

Édito : L'influence de la richesse biologique du sol sur la qualité du vin : une approche scientifique

La qualité du vin est étroitement liée à la santé du sol sur lequel les raisins sont cultivés. Les sols riches en biodiversité produisent des raisins plus sains et plus savoureux, qui se transforment en vins de qualité supérieure. Pour comprendre comment la biodiversité du sol affecte la qualité du vin, nous allons explorer les recherches menées par Marc-André Selosse, spécialiste en écologie microbienne. Ce Selosse n'a rien à voir avec un célèbre domaine champenois... il est professeur au Muséum national d'Histoire naturelle et l'auteur d'un récent ouvrage malicieusement titré "L'origine du monde — une histoire naturelle du sol à l'intention de ceux qui le piétinent", accessible au béotien, bien que très pointu scientifiquement.

Selon Selosse, ces micro-organismes du sol jouent un rôle clé dans la qualité du vin. Les sols riches en biodiversité contiennent une multitude de bactéries, de champignons et d'autres micro-organismes qui interagissent avec les racines de la vigne et les raisins eux-mêmes. Ces interactions peuvent avoir un impact significatif sur le goût et l'arôme du vin.

Selosse explique que les micro-organismes du sol peuvent influencer la composition de la communauté de levures qui se développent sur les raisins pendant la fermentation. Les levures influencées par ces micro-organismes peuvent contribuer à la production de composés aromatiques qui ajoutent des notes complexes et subtiles au vin. Par exemple, des études ont montré que les souches de levures spécifiques trouvées dans les sols riches en biodiversité peuvent produire des arômes floraux, fruités et épicés dans le vin.

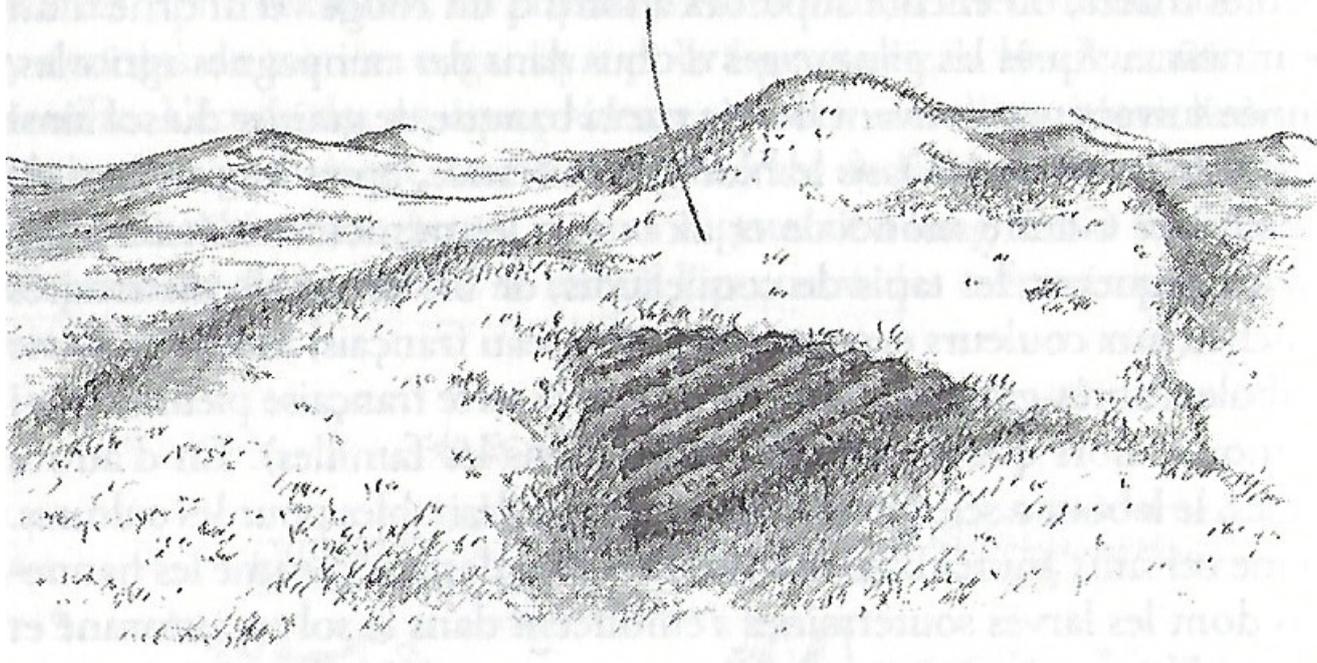
En outre, Selosse souligne que les micro-organismes du sol peuvent contribuer à la santé des vignes elles-mêmes. Les micro-organismes bénéfiques peuvent aider à protéger les vignes contre les maladies fongiques et les insectes nuisibles, ce qui peut réduire la nécessité d'utiliser des pesticides et des fongicides. Les sols riches en biodiversité peuvent également aider à améliorer la structure du sol, la rétention d'eau et l'absorption des nutriments, ce qui peut avoir un impact positif sur la santé globale de la vigne.

Enfin, Selosse souligne que la richesse biologique du sol peut avoir un impact sur la biodisponibilité des éléments nutritifs pour la vigne. Les micro-organismes du sol peuvent aider à décomposer la matière organique, libérant ainsi des nutriments importants pour les plantes. Les sols riches en biodiversité contiennent également une variété de champignons mycorhiziens, qui peuvent aider les racines de la vigne à absorber les nutriments de manière plus efficace.

En somme, les recherches de Marc-André Selosse démontrent clairement que la santé et la biodiversité du sol jouent un rôle essentiel dans la qualité du vin.

Vincent

CETTE NUDITÉ EST TERRIBLEMENT GÊNANTE.



Dessin de Marc André SELOSSE dans « L'origine du Monde »

Compte rendu du C.A. du 17 mai 2023

Excusé : Jean-Louis.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Vincent.
- Contenu : rappeler aux adhérents de rapporter des échantillons de vin pour remplacer les vins supprimés du catalogue de la CGP, les dates de dégustation, la prestige de fin septembre, etc....

Point financier :

- Les derniers encaissements et remboursements ont été effectués.
- Les factures de la CGP : tous les chèques des commandes ont été encaissés.
- Les factures d'environ une moitié de vignerons sont déjà réglées.

Commande Groupée de Printemps :

- **Remise des vins du samedi 10 juin 2023.**
- Horaires, 10h30 pour les membres actifs et 14h30 pour la remise des commandes.
- Le Webmestre envoie un rappel aux membres actifs, auxquels il est demandé qu'ils lui confirment leur présence.
- Matériels nécessaires : étiquettes, numéroter les cartons, apporter des cartons vides et des

diabes.

- Repas de la remise des vins : œufs mimosa et pâté, rougaille saucisses (pas trop « hot » !) et un gâteau style tarte aux fraises. Merci de s'inscrire au repas.

- Problème réglé : une bouteille Tokay d'Alsace cassée lors du transport a été remplacée par une du club.

Questions diverses :

- Une clé a été retrouvée. Elle ressemble à celle du FLSM. Patrick M ira l'essayer au FLSM.
- Maintenant, on peut acheter les glacières pour une meilleure conservation des blancs lors des dégustations. Nous avons le feu vert du trésorier.
- G2 : Il y a un changement de date au mois de juin. La dégustation est reportée au 17 juin. Vincent voit si c'est possible d'avoir une salle au FLSM.

- Repas du CA organisé par Armelle :

Apéro avec un cake roquefort, raisins et noix.

Porc à la sauce brune à la chinoise.

Gâteau au chocolat, fraises.

Rappel des prochaines dates

3 juin : G1

10 juin : remise des vins de la CGP

17 juin : G2

9 septembre : G3

16 septembre : G1

23 septembre : G2

30 septembre : Prestige Bourgogne

7 octobre : G3

14 octobre : G1

21 octobre : G2

2 décembre : Super Prestige : les vins du Douro

Tout au long de l'année : **quand vous avez un coup de cœur pour un vin, pensez à en proposer un échantillon au CA pour l'aider à remplacer les vins sortant du catalogue.**

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

Rappel de la question posée dans l'EDP 281 du mois de mars avril :

Comment naît le Champagne à partir de sa version tranquille ?

Cf. mémento pdf p. 56 : « La deuxième fermentation » et p. 57 : « l'élevage sur lies ».

Réponse :

Avant sa prise de mousse, le vin issu de la première fermentation est totalement clarifié, collé, filtré et embouteillé. A partir des vins de différentes qualités et de différents millésimes, on prépare ensuite les divers assemblages constitutifs des diverses cuvées désirées. Une fois la cuvée assemblée, elle est refroidie pour provoquer une précipitation tartrique, gage de sa stabilité future.

Une fois en bouteille, le vin reçoit par l'intermédiaire d'une pompe doseuse une « liqueur de tirage », composée d'un sirop de saccharose et d'un levain (qui est une levure déjà activée dans une petite quantité de vin).

Le dosage est calculé pour produire durant cette seconde fermentation en bouteille une pression haute de 5 bars par dégagement de CO₂. L'addition de la liqueur de tirage peut également se faire en cuve juste avant la mise en bouteille.

Les bouteilles sont ensuite obstruées par un opercule appelé « bidule », puis couchées sur lattes, pour favoriser d'une part l'étanchéité du bouchon, d'autre part une surface maximale d'échange entre le dépôt de levures et le contenu de la bouteille.

Ce second processus fermentaire dure au moins un mois, à une température constante de 11° C/12° C.

Une fois la prise de mousse terminée par fermentation des derniers grammes de sucre résiduel, les vins subissent une longue macération sur leur dépôt de levure. Cet élevage sur lies dure au moins 15 mois pour les Champagnes non millésimés, 3 ans pour les millésimés, voire jusqu'à 8 ans pour les plus prestigieux.

L'amélioration qualitative enregistrée par les Champagnes durant cette longue phase est déterminante et les distingue en premier chef des autres vins mousseux.

Dans ce milieu réducteur que constitue un élevage en anaérobiose sur lies, le Champagne peut se conserver plusieurs dizaines d'années.

En revanche, une fois dégorgé, le même Champagne privé de ses lies ne s'améliore plus et devient au contraire sensible au risque d'oxydation, en particulier s'il se trouve exposé à la lumière dans une bouteille non filtrante.

Lors du dégorgement, le contenu du goulot est congelé sur une épaisseur de 2 cm. De la sorte, lors du redressement de la bouteille et de son débouchage, la totalité du dépôt figé est expulsé à la fois sous forme d'un glaçon.

A moins que l'on veuille obtenir un 100% extra brut, on ajoute alors une « liqueur d'expédition » permettant de fixer la teneur en sucre définitive du vin. Soit : 10 à 15 g/l pour un dosage de 1 à 1,5 % correspondant à la qualité de brut, et jusqu'à 40 g/l, soit 4%, pour la qualité de demi sec.

Question du mois : quels sont les avantages organoleptiques du Champagne par rapport aux autres vins effervescents ?

Cf. mémento pdf p. 57 : « Quelques caractéristiques des vins de Champagne » et « Autres procédés de prise de mousse ».

Vendanges de presse

Pour accéder à cette passionnante rubrique, téléchargez la 2^{ème} partie de l'EDP à partir du lien ad hoc de la newsletter situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.