermentation alcoolique](#) lors de l'élaboration d'un Châteauneuf du Pape.
- La [cuvée « Melody »](#), ou l'utilisation de la musique par une cave de Pic St Loup pour vinifier différemment certaines cuvées témoins.
- La « Génodique » utilisée par les caves de Buzet pour [combattre les maladies du bois par la musique](#).

Deux articles sur la tendance actuelle à la **déconsommation** de vin, soit :

- Le constat d'un [phénomène déjà particulièrement sensible dans le monde anglo-saxon](#).
- Une analyse fine des causes de cette tendance et des [remèdes possibles](#).

Trois articles sur des tentatives de **sauver au moins une partie du vin en gommant son alcool**, soit :

- L'élixir du « Petit Béret », une start up reproduisant le [goût du vin à partir d'un jus de raisin non fermenté](#).
- La vogue des « [Wine Seltzers](#) », nouveau débouché pour le vin ?
- [DILU](#), l'exemple d'un Wine Seltzer français bientôt lancé par Carrefour.

Et pêle-mêle :

- Un article d'une ancienne vigneronne devenue journaliste sur [l'incroyable stress produit par ce métier](#) pourtant si sympathique vu de l'extérieur.
- Une visite guidée très documentée des [prestigieuses appellations des Côtes du Rhône Nord](#).
- Pour lutter contre le changement climatique, le Pinot noir bientôt chassé par de [nouveaux cépages en Bourgogne](#) ?
- La [réalité augmentée au secours du vin](#) via son étiquette ?