

# *France, terre des grands vins*

## *Connaissance du vin*

### **La France, terre de grands vins**

La France est la référence mondiale historique pour la production de grands vins. La plupart des grands cépages ont trouvé naturellement au cours des siècles leur meilleure expression dans le vignoble français. Pourquoi cette réalité ? La première raison est climatique. On trouve en France une diversité climatologique permettant à la plupart des grands cépages d'exprimer la quintessence de leurs qualités.

Pour chaque grand cépage on peut montrer qu'il donne sa meilleure expression lorsqu'il s'implante en limite climatique de maturation

Plus la maturité du raisin est lente et régulière (fraîcheur et tempérance climatique) plus le résultat est qualitatif, offrant aux vins un surcroît de finesse, d'élégance, et complexité.

De cette grande réalité naturelle française est née la notion de Terroir. Les Français ont inventé la notion de terroir, ou peut-être les portugais et les anglais dans l'élaboration du Porto en vallée du Douro ? En tout cas c'est en France que le terroir a pris toute sa dimension, son identité à tel point que nous devons expliquer patiemment au monde entier de quoi il s'agit. Les américains, longtemps réfractaires, on aujourd'hui introduit le mot terroir dans leur langue puisque cette notion n'existait pas chez eux. En clair, la France possède une douceur climatique unique, associées à des grandes natures de sols et de sous-sols, dans laquelle l'excellence de certaines productions agricoles et viticoles doit être distinguée et protégée par un label (AOP, ...).

Quelques grands cépages échappent à la climatologie française : le cépage riesling, plus au nord, en Moselle allemande, le cépage nebiolo en Piémont (Barolo), le cépage sangiovese grosso (Brunello di Montalcino) en Italie; le cépage tempranillo (Ribera del Duero) en Espagne, le cépage furmint pour l'élaboration des grands liquoreux de Tokay, en Hongrie et c'est à peu près tout.

Cette notion est tellement peu comprise que je ne résiste pas à citer Hugh Johnson et Francis Robinson : L'atlas mondial du vin. 5<sup>e</sup> et nouvelle édition, Flammarion, 2002. « Les vignobles allemands se situent dans une zone septentrionale au nord de laquelle il n'est plus possible de faire pousser de la vigne... Leur chance de donner le meilleur vin blanc du monde paraît assez mince. Et pourtant, dans certaines circonstances, ils y parviennent et lui donnent un caractère

nerveux et élégant que personne, nulle part, ne peut imiter ». Rien compris ! C'est vraiment très drôle.

Certains seront choqués que je ne parle que du climat et non des natures de sols. Beaucoup pensent que la nature de sol est le plus important dans l'élaboration des grands vins. En fait le climat est bien la condition nécessaire mais pas suffisante pour élaborer des grands vins. Je développe plus loin la notion complexe de terroir.

### Implantation des cépages dans le vignoble français

L'implantation des différents cépages dans notre vignoble est-elle le fait du hasard ? Non, notre vignoble actuel est le résultat de 2000 ans d'essais nombreux ayant permis de sélectionner les meilleurs cépages dans les meilleurs terroirs. Il y a donc une profonde intelligence dans notre cartographie viticole. Les cépages ont été d'abord plantés dans le sud de notre pays, à partir des ports de commerce, Marseille, le narbonnais, ... puis les différents cépages sont remontés progressivement jusqu'à trouver leur climatologie limite de maturité. Non seulement les cépages trouvent en situation fraîche leur meilleure expression mais c'est également dans ce contexte qu'ils s'élaborent de la façon la plus naturelle sans l'aide d'une œnologie élaborée. En fait les grands vins sont nés naturellement, historiquement en climatologie fraîche (Bourgogne, Val de Loire, Alsace, ...) car dans ces régions ils possèdent des acidités importantes canalisant naturellement la vie microbologique, les rendant moins sensibles à l'oxydation, de meilleure conservation, permettant d'obtenir sans œnologie particulière des vins à faible acidité volatile, d'une grande pureté gustative. Les conditions de températures au moment des vendanges (septembre) dans ces régions sont modérées et n'entraînent pas d'altération, d'oxydation des raisins comme c'est le cas dans le sud (Rhône, Languedoc-Roussillon, ...). En situation fraîche l'ensemble des paramètres concourent à la naissance naturelle de vins de qualité. En situation sud / chaude tout est plus brutal et incontrôlé.

Le pH bas des vins des régions fraîches permet au vigneron d'apporter moins de soufre dans le vin car le soufre est plus actif à pH bas. Plus le pH du vin s'élève (vin moins acide) et plus le vin est fragile, susceptible de subir des développements microbiologiques non désirés et altérant sa qualité.

Complexité aromatique : les arômes du raisin sont pour certains extrêmement fragiles. En se déplaçant vers le sud, au surcroît de chaleur et de rayonnement solaire va correspondre une destruction d'arômes

et donc une perte de complexité aromatique, le goût du vin se simplifie.

La nature est bien faite : on peut noter que sur une vigne ou un arbre fruitier, les fruits sont naturellement à l'abri du feuillage, protégés du rayonnement solaire direct, préservant leur capital aromatique. Il est frappant de constater à quel point un fruit perd du goût lorsqu'il est exposé au soleil alors que sa couleur rouge ou dorée va nous faire penser qu'il a gagné en maturité. L'aspect visuel est trompeur. Il est aussi drôle de constater qu'habituellement les gens s'imaginent que les fruits mûrissent lorsqu'ils sont exposés au soleil. Seul le feuillage permet l'élaboration des sucres par photosynthèse.

En situation fraîche, une certaine hétérogénéité de la maturité de la vendange participe à la complexité des vins. En climatologie chaude la sous-maturité n'a pas les mêmes vertus.

Cela ne fait véritablement que quelques décennies que la technologie permet au vigneron d'appriivoiser les conditions naturelles difficiles que l'on rencontre dans les vignobles du sud de la France.

Lorsqu'on regarde l'implantation des cépages de qualité en France on s'aperçoit que leurs terroirs de prédilection respectifs sont assez localisés.

La production des sucres dépend de l'enseillement et de la photosynthèse  
Le niveau d'acidité des raisins dépend lui du niveau des températures estivales

### Meilleures implantations géographiques des cépages de qualité en France

En val de Loire, entre Tours et Angers, le cépage chenin donne ses plus grands vins blancs secs sur les appellations Savennières et Vouvray. En Anjou, ses plus grands vins doux, dans les appellations Bonnezeaux et Quart de Chaumes. Nul par ailleurs en France le cépage chenin ne retrouve une telle dimension gustative, de même dans le reste du monde.

Entre Chinon, Bourgueil et Saumur-Champigny, en coteau sur sol de tuffeau calcaire on produit la meilleure expression française du cépage cabernet franc.

En Alsace, situation nord mais plus continentale donc plus chaude, on trouve des grands cépages blancs donnant leur meilleure expression : le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris, les muscat petit grains et Ottonel. Nul part plus au sud on ne se propose de concurrencer leur grande expression.

Dans le Jura, le cépage savagnin trouve sa grande expression en Château-Chalon, vin jaune.

Dans la région Centre, le sauvignon donne son expression ultime dans certains terroirs de Sancerre.

La Bourgogne, bénie des dieux, donne aux 2 plus grands cépages qualitatifs du monde, le pinot noir et le chardonnay leur ultime expression. Chambertin, Romanée-Conti, Chablis grand cru, Corton-Charlemagne, Montrachet.

Le bordelais est également une limite nord de maturation pour le cabernet sauvignon en Haut-Médoc et le merlot à Pomerol ainsi que le sémillon à Sauternes (château d'Yquem).

Dans le sud-Ouest on peut citer le malbec à Cahors, le tannat à Madiran et le petit manseng à Jurançon.

Dans les Côtes du Rhône on est en limite nord pour le cépage syrah, de la Côte-Rotie à l'Hermitage, le viognier à Condrieu, le grenache à Châteauneuf-du-Pape, la marsanne et la roussanne en Hermitage.

En Provence il faut citer la grande expression du mourvèdre à Bandol.

En Languedoc le carignan.

	<b>T°max. Jll-Ao- Sept</b>	<b>Cépages blancs</b>	<b>Cépages rouges</b>
<b><u>Vignoble septentrional</u></b>		9	3
<b>Champagne</b>	22,5°C	Chardonnay (Efferves)	Pinot noir (Effervescent)
<b>Alsace</b>	23,8°C	Riesling Gewurztraminer Pinot gris Savagnin	
<b>Jura</b>	23°C		
<b>Val de Loire</b>			
Angers / Tours	23,5°C	Chenin	
Chinon	23,6°C		Cabernet franc
Sancerre	23,8°C	Sauvignon	
<b>Bourgogne</b>	24°C	Chardonnay	Pinot noir
<b>Beaujolais</b>	24,9°C		Gamay
<b>Savoie</b>	25,3°C	Altesse	
<b><u>Vignoble méridional</u></b>		7	11
<b>Bordeaux</b>	25°C	Sémillon, sauvignon	Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc

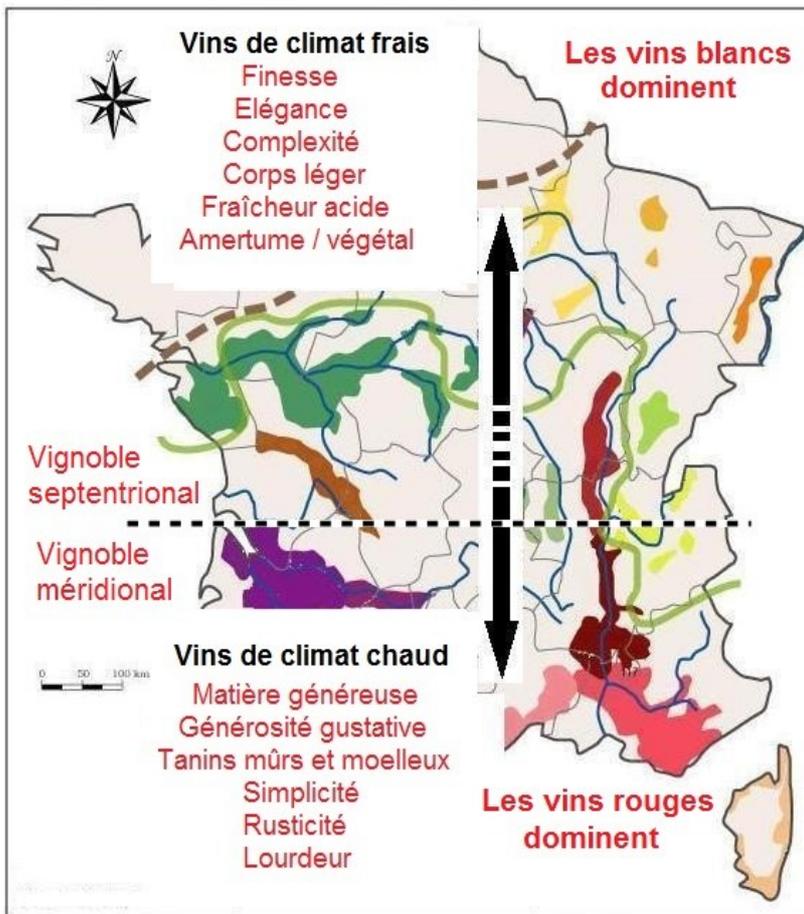
<b>Ctes du Rhône septentr.</b>	25,7°C	Viognier, marsanne	Syrah
<b>Ctes du Rhône méridio.</b>		Roussanne	Grenache
<b>Sud-Ouest</b>			
Cahors	26°C		Malbec
Madiran	26,5°C		Tannat
Jurançon	25,1°C	Petit manseng	
<b>Languedoc-Roussillon</b>			
Corbières	26,8°C		Carignan
<b>Provence</b>			
Bandol	27,2°C		Mourvèdre
<b>Corse</b>	27,7°C	Vermentino	Sciaccarello, Nielluccio

Dans le tableau ci-dessus je choisi comme référence les températures maximales moyennes mensuelles sur les mois de maturation du raisin : juillet, août et septembre. Les valeurs annuelles de températures sont moins pertinentes.

#### Impact du climat sur le profil du vin

Le climat est l'élément premier du terroir, néanmoins on peut noter que si certains cépages sont très sensibles aux variations climatiques et sont donc historiquement confinés dans des terroirs extrêmement réduits (le viognier à Condrieu, le sciaccarello à Ajaccio, ...) d'autres voyagent mieux comme le chardonnay, de Chablis à Puligny-Montrachet, à Limoux, ... ou la syrah, depuis le nord de la vallée du Rhône jusqu'en Languedoc-Roussillon ainsi que le cabernet sauvignon (Haut-Médoc, Napa valley, Toscane, Languedoc, Ribera del Duero, ...).

Le climat : un axe nord-sud : Températures, plus fraîches au nord et s'élevant vers le sud. Le climat a un premier impact sur l'acidité du vin. Une fraction des acides du raisin sont dégradés (détruits) l'été lorsque la température s'élève.  $T^{\circ} > 25^{\circ}\text{C}$  : dégradation de l'acide malique.  $T^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$  : dégradation de l'acide tartrique. On comprend donc qu'à l'axe nord sud des températures correspond un axe de l'acidité des raisins et donc des vins. Les vins sont donc plus acides au nord et moins au sud.



Le vignoble de Bordeaux et celui des Côtes du Rhône septentrionales marque le passage de la partie septentrionale du vignoble français à la partie méridionale. Alors que la partie septentrionale de notre vignoble met en valeur d'avantage les vins blancs et donc les cépages blancs, la partie méridionale voit les vins rouges dominer les blancs. Alors que la climatologie de la moitié nord de notre

vignoble est insuffisante pour la maturation de la plupart des grands cépages noirs exception faite du pinot noir, du cabernet franc et du gamay; la partie sud du vignoble offre une climatologie trop chaude, ne permettant pas aux plus grands cépages blancs (chardonnay, chenin, riesling) de s'exprimer pleinement.

	<b>Climat frais</b>	<b>Climat chaud</b>
<b>Points forts</b>	Finesse	Matière abondante
	Élégance	Générosité gustative
	Complexité	Acidité modeste
<b>Points faibles</b>	Corps léger	tanins mûrs et moelleux
	Acidité présente	Simplicité
	Amertume / végétal	Rusticité
		Lourdeur

### Géographie et boisage des vins

On peut constater que le vigneron boise d'avantage les vins du sud que les vins du nord.

La finesse, la complexité, l'élégance naturelle des vins du nord n'impose pas l'usage du bois. Les vins se suffisent à eux-mêmes. Au contraire, rapidement ils seront dénaturés par le bois en excès et perdront ainsi leurs qualités naturelles.

A l'inverse les vins du sud n'ayant pas ces mêmes qualités naturelles, le boisage bien maîtrisé permet de leur apporter un surcroît de complexité en aromatisant le vin, et de structure, donc d'élégance par l'apport d'amertume du tanin de chêne.

### Le vignoble mondial et la recherche de climats plus frais

Dans tous les pays viticoles du monde, les implantations historiques de vigne se sont faites dans les régions chaudes favorisant le degré d'alcool par une maturation plus rapide des raisins et moins de maladies dans la vigne. Depuis une vingtaine d'années, cherchant à se rapprocher du style des vins français, on observe un développement des vignobles vers des climats plus frais.

\* Soit en changeant latitude : De la Californie vers l'Oregon, en Argentine, de Mendoza vers la Patagonie, idem pour le Chili, en Australie, vers la Tasmanie, en Nouvelle-Zélande de l'île du nord à l'île du sud, ...

\* Soit en se rapprochant de la mer ou de l'océan : En Californie, le vignoble se rapproche toujours plus de l'océan Pacifique. Les côtes baignées par des courants froids ont un impact extraordinaire sur les températures estivales. De même en Australie avec par exemple le vignoble de Margaret River.

\* Soit en montant en altitude : Argentins et Chiliens plantent des vignes couramment jusqu'à 1000 / 1500 mètres d'altitude. Malheureusement cette montée en altitude propose des sols moins intéressants et le climat devient difficile avec des orages et de la grêle toujours plus fréquents et violents. Le rayonnement solaire durcit également et devient préjudiciable à l'expression aromatique des raisins. Des vigneronnes de Suisse se sont installés en Argentine à 3000 mètres et leur expérience pose les limites de ce type de démarche.

### Le terroir, une particularité française

Le terroir est une zone géographique délimitée au sein de laquelle on élabore un produit agroalimentaire :

- de qualité,
- à l'identité gustative marquée,

- non reproductible ailleurs.

Le terroir viticole est défini par :

- \* Le climat / micro-climat
- \* La nature de sol et du sous-sol
- \* La topographie
- \* Un ou des cépages
- \* Le vigneron

La force et la magie du terroir c'est qu'on y élabore un produit unique, non reproductible. Il y a 30 ans, le vigneron californien pensait qu'il suffisait de planter du chardonnay en Napa valley pour élaborer du Chablis, le génie de la nature s'exprimant dans un lieu donné pour une production donnée lui était quelque chose d'inimaginable. 30 ans plus tard, la preuve est faite, le terroir triomphe. L'industrie agroalimentaire lutte néanmoins toujours aujourd'hui contre notre éducation au goût, à la qualité et contre notre capacité à différencier un produit authentique d'un produit industriel.

Grand vin : notion complexe

On peut répartir les vins en 3 grandes catégories. Les petits vins, les bons vins et les grands vins.

Les 2 premières catégories, petits et bons vins, désignent des vins facilement accessibles, facilement compréhensibles, satisfaisant gustativement une majorité de personnes.

Le grand vin lui, évolue dans une dimension autre que celle du bon vin. Alors que dans le bon vin c'est la polarité de la rondeur qui domine, la réalité du grand vin se bâtit sur la structure. Le grand vin a pour lui notamment une qualité d'élégance particulière.

Bon, vin → rondeur → plaisir

Grand vin → structure → élégance

Le bon vin apporte un plaisir sensuel, compréhensible par la majorité des personnes, le grand vin apporte un plaisir plus culturel compréhensible par une minorité éduquée au vin.

Pour bien comprendre cette notion il faut regarder ce qui se passe dans l'univers du chocolat, autre grand produit agro-alimentaire. Le cacao de faible qualité est utilisé pour élaborer des chocolats bas de gamme dans lesquels sont ajoutés une bonne quantité de graisse (beurre de cacao) et beaucoup de sucre. Le sucre et le gras viennent masquer la faible qualité du cacao tout en donnant au consommateur beaucoup de plaisir gustatif. Plus la qualité du cacao progresse et plus on va chercher à le mettre en valeur gustativement en réduisant le pourcentage de beurre de cacao et de sucre. Finalement les meilleurs crus de cacao ont des qualités gustatives naturelles telles qu'on peut les consommer presque pur (80 à 90 % de cacao) avec très peu de beurre et de sucre. La dégustation de ces grands chocolats ne procure pas le même plaisir gustatif que les chocolats bas de gamme, ils ont plus d'austérité gustative, d'amertume, par contre ils développent beaucoup de finesse, de puissance gustative, de complexité et de longueur en bouche. Il va falloir éduquer son palais pour en apprécier pleinement les qualités gustatives. Il en va de même pour les grands vins qui ne sont simplement de très bons vins mais au contraire nous entraînent dans un univers de droiture, de complexité et de profondeur. Le grand vin doit nous faire évoluer de l'agrément gustatif vers l'émotion gustative.

Cette réalité du grand vin est donc difficile à conquérir pour le néophyte. L'appréciation du grand vin doit être comprise comme une finalité dans l'éducation au vin. C'est le dernier barreau de l'échelle, la performance réalisée par le grand vin ne pourra être comprise et appréciée que si l'amateur de vin dispose d'une vision très complète des petits vins et des bons vins.

Le terme de grand vin est très significatif du fait que le vin s'inscrit dans une dimension qui va bien au-delà du simple plaisir gustatif. On parle de grand vin comme on parle d'un grand homme.

Le grand vin existe par lui-même, le dégustateur doit faire la démarche d'aller à sa rencontre, faire l'effort de saisir sa réalité. Le grand vin exprime d'abord sa personnalité hors norme, accessoirement il sera bon

Il sera bon à boire dans certaines périodes de sa vie, dans sa prime jeunesse et à maturité, mais ce n'est pas sa raison d'être.

Un exemple intéressant est le vin de la Coulée de Serrant à Savennières, un des plus grands terroirs historiques de France. Il est souvent d'une acidité improbable, laquelle le rend

d'ailleurs quasiment immortel, il est rarement séduisant, mais cela ne l'empêche pas d'être de façon éclatante un grand vin. Bien sûr, je présente là un cas extrême.

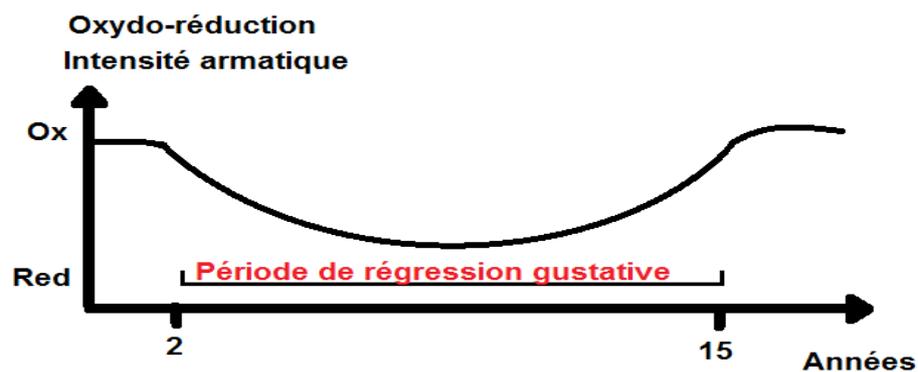
### La fermeture gustative des vins de concentration

La production de grands vins en climatologie limite favorise une régression gustative et aromatique des vins en bouteille entre jeunesse et maturité

La dégustation des bons petits vins ne pose pas de problème. Ils ne nous déçoivent jamais, ils sont toujours prêts à boire, sans surprise. La montée en gamme par contre réserve bien des surprises désagréables. Si les vins hauts de gamme se dégustent assez bien durant quelques temps après leur mise en bouteille, beaucoup d'entre-eux perdent ensuite leur agrément :

Elle peut se traduire par :

- \* une perte aromatique qu'on appelle fermeture aromatique,
- \* une perte de gras / moelleux / texture, le vin s'amaigrit,
- \* un déséquilibre gustatif faisant ressortir l'astringence, le boisage, l'acidité, l'amertume / végétal.



Dans certains cas, cette régression du vin reste compréhensible par le dégustateur qui continue à percevoir, les qualités intrinsèques du vin, concentration, finesse tannique, corps harmonieux, ... malgré la perte aromatique, le potentiel du vin reste clairement perçu par le dégustateur. Mais dans bien des cas le vin s'assèche, s'amaigrit, devient court en bouche, acide, le boisage domine tout, ou il peut devenir insipide, sans intérêt. Dans ce cas, impossible pour le dégustateur de penser qu'il puisse retrouver ses qualités après quelques années. Seule

une grande expérience permet alors de garder espoir. Sans cette grande expérience aucun esprit cartésien n'est à même d'imaginer la métamorphose que peuvent réaliser en bien comme en mal les vins des grands terroirs.

Mais curieusement la profession, vigneron, cavistes, journalistes du vin, tend un voile pudique sur ce qui ressemble à une maladie honteuse, dont personne ne semble savoir grand chose.

Il me semble urgent d'arrêter le gâchis et d'expliquer aux consommateurs que les grands vins peuvent régresser entre jeunesse et maturité de telle sorte qu'ils deviennent « médiocres » pour redevenir « Grands » après quelques années de cave. Souvent la surprise et la déception du dégustateur est telle qu'il va mettre cet état sur le compte d'un problème de conservation, de bouchon, etc ...

Cette régression en cave des vins de qualité doit être mis en relation avec leur concentration. Plus les vins sont concentrés et plus ils subissent une fermeture marquée et longue.

L'autre paramètre est la climatologie. Plus l'été est chaud et moins les vins subiront une fermeture marquée.

Concentration du vin	+++	=>	Fermeture	+++
Températures estivales	---	=>	Fermeture	+++

D'où la célèbre formule (un peu d'humour) :

l'Extinction aromatique du vin = Maturité limite x Concentration du vin au carré. ( $E = MC^2$ )

L'orientation (vignes en coteau) : les coteaux sud ou ouest (soleil de l'après-midi) ont un microclimat plus chaud que les orientations est ou nord. La fermeture sera donc moins marquée en coteau sud ou ouest qu'en orientation est / nord.

A Saint-Emilion il y a plus d'austérité dans Ausone (est) que Pavie (sud).

Lorsqu'on compare à Chablis en premier cru ou en grand cru des climats orientés sud avec des climats orientés à l'est. Les climats orientés sud sont toujours plus ouverts, accessibles, faciles à boire. Chez un même vigneron, les vins d'un même millésime mais de différentes parcelles évoluent de façon parfois très différentes dans le temps.

La date de vendange : une vendange plus tardive et donc plus mûre diminue également le phénomène.

L'extraction en rouge, la durée de macération : plus le vigneron extrait de tanins de ses peaux de raisin plus il structure son vin et le rend réducteur. Les grandes années tanniques à Bordeaux donnent des vins qui se ferment longtemps : en Médoc 1986, 2005, ...

Le passage en fût de chêne : il atténue en principe les problématiques de fermeture car il apporte un surcroît de douceur gustative (sucrosité), un renforcement du fruité et de la puissance gustative, une palette aromatique supplémentaire (fumé, vanille, réglisse, caramel, café, cacao, .....).

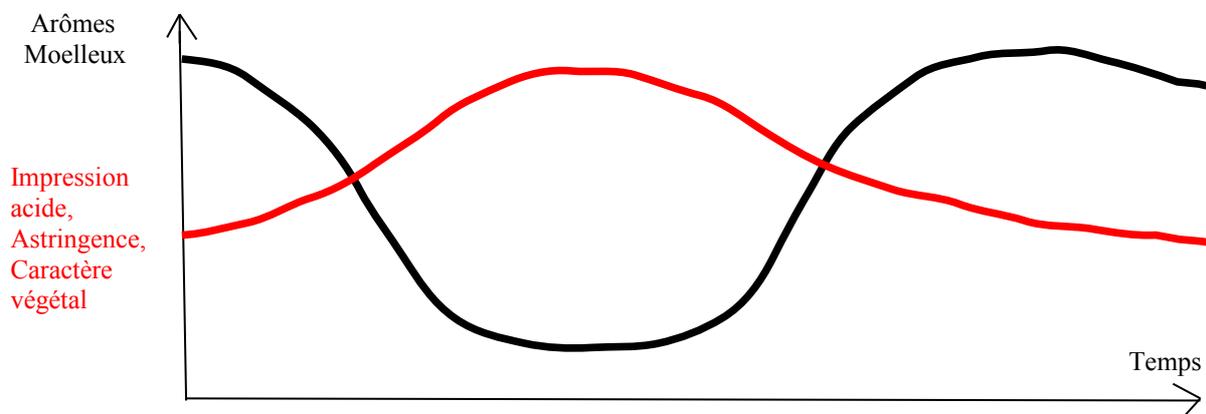
A l'inverse, cette « maladie » des vins au vieillissement ne touche pas l'essentiel des vignobles « chauds » du nouveau monde (Californie, Chili, Argentine, Australie, ....). Ils dominent allègrement en dégustation comparative de vins jeunes les grands vins de Bordeaux qui eux connaissent cette régression. En échange de quoi ces vins du « nouveau monde » ne progressent pas vraiment au vieillissement. Toujours bons, toujours prêts à boire, ils se conservent simplement mais ne progressent pas gustativement au vieillissement.

Cette inaptitude des vins du nouveau monde à s'améliorer gustativement en cave se retrouve dans l'évolution des prix qui reste négligeable sur 10 ou 20 ans, comparativement aux vins de Bordeaux ou de Bourgogne.

#### Château Reignac et le grand jury européen

Dans ce chapitre sur la fermeture gustative des grands vins, je ne peux pas ne pas parler de la farce ayant consisté à organiser pour des dégustateurs chevronnés une dégustation comparative à l'aveugle de tous les grands vins de Bordeaux jeunes (4 ans de bouteille) + un Bordeaux sup. à 15 € (Château Reignac). Le résultat de cette dégustation met en évidence que le Bordeaux sup. est souvent jugé meilleur que les grands vins. Il paraît donc clair aux organisateurs que les dégustateurs professionnels sont en fait complètement sous l'influence des grandes étiquettes lorsqu'ils goûtent habituellement les grands vins et que cette dégustation à l'aveugle (donc sans l'influence de l'étiquette) permet d'établir le fait qu'un Bordeaux supérieur peut être aussi bon que les vins des grands terroirs de Bordeaux. Cette conclusion ridicule n'est possible que parce qu'on ignore semble-t-il que les vins des grands terroirs passent par une phase négative entre jeunesse et maturité qui les rend méconnaissables et en tout cas moins bon qu'un Bordeaux sup. de petit terroir lequel du fait de sa faible acidité ne se ferme quasiment pas et donc exprime beaucoup plus d'harmonie et de plaisir que les

grands vins au même âge. Le fait que Reignac est dominé la dégustation est justement la preuve que c'est un petit vin .



### Evolution comparative du prix des vins de Bordeaux et de Napa Valley au vieillissement

Dans le tableau ci-dessous, j'ai noté pour 15 millésimes, de 1988 à 2003, l'évolution de la cote de différents vins français, Lafite, Pichon Baron. Dans le tableau de la page suivante le même relevé de prix est réalisé pour 2 grands vins US de Napa valley. Si les Bordeaux décotent les 1ères années du fait de prix initiaux élevés, spéculatifs, on voit qu'ensuite les vins prennent de la valeur de façon significative. Ainsi sur 19 millésimes, Pichon Baron rapporte 86 % de valorisation soit 5,7 % par année, ce qui est un rendement annuel intéressant. Par contre le rendement monte à 14,6 % par an pour l'évolution de la cote de Lafite ce qui est un rendement élevé.

Bordeaux					Bordeaux						
Pichon Baron Pauillac	Age du vin	Prix de départ	Prix aujourd'hui	Valorisation	Valoris. Par année	Lafite Rothschild	Age du vin	Prix de départ	Prix aujourd'hui	Valorisation	Par année
2003	12	44 €	96 €	118%	10%	2003	12	402 €	761 €	89%	7%
2002	13	36 €	72 €	100%	8%	2002	13	105 €	467 €	345%	27%
2001	14	36 €	90 €	150%	11%	2001	14	132 €	498 €	277%	20%
2000	15	62 €	150 €	142%	9%	2000	15	299 €	1 114 €	273%	18%
1999	16	36 €	66 €	83%	5%	1999	16	155 €	467 €	201%	13%
1998	17	43 €	66 €	53%	3%	1998	17	135 €	515 €	281%	17%
1997	18	32 €	49 €	53%	3%	1997	18	106 €	408 €	285%	16%
1996	19	49 €	100 €	104%	5%	1996	19	211 €	742 €	252%	13%
1995	20	43 €	84 €	95%	5%	1995	20	172 €	534 €	210%	11%
1994	21	32 €	48 €	50%	2%	1994	21	96 €	466 €	385%	18%
1992	23	25 €	60 €	140%	6%	1992	23	92 €	408 €	343%	15%
1991	24	24 €	63 €	163%	7%	1991	24	77 €	523 €	579%	24%
1990	25	88 €	204 €	132%	5%	1990	25	219 €	528 €	141%	6%
1989	26	101 €	174 €	72%	3%	1989	26	168 €	496 €	195%	8%
1988	27	50 €	99 €	98%	4%	1988	27	155 €	509 €	228%	8%
				Total	86%					Total	220%
				Par an	5,7%					Par an	14,6%

Napa						Napa					
Yountv Dominus Moueix	Age du vin	Prix de départ	Prix aujourd' hui	Valoris ation	Valoris. Par année	Opus One	Age du vin	Prix de départ	Prix aujourd' hui	Valoris ation	Valoris. Par année
2003	12	92 €	96 €	4%	0%	2003	12	115 €	150 €	30%	3%
2002	13	128 €	128 €	0%	0%	2002	13	149 €	130 €	-13%	-1%
2001	14	77 €	77 €	0%	0%	2001	14	165 €	204 €	24%	2%
2000	15	98 €	98 €	0%	0%	2000	15	104 €	104 €	0%	0%
1999	16	92 €	92 €	0%	0%	1999	16	115 €	134 €	17%	1%
1998	17	65 €	59 €	-9%	-1%	1998	17	133 €	164 €	23%	1%
1997	18	57 €	57 €	0%	0%	1997	18	141 €	142 €	1%	0%
1996	19	59 €	59 €	0%	0%	1996	19	135 €	142 €	5%	0%
1995	20	101 €	92 €	-9%	0%	1995	20	101 €	169 €	67%	3%
1994	21	109 €	123 €	13%	1%	1994	21	125 €	151 €	21%	1%
1992	23	96 €	87 €	-9%	0%	1992	23	131 €	115 €	-12%	-1%
1991	24	150 €	288 €	92%	4%	1991	24	155 €	167 €	8%	0%
1990	25	118 €	138 €	17%	1%	1990	25	135 €	162 €	20%	1%
1989	26	55 €	55 €	0%	0%	1989	26	99 €	111 €	12%	0%
1988	27	82 €	82 €	0%	0%	1988	27	143 €	166 €	16%	1%
				Total	4,09%					Total	11,97%
				Par an	0,3%					Par an	0,8%

Par comparaison l'évolution d'Opus One sur 15 années est faible avec 11,97 % soit 0,8 % de progression en valeur par année et c'est encore pire pour Yountville Dominus Christian Moueix avec 0,3 % par an. Opus One, grand vin californien ne progresse pas de façon sensible au vieillissement en cave contrairement aux vins de France ce qui est bien la confirmation de cet absence d'amélioration des vins du nouveau monde au vieillissement.

Robert Parker, grand gourou de la notation des vins durant une trentaine d'années, n'a pas vraiment pu comprendre cette particularité des grands terroirs français à la fermeture gustative. Il était d'autant moins apte à le comprendre qu'il a eu du vin californien dans son biberon, lequel ne connaît pas la fermeture, toujours plaisant, jamais décevant, mais sans donner des grands vins au vieillissement.

Commençant à goûter les Bordeaux dans les années 70, il rend hommage au vignoble bordelais pour les vins qu'il a pu goûter alors à maturité : 1920 à 1960. Mais pour la période des vins qu'il a goûté avant maturité, les années 70 / 80 il est beaucoup plus critique et considère que le vignoble de Bordeaux a régressé alors, n'offrant plus le même niveau de qualité qu'avant. Il ne comprend pas qu'un jour, lorsque ces millésimes arriveront à maturité, ils offriront au dégustateur une parfaite continuité avec ce que Bordeaux a produit jusque dans les années 60. Il faut reconnaître néanmoins que Bordeaux a évolué dans les années 80 en produisant moins à l'hectare, en produisant des vins rouges plus concentrés et structurés et qui du coup accentuent pour certains millésimes leur période d'austérité, de déséquilibre et de fermeture gustative. Par contre le vigneron va chercher en même temps des maturités de

raisins plus abouties et donc moins acides / végétales et du coup plus flatteurs, contrebalançant ainsi la montée de la concentration.

En fait le seul moment où il est possible de goûter correctement ces grands vins de concentration, c'est en cuve ou au fût chez le vigneron avant mise en bouteille. Il ne faut pas s'étonner que les dégustations professionnelles permettant de noter le nouveau millésime à Bordeaux est lieu au printemps qui suit la vendange. Le vin mis en bouteilles spécialement pour l'occasion, est dans son état oxydatif normal et n'a pas le temps de se fermer avant dégustation. Il faut toujours garder ensuite en mémoire cette dégustation car quoi que le vin réalise comme évolution en bouteille par la suite, c'est ce niveau de qualité et d'harmonie qu'il retrouvera après sa lente oxydation au vieillissement en cave en s'étant bien sûr affiné sur la période.

#### Caractérisation des millésimes bordelais en fonction du climat estival

Plus les terroirs sont grands à Bordeaux, plus les vignes sont vieilles et plus on élabore des grands vins indépendamment de l'effet millésime. Ils sont moins affectés, moins marqués par les variations climatiques du millésime.

Dans un soucis de simplification, je m'appuie sur 2 paramètres pour caractériser le millésime à Bordeaux :

- \* Les températures maximales moyennes sur juillet, août et septembre.
- \* La pluviométrie totale sur juillet, août et septembre.

On peut observer que plus l'été est chaud et plus les vins sont généreux, aimables, faciles à boire et moins les vins se ferment en cave.

Par contre, moins il pleut l'été et plus les vins sont concentrés, structurés et vont se fermer en cave.

A Bordeaux, en moyenne l'été on a :

Température maximale moy. Jll Ao sept.	Pluviométrie moyenne Jll Ao Sept
25,6 °C	205 mm

Si on s'intéresse à 3 grandes années classiques qui ont démontré aujourd'hui leur excellence :

	Température maximale moy. JII Ao sept.	Ecart à la moyenne	Pluviométrie moyenne JII Ao Sept	Note
Moyenne	25,6 °C		205 mm	
1945	26,1°C	+ 0,5°C	102 mm	19/20
1961	25,7°C	+ 0,1°C	82 mm	19/20
1982	25,5°C	- 0,1°C	214 mm	19/20

On peut constater qu'on élabore les meilleurs vins à Bordeaux avec des étés où les conditions sont très proches de la moyenne habituelle. En 1945, on ne dépasse la moyenne des températures estivales que de 0,5 degré Celsius, en 1961, + 0,1°C et 1982 est 0,1°C plus frais que la moyenne. Il y a donc une parfaite adéquation cépages / sols / climat à Bordeaux. C'est dans ces climatologies classiques que les vins sont les plus complexes aromatiquement. Concernant la pluviométrie, on élabore en général les plus grands millésimes avec des pluviométries inférieures à la moyenne habituelle. En 1945, le vignoble reçoit - 103 mm de pluie (par rapport à la moyenne) durant l'été, en 1961 : - 123 mm de pluie, par contre 1982 est atypique avec + 9 mm / rapport à la moyenne.

1982 est un cas relativement unique de pluviométrie abondante donnant un millésime extraordinaire. Cette abondance des pluies se traduit par des vins à la concentration « normale », moindre qu'en 1945 ou 1961. Cela signifie sans doute une garde moins importante des vins mais par contre les grands vins rouges de 1982 se sont beaucoup moins fermés que les grands millésimes plus secs. Ils ont été étonnamment flatteurs comparativement.

Une pluviométrie plus faible l'été, ce sont des vins plus concentrés, plus structurés et donc plus aptes à de longs vieillissements mais c'est également moins de maladies de type mildiou, oïdium ou pourriture grise. Le vigneron élabore alors des vins plus purs gustativement.

Il faut noter qu'en grande année, le vigneron rallonge en général la macération des vins rouges, renforçant encore la charge en tanins qui est déjà naturellement généreuse en grande année. Par ses pratiques de cave le vigneron amplifie l'effet millésime.

Nous avons ensuite à Bordeaux les années « chaudes ». Elles donnent des vins généreux voire opulents et d'une buvabilité particulière du fait de la sur-maturité (+ ou -) des raisins. Elles sont moins axées sur la garde que les années classiques, moins en finesse et en complexité, mais ce sont les plus agréables à boire, les plus spectaculaires.

	Température maximale moy. JII Ao sept.	Écart à la moyenne	Pluviométrie moyenne JII Ao Sept	Note du millésime
Moyenne	25,6 °C		205 mm	
1989	26,9°C	+ 1,3°C	127 mm	18/20
1990	27,7°C	+ 2,1°C	105 mm	19/20
2003	28,2°C	+ 2,6°C	113 mm	15/20
2009	26,9°C	+ 1,3°C	118 mm	18/20
2010	26,4°C	+ 0,8°C	56 mm	19/20

Tous ces millésimes chauds ont une pluviométrie faible, favorisant la concentration des vins. On voit que les notes sont excellentes même si elles sont parfois un peu en retrait par rapport aux grandes années classiques. La note chute franchement par contre en 2003 : + 2,6°C en plus, c'est trop, on fait en 2003 de très bons vins mais ce n'est plus vraiment du Bordeaux. Par contre c'est une année intéressante qui nous dit le type de vin qu'on fera à Bordeaux lorsqu'on aura un réchauffement climatique de type + 2,5°C.

Les années de fermeture / de garde particulières

	Température maximale moy. JII Ao sept.	Écart à la moyenne	Pluviométrie moyenne JII Ao Sept	Note
Moyenne	25,6 °C		205 mm	
2005	26,3°C	+ 0,7°C	90 mm	19/20
2010	26,4°C	+ 0,8°C	56 mm	19/20
1988	25°C	- 0,6°C	108 mm	17/20

La combinaison de la température climatique et de la concentration nous amène dans certains millésimes à une fermeture gustative / austérité particulière.

A Bordeaux, 2005 à été vécu par les vignerons comme un millésime unique. La pluviométrie particulièrement faible depuis avril jusqu'à octobre a donné une vendange parfaitement saine et d'une concentration hors norme. Du jamais vu à Bordeaux. Le vigneron a compris que cette vendange parfaite associée à des températures modérées l'été devait donner un vin hors norme. Aptitude au vieillissement exceptionnelle mais aussi fermeture gustative exceptionnelle. Beaucoup de 2005 sont encore décevants aujourd'hui et bon nombre de dégustateurs impatients ne comprennent pas pourquoi on leur a vendu aussi cher des vins aussi quelconques après 10 années de vieillissement.

1988 est un exemple unique aussi d'un millésime « frais » arrivé à maturité et de concentration importante du fait des 108 mm de pluies estivales. Les amateurs de Bordeaux classiques adorent 1988, tout en droiture, élégance et austérité mais certains vins ne sont pas encore totalement à maturité aujourd'hui, après 27 ans de vieillissement.

## Comprendre le vin

### L'univers du vin

Le vin est un domaine vivant et mouvant où bien souvent les vérités ne sont que partielles, un domaine où plus on avance et plus on découvre un univers complexe, ...

En revanche le vin est :

- Accessible à tous, ne demandant pas d'aptitudes ou de talent particulier.
- C'est un univers cohérent, satisfaisant à la fois votre sensibilité et votre intellect.
- Le vin est un chemin d'incorruptibilité et de liberté ou tout doit être soigneusement « pesé ». Rien ne doit vous être imposé, rien ne doit être y être dogmatique.
- Enfin vous atteindrez la grande dimension du vin à condition de savoir cultiver avec lui un rapport libre, vous devez apprendre à apprécier le vin sans être obligé de l'ingérer.
- L'amour juste du vin consiste à apprendre à apprécier chaque vin pour ses qualités propres. L'amateur de vin garde naturellement une inclination pour tel ou tel type ou famille de vins mais il sait reconnaître et saluer la performance, les qualités intrinsèques de chaque vin de qualité même lorsqu'il sort de son cadre de préférence. L'amateur de vin doit être dans le même rapport que la mère face à sa nombreuse progéniture. Elle aime également chacun de ses enfants pour sa personnalité particulière. La différence n'est pas un problème mais une richesse.
- Ainsi l'éducation au vin doit vous changer. Alors que les préférences de celui qui débute définissent au départ un cadre étriqué, assez simple, le palais du néophyte va évoluer, il va boire différemment en élargissant toujours plus sa sphère d'appréciation et de plaisir.
- Le plaisir est au départ « brut », physique, de type « j'aime » / « j'aime pas » puis il évolue vers une sphère plus culturelle, bâtie sur l'accession à une compréhension.
- Le vin est à mi chemin entre art et science et c'est en ce sens qu'il s'agit d'un univers merveilleux, à la dimension de l'homme.

La complexité de l'univers du vin impose la mise en place d'une solide méthode, d'un puissant fil conducteur, permettant à l'amateur de se structurer en privilégiant la compréhension des mécanismes plutôt qu'en amassant des données à l'infini.

Je vous propose dans ce document une approche la plus accessible possible tout en restant bien sûr assez complète. J'ai néanmoins volontairement élagué toutes les informations ne servant pas cette démarche de compréhension. Trop d'information tue l'information, rend le tout inopérant, inefficace. Ce document est donc très orienté, il n'est pas « tiède », il recherche d'avantage la structuration que le remplissage.

### Les constituants du vin

Dans une bouteille de Romanée-Conti (plus de 1000 €) nous avons :

85 % d'eau (eau végétale très pure)

13 % d'alcool (éthanol)

2 % d'une alchimie merveilleuse.

### Juste maturité des raisins

Le vin se bâtit autour d'une composante de plaisir représentée par le moelleux et la sucrosité et d'une composante de déplaisir représentée par l'acidité et l'amertume.

Cette opposition gustative est le fait de certains constituants du raisin puis du vin.

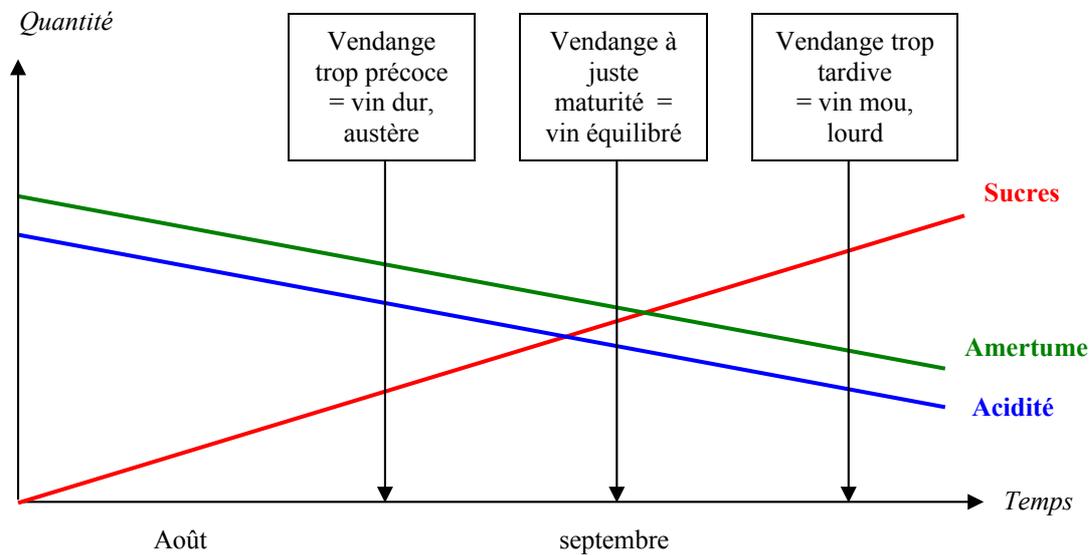
Le raisin au début de sa maturation sur la vigne est immangeable : très amer, acide et faible en sucres. Au fur et à mesure de sa maturation on voit croître les sucres et baisser l'acidité et l'amertume. On est parti d'un organe herbacé pour arriver au fruit mûr.

Dans le vin le niveau de maturité des raisins vendangés va se traduire par un équilibre plaisir / déplaisir correspondant.

En fait il faut parler de juste maturité :

- Si on vendange trop tôt, on élabore un vin dur gustativement où acide / amer dominant, manquant d'agrément gustatif.
- Si on vendange à juste maturité, on obtient un vin à l'équilibre gustatif harmonieux où moelleux et acidité – amertume s'équilibrent.

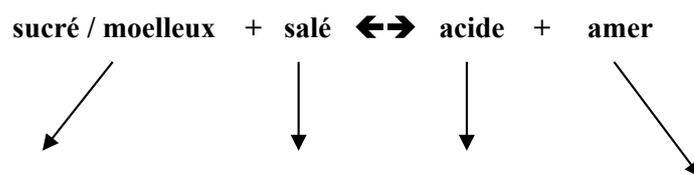
- Si on vendange trop tard, on élabore un vin au moelleux important mais où l'acidité et l'amertume sont insuffisantes. Le vin sera perçu comme lourd ou mou gustativement, il vieillira mal.



Le vin de qualité doit être compris comme le produit d'une juste maturité. Celle-ci offre au dégustateur un vin dit "équilibré" gustativement.

Notion essentielle : l'équilibre gustatif

Il se bâtit sur un principe d'oppositions :



Exemple :  
Réalisation d'une vinaigrette

Huile                      Sel                      Vinaigre                      Salade

Chaque composé pris indépendamment (huile, sel, vinaigre, salade, ...) est désagréable gustativement, le mélange dans la juste proportion donne quelque chose de tout à fait satisfaisant. Si nous renforçons le pôle moelleux en ajoutant de l'huile, le goût devient fade, nous lui redonnons du relief en ajoutant du vinaigre par exemple.

Pour le vin, il en va de même. Chaque constituant pris indépendamment est désagréable : alcool, acidité, tanins, ... . Mais leur mise en commun dans une juste proportion peut être remarquable gustativement.

A l'inverse, les constituants chimiques de base d'une bouteille de Margaux 1961 sont sans intérêt.

### Équilibre gustatif des vins blancs :

Il est simplifié par le fait qu'il n'y a ni composante amère (généralement négligeable), ni salée dans les vins blancs. Les vins blancs secs ne sont pas non plus sucrés, tout comme les vins rouges, mais il faut considérer qu'il existe dans les vins secs un certain nombre de substances non sucrées mais intervenant dans l'équilibre gustatif de la même façon que le sucre (sucrosité) ou en apportant du moelleux. Il faut citer notamment l'alcool du vin (éthanol), le glycérol, polysaccharides, macromolécules, etc ....

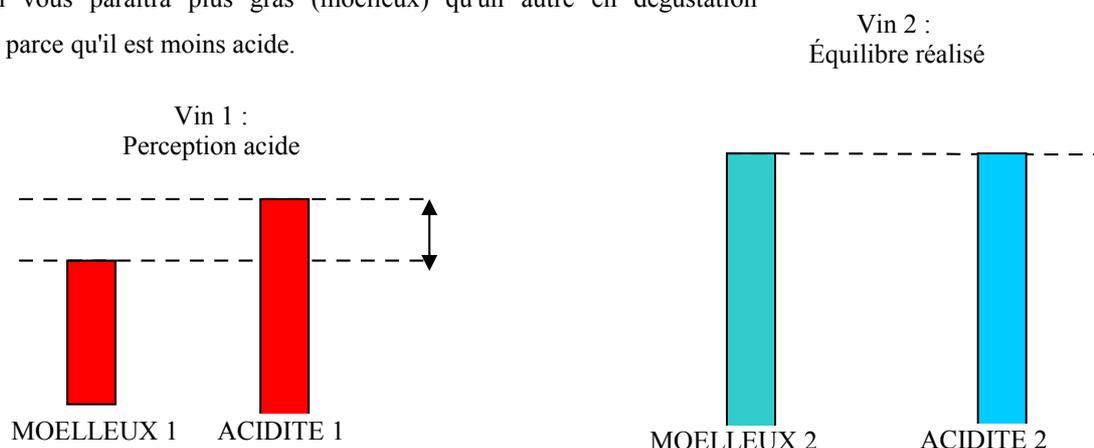
Ainsi on résume l'équilibre des vins blancs par : **moelleux <=> acidité**

Cette notion d'équilibre gustatif est essentielle. Il s'agit d'intégrer le fait que l'acidité d'un vin blanc n'est pas perçue en valeur absolue au cours d'une dégustation mais toujours par effet de compensation avec le moelleux / sucrosité du vin.

=> Un petit vin vous paraîtra acide non pas parce son acidité est importante mais simplement parce son moelleux est insuffisant et met en avant son acidité (comme pour la vinaigrette).

=> Un grand vin blanc vous paraîtra parfaitement équilibré malgré sa grande acidité parce qu'il compense cette forte acidité par un moelleux remarquable.

=> Un vin vous paraîtra plus gras (moelleux) qu'un autre en dégustation simplement parce qu'il est moins acide.



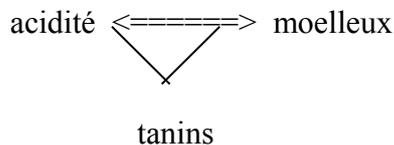
En dégustation les composantes de moelleux, d'acidité, d'amertume, d'astringence, ne sont pas perçues en valeur absolue mais par effet de compensation, d'équilibre

Le vin n°2 est plus acide que le n°1 et pourtant c'est le n°1 qui sera perçu comme le plus acide en dégustation par manque de moelleux. Du fait de son moelleux important le vin n°2 sera perçu comme équilibré. Néanmoins, dans le vin n°2 l'addition d'un moelleux et d'une l'acidité importants se traduira par une impression gustative de « puissance ».

Ainsi un grand vin blanc peut être perçu comme harmonieux mais « puissant ». Cette puissance gustative pourra être perçue comme excessive ou dérangeante à l'apéritif (vin dégusté seul). Le vin sera d'avantage apprécié à table où sa puissance gustative fera merveille sur un met bien choisi. Le plat va venir tempérer la puissance du vin et le vin va apporter de la fraîcheur, du « nerf » au plat.

Il faudrait aujourd'hui ajouter une composante de sucrosité et / ou d'amertume dans les vins blancs lorsqu'ils sont passés en fût de chêne neuf. Mais le passage en fût neuf ou tout simplement le boisage des vins étant une question importante je la traite dans un chapitre à part.

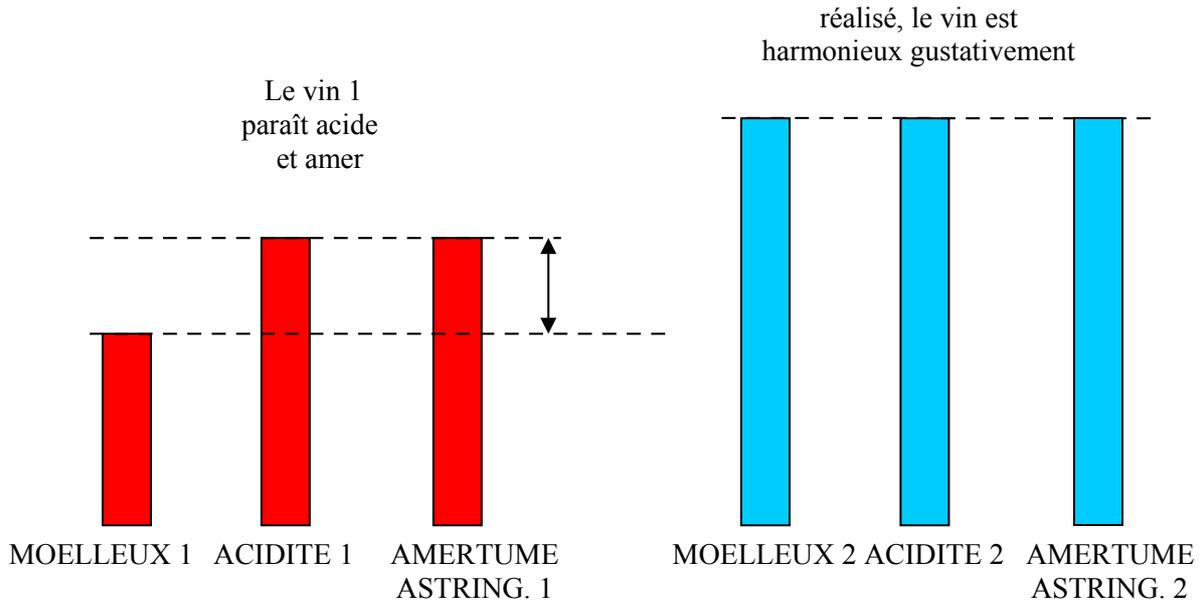
L'équilibre gustatif des vins rouges :



L'équilibre gustatif des vins rouges est plus complexe puisque qu'intervient un élément boisé – végétal - amer : les polyphénols dont les tanins.

L'amertume est présente dans les vins rouges du fait de l'étape de macération des peaux de raisin dans le jus de raisin en fermentation permettant l'extraction de la couleur.

L'équilibre est donc : MOELLEUX  $\leftrightarrow$  ACIDITE + AMERTUME / ASTRINGENCE



Le vin n°1 exprime ici un excès d'acidité, d'amertume et d'astringence non parce que celles-ci sont élevées en valeur absolue mais parce que le moelleux est insuffisant et les met en relief gustativement. C'est le schéma classique de perception des « petits vins ».

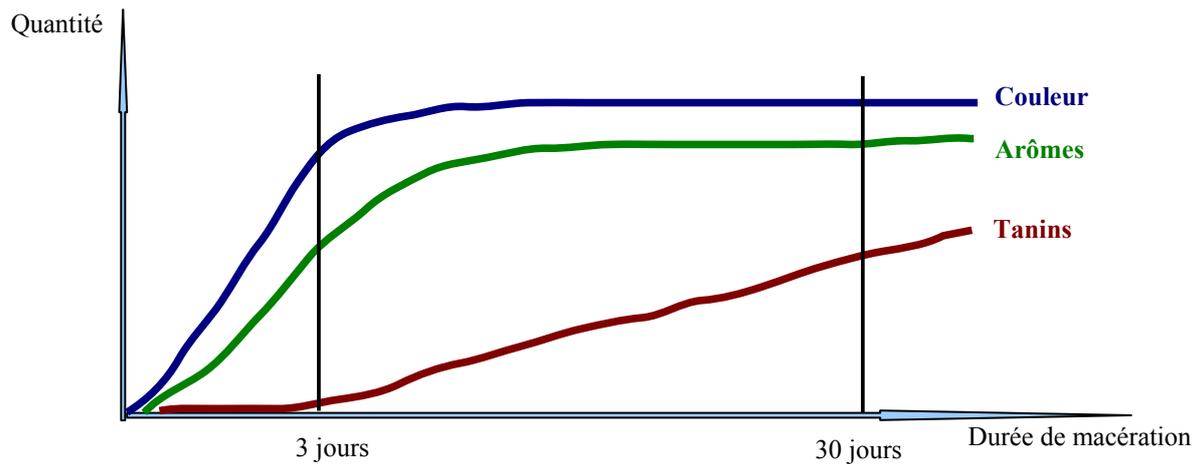
Le vin n°2, grand vin rouge structuré, sera perçu comme équilibré malgré sa grande acidité, sa grande charge tannique, car son moelleux important vient ici créer l'impression d'équilibre. Il sera néanmoins décrit comme « puissant » ou « structuré », termes illustrant le fait que le vin est perçu comme riche en éléments de structure et affichant une forte personnalité.

**Les tanins** sont issus en général des peaux et des pépins des raisins, parfois de la rafle mais aussi des fûts de chêne neuf. Ils vont diffuser dans le jus de raisin et donc dans les vins rouges lorsque le vigneron réalise une macération traditionnelle des peaux et des pépins en cuve afin d'extraire la couleur présente dans les peaux des raisins.

L'impact gustatif de ces tanins dans le vin va dépendre :

- De leur concentration dans le vin :

Plus les tanins sont nombreux et plus leur impact gustatif sera important. C'est la durée de la macération des peaux et des pépins dans le jus de raisin / vin qui va déterminer la richesse du vin en tanins. La macération peut aller de 24h (vin rosé très faiblement tannique) jusqu'à 30 jours (grand millésime, grand terroir, vieilles vignes).



– De leur maturité physiologique :

Les tanins sont de nature végétale mais ce caractère végétal va régresser avec la maturation estivale des raisins noirs.

Dans le cas de tanins insuffisamment mûrs on parlera de tannins « verts ». En bouche ils seront perçus :

→ herbacés, amer, très astringents (astringence = effet d'assèchement en bouche).

Dans le cas de tanins très mûrs, le caractère végétal disparaît quasiment, ils seront perçus au palais comme :

→ moelleux / soyeux, non végétaux et faiblement astringents.

Alors qu'un tanin vert va fortement tirer l'équilibre du vin vers la polarité acide / amer du vin, le tanin très mûr va plutôt renforcer la polarité moelleuse du vin.

La caractéristique de certains grands vins rouges est d'avoir une très grande quantité de tanins très mûrs à tel point que ces tanins vont participer à l'agrément du vin malgré leur très grande quantité.

La composante amère étant présente dans les vins rouges, cela explique pourquoi on supporte moins l'acidité en rouge qu'en blanc. Les 2 s'ajoutant gustativement, l'équilibre avec le moelleux est plus difficile à réaliser pour les vins rouges.

### Le boisage du vin

Le boisage du vin se fait en France dans les grands terroirs par le passage du vin en fût de chêne. Dans les autres cas avec des planches ou des copeaux de chêne. Le fût doit être neuf pour un effet maximum ou assez jeune (2/3 ans). Après 5 ans le boisage est quasi nul.

Il a 3 effets sur le vin :

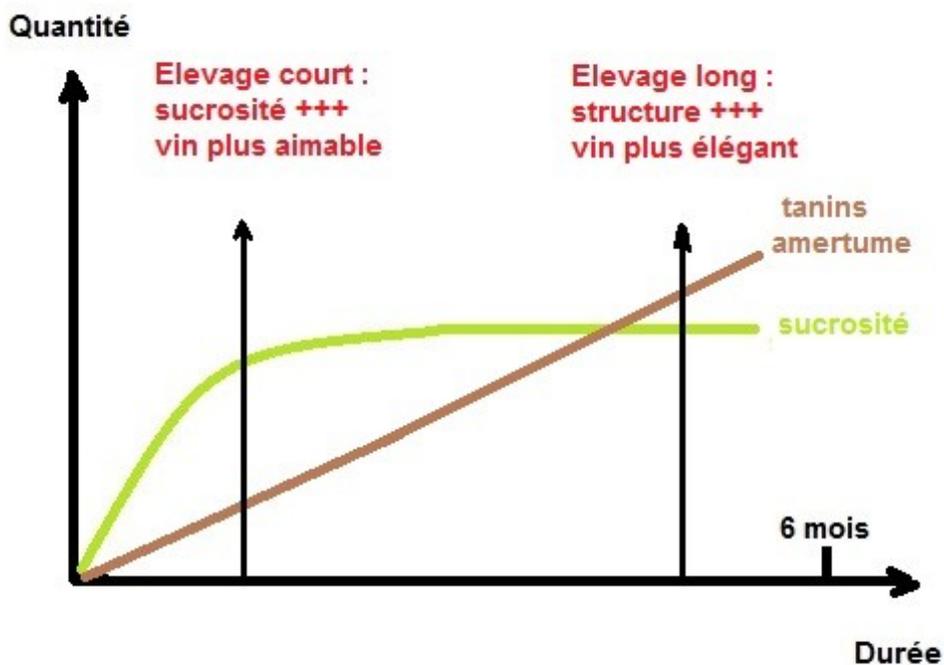
- Apport d'arômes (noix de coco, vanille, réglisse, ....., fumé, grillé, torréfié, café, cacao).
- Sucrage (polysaccharides, ...)
- Boisage (goût de bois + tanins de chêne).

Les premiers jours du contact entre le vin et le bois c'est la sucrosité qui est apportée. Plus le contact se prolonge et plus c'est la composante boisée / amère qui diffuse.

Conclusion :

Temps de contact court : le fût adoucit le vin apportant moelleux / sucrosité = agrément

Temps de contact prolongé : le fût structure le vin en apportant amertume et boisé = élégance.



### Agrément et plaisir gustatif

Le vin exprime une polarité qui se traduit ainsi :

Moelleux – alcool - sucré      ↔      acidité + amertume + astringence

Plaisir ↔ Déplaisir

Le moelleux, l'alcool et le sucré apportent le plaisir, l'amertume, l'acidité et l'astringence apportent le déplaisir. Le vin toujours le résultat de cette opposition.

Chaleur ↔ Fraîcheur

Le pôle de l'alcool apporte un côté chaleureux, l'acidité apporte une sensation de fraîcheur.

Douceur ↔ Dureté

Le pôle du moelleux – alcool – sucré renforce l'impression de douceur gustative.

Le pôle de l'acidité + amertume + astringence donne une impression de dureté au palais.

Amabilité ↔ Austérité

Le vin sera ou plus aimable ou plus austère.

Rondeur ↔ Structure

L'équilibre va ou plus dans l'impression de rondeur gustative ou de structure (verticalité).

Etc ... . Il est sans doute possible d'étendre encore cette liste de qualificatifs.

**Bon vin** → **Dominante du moelleux**

**Grand vin** → **Renforcement de la structure**

Pour chaque vin on cherchera donc à déterminer s'il exprime d'avantage le pôle du moelleux ou celui de l'acidité – amertume, du plaisir ou du déplaisir, de l'amabilité ou de l'austérité, ... . Il faudra prendre en compte le fait que la limite d'acceptation de l'acidité et de l'amertume dans un vin sera différent d'une personne à l'autre.

### Polarité puissance / finesse

On peut noter une règle importante qui définit 2 polarités gustatives essentielles dans le vin :

- Le pôle de la puissance
- Le pôle de la finesse

Avec des raisins de qualité moyenne le vigneron peut élaborer :

Soit un vin léger et fin (faible extraction). En renonçant à la concentration il préserve les qualités de finesse.

Soit un vin riche et rustique (manque de finesse). La recherche de la concentration pénalise la finesse.

Avec des raisins de haute qualité le vigneron élabore :

Un vin à la fois riche et fin. La concentration naturelle du vin ne pénalise pas la finesse.

Le grand vin lui se distingue justement par sa capacité à associer ses deux extrêmes. Il sera fin et puissant à la fois.

La puissance gustative est l'expression d'une recherche de concentration, d'extraction forte à partir des raisins. Or, sur des raisins de qualité courante cela implique l'extraction d'éléments grossiers venant réduire la finesse d'expression. D'où cette nécessité d'élaborer des vins légers, modérément extraits de sorte de conserver une finesse de bon aloi.

Les raisins de grands terroirs eux par contre illustrent leur parfaite qualité par le fait que l'extraction, la recherche de concentration ne pénalise pas leur finesse.

#### Acidité et amertume : composantes essentielles de la qualité

Alors que l'acidité et l'amertume sont d'abord la signature gustative des raisins de sous-maturité, elles représentent ensuite également la signature gustative des grands vins.

Acidité et amertume de sous-maturité  $\neq$  Acidité et amertume de concentration sur raisins mûrs

Il faut comprendre que dans le cas des grands vins, bien qu'on vendange des raisins de parfaite maturité, du fait des vieilles vignes, de sols pauvres et filtrants, de situations de coteaux, ... les rendements sont faibles, les baies des raisins sont petites et tous les éléments constitutifs du raisin y sont concentrés : sucres, arômes, mais également l'acidité et l'amertume / astringence en cas de macération car celle-ci va être choisie longue par le vigneron. Acidité et amertume donnent au grand vin, colonne vertébrale, fraîcheur gustative, complexité, persistance et élégance.

Dans le cas des petits vins, les rendements sont élevés car les raisins sont gorgés d'eau. L'eau dilue les constituants du raisin : moins de sucres, d'arômes, mais aussi moins d'acidité et d'astringence / amertume en cas de macération, laquelle sera choisie courte par le vigneron.

Dans le cas des grands produits alimentaires comme le thé, le café, le chocolat, la bière, ... la composante d'amertume est essentielle à la grandeur gustative.

Le cas du cacao est intéressant : un chocolat basique sera riche en sucre et en beurre de cacao de sorte que la faible qualité du cacao soit masquée. A l'inverse un chocolat élaboré avec un grand cacao très qualitatif aura un fort pourcentage de cacao et une faible proportion de sucre et de beurre de cacao. La grande qualité du cacao permet alors de lui donner le premier rôle sans le servir pur pour autant, l'austérité gustative serait trop forte et il n'y aurait alors plus aucun plaisir. Mais avec 70 à 80 % de cacao, on obtient un juste équilibre où le cacao donne toute sa mesure. Le palais est bousculé par la puissance gustative du cacao, l'amertume importante, mais la finesse, la complexité et la longueur gustative font de cette dégustation un grand moment.

Si vous comprenez la façon dont fonctionne l'univers du chocolat alors vous obtenez des clés pour approfondir votre compréhension du vin.

### Vin de table ou vin d'apéritif

Les vins de France sont culturellement des vins de table. Leur structure (acidité et / ou amertume) trouve son équilibre gustatif à table dans l'association avec un plat et non dégusté seul à l'apéritif. Le vin apporte sda fraîcheur gustative au plat, le plat tempère, adoucit l'expression du vin. On dit que le bon accord est réalisé lorsque le vin est meilleur consommé avec le plat et inversement. Consommés seuls, hors du repas. Ils souffrent d'un excès de structure.

Les vins du nouveau monde, élaborés généralement en situation climatique plus chaude sont moins structurés en acidité et amertume et sont de ce fait en général plus harmonieux que les vins français en situation d'apéritif. Par contre, manquant de structure, ils s'effondrent à table paraissant lourds et mous, simples, sans relief.

Le match des vins de France contre le reste du monde dans les dégustations journalistiques et autres concours internationaux sont toujours réalisées en situation d'apéritif et donc biaisées. Elles favorisent naturellement les vins étrangers. Il paraît bien sûr bien difficile de déguster un grand nombre de vins accompagnés de nourriture, mais on peut aussi comprendre que nos

vins de table soient mis en difficulté par cette nouvelle génération de vins d'apéritif autrement plus flatteurs dans ces circonstances.

### Vins de terroirs / vins technologiques

La notion de terroir est née en France. Les conditions climatiques douces associées à une grande diversité de natures de sols, de topographies, d'orientations, ... ont permis de constater l'influence du lieu sur l'expression et la qualité des vins. Dans une même région viticole, on pouvait, du fait des variations du terroir, passer des petits vins aux grands vins.

L'œnologie peut être considérée comme la médecine du vin. Elle est d'autant plus utile que le terroir est modeste, que les raisins sont de faible qualité. Plus le terroir est basique et plus le vigneron cherchera à compenser la faiblesse du terroir au travers de ses pratiques de viticulture et d'œnologie.

A l'inverse plus le terroir est grand qualitativement et moins la technique est utile. Le vigneron intervient le moins possible cherchant à interpréter au mieux la grande « partition » de la nature. Le vigneron cherche à se mettre au service de l'expression du terroir.

Cette notion de terroir mis du temps à s'imposer. Bien qu'appliquant les mêmes techniques les vignerons de Napa se sont aperçus qu'ils produisaient des vins différents de leurs voisins et il sont aujourd'hui fiers de cette différence née du sol.

Grands vins et grands terroirs unissent aujourd'hui les vignerons des 4 coins de la planète dans une même compréhension du vin.

Vin de terroir : vin unique dont l'expression est d'abord l'expression naturelle d'un lieu de qualité.

Vin technologique : les pratiques culturelles et œnologiques donnent au vin l'essentiel de son goût. Il s'agit d'un goût reproductible en différents lieux, formaté pour séduire un maximum de consommateurs. Cette approche technique nous permet de consommer des vins plus agréables que jamais, d'une grande régularité mais d'une terrible uniformité. Le palais se lasse rapidement de ce « goût international » ce qui est finalement favorable aux vins de terroir vers lesquels on retourne finalement à la recherche de sensations plus authentiques, hors des modes.

## Vins monocépage ou d'assemblage

Dans une situation de terroir donnée, le vigneron a recherché de tous temps le meilleur résultat possible en expérimentant différents cépages. Au XXème siècle, l'établissement des règles d'encépagement en AOC a figé pour les meilleurs terroirs le choix des cépages.

Dans certains cas on constate que le meilleur résultat est obtenu en travaillant un seul cépage. Ils s'agit alors de cépages suffisamment « complets » pour jouer en soliste leur partition gustative et aromatique. On élabore des vins mono cépages.

Dans les autres cas, l'assemblage de plusieurs cépages se révèle meilleur que l'expression de chacun pris individuellement. Chacun apportant à l'ensemble ses qualités particulières (fraîcheur, moelleux, puissance aromatique, complexité, ...).

Mais même dans le cas de l'assemblage on peut constater que plus l'expression d'un cépage particulier est grande et plus son pourcentage va augmenter dans l'assemblage tendant ainsi vers le monocépage. Par exemple on note que l'assemblage classique en Médoc / Haut-Médoc comprend environ 50 % de cabernet sauvignon. Ce pourcentage va augmenter les grandes années et il va évoluer également avec la qualité du terroir pour atteindre 75 à 80 % dans les premiers crus classés de Pauillac ou de Margaux.

Une première observation est à faire : plus on monte vers le nord du vignoble français et plus le vigneron élabore fréquemment des vins monocépages. Il semble que plus les vins « s'allègent », s'affinent, avec la remontée vers le nord et plus l'on recherche l'expression pure du cépage.

A l'inverse au sud, l'expression moins grande des vins incite le vigneron à rechercher l'assemblage.

## L'approche de Robert Parker

Grand gourou du vin, son influence est mondiale et considérable. Dans son regard, sa perception du vin, on peut noter son affinité particulière pour les vins mûrs, voire très mûrs. Il incarne le palais anglo-saxon, acceptant l'acidité et l'amertume en quantité modérée. Chez lui le curseur de l'équilibre gustatif est quelque peu déplacé, la règle du jeu en est quelque peu changée. Il demande au vigneron d'élaborer des vins d'apéritif là où nous élaborons

culturellement des vins de table. Ces 20 dernières années, un certain nombre de vignerons français ont fait évoluer leur façon de travailler afin d'être mieux notés ce qui assure leur réussite commerciale, notamment à l'export.

Ce goût Parker, favorise :

- L'émergence du boisage des vins, lequel renforce l'impression de sucrosité dans les vins.
- A Bordeaux, c'est le merlot (plus mûr) plutôt que le cabernet sauvignon.
- C'est la mise en avant du Vignoble du Rhône. Parker place certains de ces vins au niveau des plus grands Bordeaux ou Bourgogne.

Mais on peut pousser ce raisonnement plus loin et considérer que l'approche américaine s'appuie simplement sur la notion de plaisir gustatif dans l'évaluation de la qualité des vins et qu'au final leur hiérarchie des vins se bâtit sur la notion de rapport plaisir gustatif / prix du vin. Ainsi les vins français de qualité qui sont assez cher sont totalement évincés de ce classement mondial. Notre mission est claire, c'est par l'éducation au vin que la spécificité du vin français peut être comprise et appréciée alors à sa juste valeur.

### La stabilité du vin

La stabilité intrinsèque du vin dépend de paramètres plus ou moins définis. On peut parler principalement des « piliers » de cette stabilité qui sont :

L'alcool :

Un vin titrant 13 % d'alcool est bien plus stable qu'un vin titrant 11 % d'alcool. Il faut noter que la production d'alcool naturel par les levures ne peut pas dépasser 15 à 16 % car l'alcool qu'elles produisent les tue et il y a donc arrêt fermentaire à ce niveau d'alcool atteint quelque soit la quantité de sucre restant dans le vin.

Les vins mutés (ajout d'alcool dans le vin) qui titrent plus de 16% d'alcool ne sont plus tout à fait du vin car le niveau d'alcool les fige. Ils n'évoluent plus en bouteille comme c'est le cas pour un vin dont l'alcool est naturel.

Le niveau d'alcool atteint par le vin naturellement suite à la fermentation du sucre (de 12 à 15%) est un élément très important de la compréhension du vin car ce niveau d'alcool correspond à une interface, un seuil, séparant le vivant du figé. Le vin n'est pas figé mais ce niveau d'alcool atteint ralentit au maximum la vie du vin sans pour autant l'éteindre.

L'acidité :

L'acidité est un paramètre essentiel du vin. C'est le deuxième pilier de la stabilité du vin. Elle a un rôle sur la conservation du vin, la diminution du développement bactérien, l'augmentation de l'activité conservatrice du soufre dans le vin, elle participe au renforcement de la couleur rouge des vins, à la stabilité tartrique, ferrique... du vin.

Elle doit être dans le vin à sa juste place, ni trop, ni trop peu. Elle apporte gustativement au vin sa fraîcheur, son caractère désaltérant. Le terme de bonne fraîcheur pour un vin va traduire, non pas sa température de service, mais la sensation agréable que procure la bonne acidité du vin.

Les tanins (vin rouge) :

Les tanins du vin rouge notamment, contribuent à sa stabilité. Ils ont un rôle antiseptique, ralentissent l'oxydation des vins et stabilisent la couleur. On trouve des tanins de raisin dans les vins rouges du fait de la macération qui est réalisée pour extraire la couleur du vin rouge contenue uniquement dans les peaux de raisin. On va trouver également des tanins de chêne dans les vins rouges et blancs, lorsqu'ils sont passés en fût de chêne, ou par macération de copeaux de chêne.

La stabilité du vin dépend également de facteurs extérieurs : conditionnement (bouteille, ...), à l'abri de la lumière, à température basse (de 11 à 15°C), à l'abri des vibrations, ... .

### Le vin est un produit vivant

Le vin « consomme sa vie » selon un processus d'oxydation. Il est expressif et harmonieux gustativement à condition d'être dans un certain rapport à l'oxygène, dans un certain état d'oxydation. Les chimistes mesurent cet état qu'ils nomment état ou un potentiel d'oxydo-réduction.

L'oxydation du vin est analogue à une combustion. Pour obtenir le meilleur vin, le vin le plus affiné possible, cette oxydation (vie) du vin doit être la plus lente, la plus délicate possible. Pour favoriser ce processus le plus qualitatif possible, le vin est mis en bouteille de verre avec un bouchage liège. Le liège ne bloque pas la diffusion d'oxygène dans le vin, laquelle est nécessaire à sa vie mais l'apport en oxygène est extrêmement faible de sorte de favoriser la

finesse, la délicatesse du processus oxydatif. Le vin est également protégé en étant stocké à l'abri de la lumière, dans une cave où la fraîcheur de la température (11 à 16°C environ) permet de ralentir encore le processus d'affinage mais sans l'interrompre. Un stockage à température plus fraîche ne permettrait plus à l'amateur de vin de profiter de la maturation de ces vins dans la mesure où elle serait alors excessivement ralentie. Les autres paramètres participant à la bonne stabilité du vin et donc à son affinage sont l'alcool : 12 à 13 % d'alcool dans le vin le protège d'une oxydation trop rapide mais sans la bloquer. L'acidité du vin et son extrait sec participent également de façon importante à la protection du vin et donc à sa bonne évolution au vieillissement.

## LA DEGUSTATION

**Les différentes étapes de la dégustation** : Nous percevons le vin grâce à 4 de nos sens.

LA VUE -----> la robe du vin

L'ODORAT -----> le nez du vin

\* arômes

\* odeurs

-----> olfaction

-----> rétro-olfaction

LE GOUT

Saveurs

\* sucré

\* salé

\* acide

\* amer

-----> la bouche  
du vin

LE TOUCHER

Le corps, le moelleux, la texture du vin

### **La robe du vin**

4 critères principaux d'appréciation de la robe : la teinte, l'intensité colorante, la brillance, la limpidité.

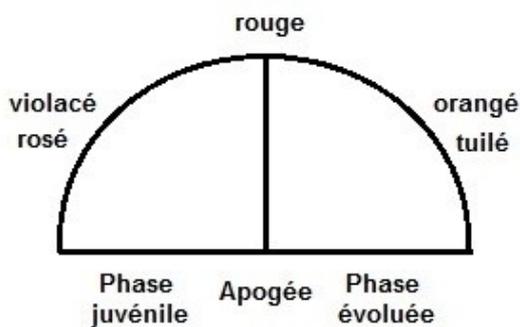
- la teinte du vin rouge :

Il s'agit de la couleur du vin. On va percevoir notamment la coloration du vin rouge laquelle est due à un pigment présent dans les peaux des raisins noirs et que l'on nomme anthocyane. La teinte ne sera vraiment perçue que si on observe le vin rouge sur le liséré du verre là où l'épaisseur de liquide est la plus faible. Plus on regarde dans la masse du vin et plus l'opacité empêche de percevoir la teinte, la robe s'assombrit rapidement. Il faut se poser à ce stade la question : de quelle couleur est le vin rouge qui est dans mon verre ? rouge ? pas forcément. En fait un vin rouge est rarement simplement rouge. Dans sa jeunesse, il sera plutôt rouge rosé, rouge violacé, rouge bleuté, puis il deviendra effectivement rouge vers sa maturité, pour évoluer ensuite vers le rouge orangé, tuilé, etc. ... .

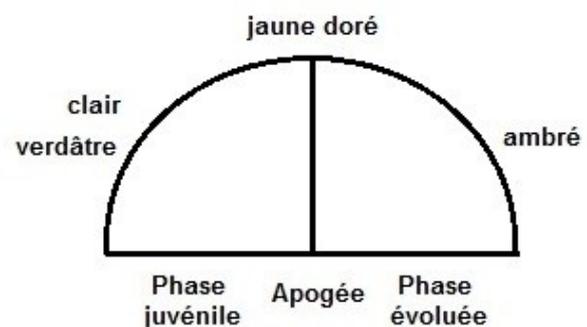
La teinte vous renseigne donc sur le stade d'évolution de votre vin. Est-il dans sa phase juvénile, à maturité, dans une phase plus évoluée ?

Évolution de la teinte au vieillissement :

**Vin rouge :**



**Vin blanc :**



-Il n'y a rien de très rigoureux dans cette schématisation, il s'agit simplement de donner quelques points de repères.

Quelques termes de vocabulaire pour décrire la teinte du vin rouge :

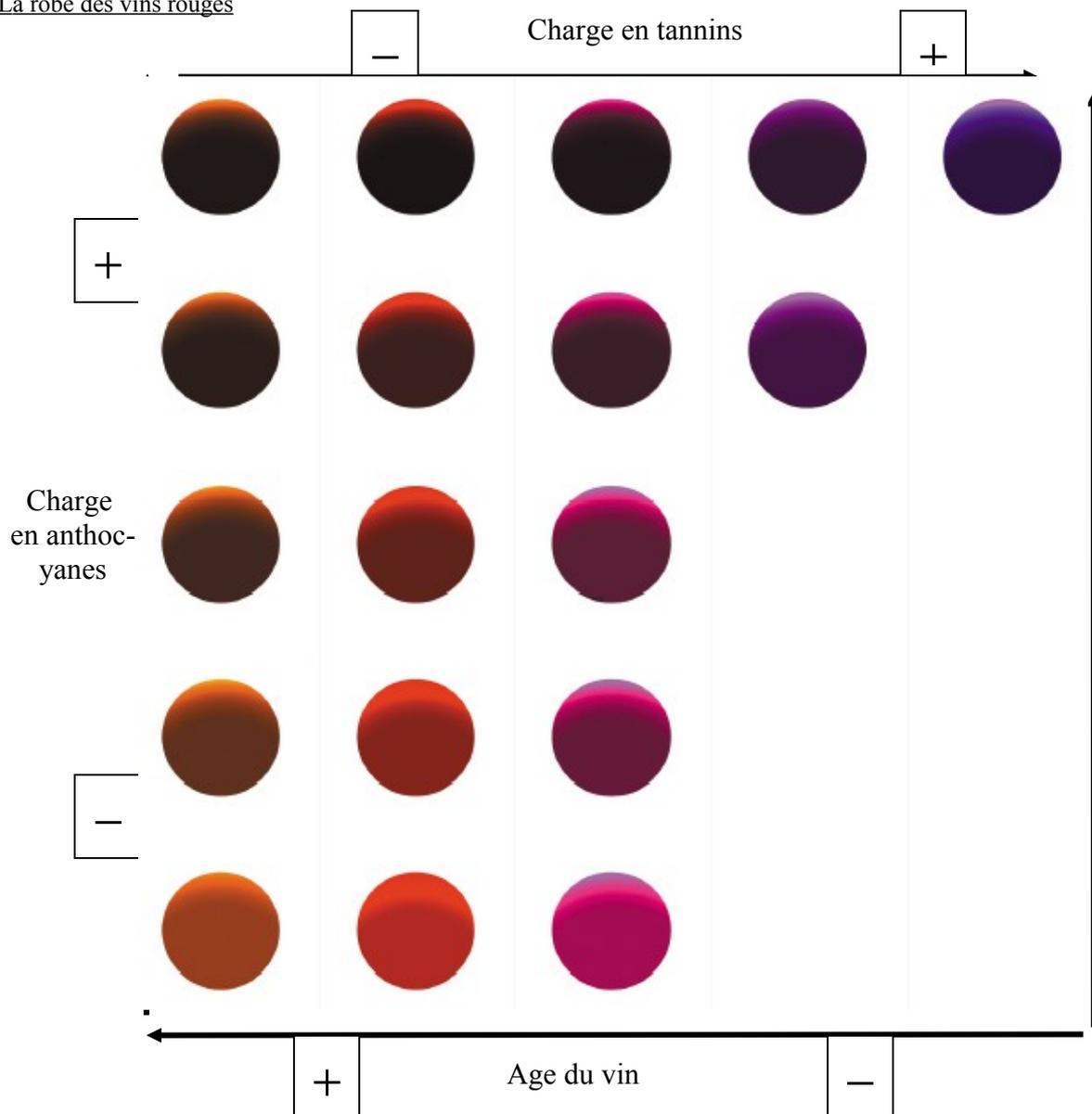
Rouge violacé, rouge pourpre, rouge cerise, rouge rubis, rouge grenat, rouge tuilé, rouge brun.

On notera que les termes de cerise ou de rubis ne veulent rien dire. Il existe 36 teintes différentes de cerise ou de rubis. Il s'agit de conventions voulant qu'un Bourgogne rouge soit plutôt « cerise » alors que le Bordeaux rouge est traditionnellement « rubis ».

La couleur des vins jeunes est d'autant plus rosée que le vin est pauvre en tanins. Un vin jeune riche en tanins sera plus rouge bleuté.

Quantité de tanins	Faible	Moyenne	Élevée
Nuance de la teinte	Rosé	Violacé	Bleuté
Type de vin	Beaujolais	Crozes-Hermitage	Pauillac

La robe des vins rouges



- La teinte du vin blanc :

Quelques termes : Claire, jaune pâle, jaune paille, jaune serin, dorée, vieil or, jaune ambré, ambré.

Le vin blanc va voir également sa teinte évoluer au cours de sa vie. Jaune très clair dans sa jeunesse, présentant parfois des reflets verdâtre, il va jaunir en évoluant présentant des reflets plus dorés, puis il va d'avantage ambrer au vieillissement.

- L'intensité colorante :

Quelques termes : Robe pâle, légère, d'intensité moyenne, soutenue, foncée, profonde, sombre.

Il s'agit ici de parler de la quantité de couleur, de la richesse du vin en pigments rouges (anthocyanes) et non plus des nuances de la couleur. Cette appréciation vaut essentiellement pour les vins rouges, en blanc elle perd son sens. L'intensité colorante du vin rouge est en rapport avec :

- Le ou les cépages à la base du vin. Certains cépages donnent naturellement au vin une couleur modérée (ex. pinot noir) ou une couleur soutenue (ex. tannat) mais aussi au niveau de maturité des raisins vendangés.
- Le niveau de maturité de la vendange. Plus celle-ci est mûre et plus la couleur du vin sera naturellement renforcée.
- L'extraction de couleur réalisée par le vigneron. Le temps de macération des raisins va influencer sur l'intensité colorante, l'usage ou non d'enzymes pectolytiques qui favorisent l'extraction de la couleur, ...

La tendance dans le vignoble ces deux dernières décennies est de tirer toujours plus de couleur dans les vins car celle-ci est interprétée par les consommateurs comme un critère de meilleure qualité.

L'intensité colorante des vins rouges va baisser quelque peu au vieillissement du fait des précipitations d'anthocyanes au fond de la bouteille sous forme de dépôt. Dans les vins riches

en tanins, la couleur se maintient mieux au vieillissement du fait que tanins et anthocyanes s'associent pour former un complexe plus stable que l'anthocyane seule.

- La brillance / Éclat :

Quelques termes : éclatante, brillante, lumineuse, mate, terne.

Plus un vin est jeune et plus il est brillant. Il va ternir naturellement au vieillissement. La brillance du vin est donc en principe corrélée avec la teinte du vin. La brillance est également l'expression de l'acidité du vin. Lorsque vous êtes confrontés à 2 vins du même âge, le plus brillant et en fait celui qui a la teinte la plus juvénile est en général le plus acide.

En clair, l'acidité est un paramètre essentiel de la jeunesse de la robe. Plus un vin est acide et plus sa robe évoluera lentement. Ce n'est donc pas nécessairement un signe de qualité.

- La limpidité :

Quelques termes : transparent, limpide, voilé, trouble, laiteux, bourbeux.

Elle traduit le travail œnologique du vigneron, collages, filtrations, etc ... . La limpidité n'est pas un critère de qualité. Aujourd'hui, avec le retour à des vins moins filtrés, plus naturels, vous êtes susceptibles de rencontrer des vins moins limpides, ce qui ne constitue à priori pas un défaut. Ainsi, la présence de cristaux de sels tartriques trahit également un vin moins travaillé, plus naturel, le goût n'est en aucun cas altéré.

Mais de façon générale le vin doit être limpide, c'est par nature une solution parfaite. Un trouble dans le verre peut avoir 2 raisons majeures :

- La remise en suspension d'un dépôt lors de la remontée de la bouteille depuis la cave ou lors de sa manipulation. Le décantage du vin en carafe doit permettre d'éviter ces désagréments. Une vénérable bouteille couchée en cave doit être redressée quinze jours avant sa dégustation pour permettre au dépôt de se déposer au fond de la bouteille. On peut également la coucher dans un panier verseur afin que le dépôt trouve une position permettant le service du vin sans remise en suspension. L'affaire n'est pas simple. Bien sûr la plupart des vins aujourd'hui sont exempts de dépôt. Mais plus les vins sont grands, naturels (non filtrés ou collés) et plus le dépôt peut se former. Il ne doit pas être alors considéré comme un défaut du vin.

- Une activité microbiologique dans le vin. Le vin est un produit vivant, stabilisé par le vigneron mais c'est équilibre peut être rompu à l'occasion d'un transport, d'une température de stockage trop élevée, un ajout de soufre par la vigneron insuffisant, .... Des bactéries ou des levures peuvent s'être multipliées en bouteille provoquant le trouble. En principe le vin se goûtera mal, ce sera un problème à signaler au vigneron.

La limpidité du vin rouge est par contre d'autant plus difficile à constater dans le verre que l'intensité colorante est soutenue.

Il va falloir incliner le verre et observer la bonne limpidité du vin rouge en passant un texte quelconque en dessous. On doit pouvoir observer la netteté des caractères d'imprimerie en passant le texte au niveau du liseré du vin, là où l'épaisseur du vin est la plus faible. Pour les vins blancs la difficulté n'existe pas bien sûr.

Bien sûr, il existe aussi des maladies du vin se traduisant par une perte de la limpidité et rendant les vins inconsommables. Il y a lieu, face à un vin manquant de limpidité d'en déterminer la cause, mais si possible sans a priori.

### **Le nez du vin**

#### 1er nez / 2ème nez :

1<sup>er</sup> nez : on met son nez au dessus du verre mais sans agiter le vin. Ce premier nez nous donne l'expression aromatique du vin au repos. C'est bien souvent l'expression du vin la plus fine, la plus nette, la plus élégante. On perçoit ici les odeurs qui se libèrent naturellement du vin.

2<sup>ème</sup> nez : on agite le vin dans le verre durant quelques secondes en réalisant rapidement de tous petits cercles avec votre verre. Si vous n'êtes pas très sûr de vous, vous pouvez réaliser la même chose en laissant le pied du verre au contact d'une surface plane (table, ...). En agitant ainsi le vin vous lui faites subir une oxygénation forcée et libérer ainsi éventuellement des arômes moins volatils. Il faut porter rapidement votre nez au dessus du verre, cette phase est assez fugace. Que sentez-vous ? est-ce identique au premier nez ou est-ce différent ?

L'intensité aromatique est-elle supérieure ? inférieure ? percevez-vous d'autres familles aromatiques qu'au premier nez ?

3 possibilités : le 2ème nez - est équivalent – régresse – ou progresse – par rapport au 1er nez.

En fait cette oxygénation forcée du vin peut être très instructive sur la relation qu'entretient le vin avec l'air. Est-il souhaitable de carafé tel ou tel vin ? Comment va-t-il évoluer en cave dans les mois ou l'année à venir ?

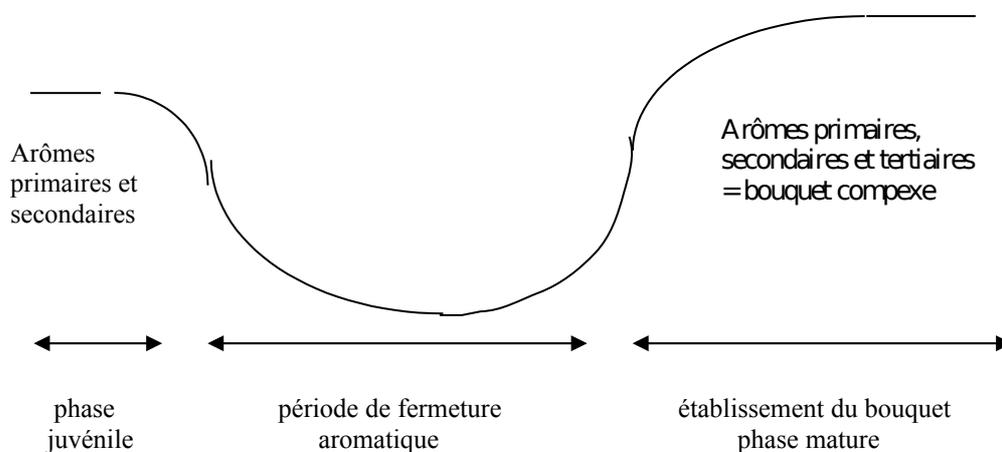
Cette aération forcée à l'occasion du deuxième nez vous donne des indications intéressantes sur ces 2 questions.

Lorsqu'on aère le vin, dans le verre ou par carafage, celui-ci indique l'évolution qu'il serait amené à réaliser dans la pénombre de votre cave les mois ou l'année à venir. Il fait une sorte de "saut de puce" grossier vous projetant quelques mois en avant.

- Un vin qui a tendance à se fermer au second nez (à l'aération) est sensé faire la même chose si vous le carafez, et indique qu'il devrait passer par une phase de fermeture aromatique dans son évolution en cave.

- Un vin qui s'ouvre aromatiquement au second nez vous indique qu'un carafage lui sera certainement bénéfique et qu'il est en phase d'ouverture, de développement de son bouquet.

Exemple d'évolution aromatique pour un grand vin :



Un grand vin à maturité ou proche de sa maturité va lui se contenter de s'épanouir à l'aération tel un bouquet de fleurs que l'on met dans l'eau d'un vase.

En ce qui concerne les grands vins le carafage est en général positif. Rouges, Blancs, Champagnes, ... renseignez-vous auprès du vigneron pour savoir comment il carafe ses vins habituellement.

Considérez qu'il n'y a pas de règles définitives en la matière et que le carafage doit être « raisonné ». Considérons que le vin a évolué fortement ces 3 dernières décennies et qu'on ne peut plus appliquer les yeux fermés les règles des anciens.

Beaucoup de vins rouges aujourd'hui sont meilleurs servis directement de la bouteille.

Ne pas confondre :

Carafage = aération du vin et,

Décantage = passage en carafe afin de séparer le vin et le dépôt.

Attention enfin à l'aération des vieux vins. Les vieux vins sont comme les personnes âgées. Leur extraordinaire et délicat bouquet est un peu comme une vie entière de souvenirs. Ils se sont progressivement décharnés et sont d'une grande fragilité. Ils vont se consumer rapidement au contact de l'air. Vous n'aurez après l'ouverture de la bouteille que quelques dizaines de minutes pour les apprécier pleinement. Le carafage est alors déconseillé.

Le vin reste parfaitement agréable en bouche durant cette phase de fermeture, on pourra admirer la remarquable texture du vin, pleine de promesse, simplement les arômes sont quasiment inexistantes.

L'intensité aromatique :

Quelques termes : fermé, faible, discret, intensité moyenne, ouvert, expressif, puissant, intense.

Étape quantitative. On évalue l'intensité odorante du nez du vin. En principe on demande au vin d'avoir une bonne intensité aromatique au nez mais certains vins sont d'avantage des vins de bouche (Beaujolais, certains Côtes du Rhône, ...). Leur expression au nez assez modeste ne les empêche pas d'être très aromatique en bouche. Le terme « fermé » désigne un vin de qualité qui passe par une phase où il ne s'exprime pas aromatiquement mais dont on sait qu'il sera aromatique dans le futur.

Qualités du nez :

Nous avons dans un premier temps quantifié l'intensité du nez, nous cherchons maintenant à le caractériser, à le qualifier.

L'agrément :

Première question simple : le nez est-il agréable ? La réponse ne sera pas la même selon les dégustateurs. Il existe de grandes différences de sensibilité à telle ou telle odeur d'une personne à l'autre. En clair une personne pourra détester une odeur qui paraît agréable à une autre. Le travail va consister pour chacun à essayer d'identifier l'élément odorant responsable de l'agrément ou du désagrément. Je donne mon ressenti en terme de plaisir / déplaisir puis j'essaie d'expliquer.

Bien souvent le manque d'agrément sera causé par une composante animale, réduite (odeur de siphon de baignoire, soufrée,...), végétale, alcooleuse.

La complexité :

L'expression aromatique est-elle simple ? centrée sur une odeur ou une famille aromatique particulière ? ou au contraire est-elle un mélange de différentes familles aromatiques, offrant une palette complexe ? Il faut un certain effort d'attention pour identifier la famille aromatique dominante puis aller chercher les autres arômes qui se marient pour composer le bouquet complexe.

Un principe de base veut que la plupart des vins soient assez simples dans leur jeunesse et qu'ils gagnent, pour les vins de garde, de la complexité en évoluant.

Les différents cépages noirs et blancs possèdent une aptitude plus ou moins grande à produire des vins complexes.

Si une classification n'est pas aisée, il faut citer :

	Complexité ++	Complexité - -
Raisins noirs	Pinot noir, cabernet sauvignon, syrah	Gamay, grenache, mondeuse.
Raisins blancs	Chardonnay, riesling, chenin,	Sylvaner, Muscat, chasselas, viognier,

Bien souvent, l'assemblage de cépages favorise la complexité du vin.

L'âge des vignes : les vieilles vignes (30 ans et +) apportent en principe un surcroît de complexité du fait de la qualité de l'enracinement.

La qualité du terroir compte également, la pratique d'une vinification traditionnelle, l'approche plus technique pouvant souvent simplifier le vin, ... La question est vaste.

La fraîcheur :

En mettant votre nez au dessus du verre avez-vous plutôt l'impression de fraîcheur ou de lourdeur. Le nez du vin vous tire-t-il plutôt vers le haut ou vers le bas ? le niveau de fraîcheur perçu au dessus du verre est en principe corrélé au niveau d'acidité du vin. L'acidité est perçue en bouche uniquement mais sa traduction lors de l'étape du nez est cette impression plus ou moins marquée de fraîcheur.

Il y a donc habituellement plus de fraîcheur perçue dans le cas d'un riesling que d'un gewurztraminer, d'avantage dans un Chablis que dans un Macon blanc (plus au sud), dans un Médoc que dans un Saint-Émilion (cabernet-sauvignon / merlot), ...

La netteté :

Elle traduit la précision aromatique. Il faut utiliser l'image du son produit par une chaîne hifi. La netteté aromatique est comparable à la pureté d'un son. L'absence d'odeur ou de bruits parasites.

En ce qui concerne le vin, cette netteté aromatique est corrélée à la qualité des raisins vendangés, leur état sanitaire, la qualité du tri effectué à la vigne, au chai, .... Une vendange parfaite, une excellente hygiène de chai, une vinification très propre avec les bonnes levures, ... Tous ces aspects concourent à la netteté aromatique du vin.

Les critères de netteté et finesse sont assez proches.

La finesse :

Le critère de finesse est assez proche du critère de netteté mais il apporte un surcroît de subtilité, de profondeur dans la perception du vin. Le critère de finesse tient d'avantage aux qualités intrinsèques du terroir, du cépage, du type de vinification réalisée par le vigneron. La finesse naît en général d'une modération dans la pratique de la macération en rouge, la qualité du pressurage en blanc, ... Tous les vins peuvent exprimer de la netteté, la finesse est quelque chose de plus spécifique, de plus « aristocratique ».

L'élégance :

Un des critères les plus difficiles à décrire en dégustation. L'élégance s'inscrit nécessairement dans une logique de structure, de verticalité. L'élégance c'est pour l'être humain par exemple la façon de « porter le vêtement ». Concernant le vin, l'élégance est le fait d'une certaine

tenue. La chose ne peut qu'être vécue en dégustation, ressentie concrètement pour être comprise réellement.

La profondeur :

La profondeur fait référence à la concentration du vin. De par sa concentration remarquable le vin se révèle « par couches », dans le temps. Un peu comme si l'action de la salive était nécessaire en bouche pour révéler toute une partie de l'expression du vin. Un grand vin doit avoir de la profondeur, du mystère. Il ne se livre pas d'un seul bloc. Le dégustateur a conscience qu'il va lui falloir déguster ce grand vin à différentes reprises et que chaque fois le vin lui révélera une facette différente de sa personnalité.

La typicité :

Ce critère demandant une bonne expérience du ou des cépages que l'on déguste ainsi que du terroir. En fait un vin peut être typé de son cépage et / ou de son terroir.

Dans les grands terroirs, le terroir s'impose au cépage, c'est à dire que le cépage prend un caractère unique.

A l'inverse dans les « petits terroirs » c'est le cépage qui s'affirme. Le cépage ici est peu marqué par la localisation, on est donc dans le reproductible, le cépage ne prend pas un accent particulier au lieu (ou faiblement).

Familles aromatiques et arômes :

Nous avons d'abord quantifié le nez (intensité), nous l'avons qualifié dans un second temps, il nous reste maintenant à le décrire aromatiquement.

Quels sont les arômes ou odeurs que je perçois ?

L'exercice est au départ bien difficile. Il est intéressant de déguster à plusieurs, cela facilite quelque peu les choses. En réalité le nez est un sens qui se travaille très bien, et le problème est que nous ne l'exerçons pas du tout dans la vie courante. Chaque fois qu'une odeur est perçue, nous visualisons l'objet de l'odeur. Nous ne faisons pas travailler notre mémoire olfactive. Or c'est ce qu'il faut réaliser avec le vin et la difficulté est augmentée par le fait que les odeurs se mélangent.

Vous pouvez procéder ainsi : imaginez l'odeur du cassis, concentrez vous sur cette odeur puis portez votre nez au dessus du verre. Retrouvez-vous l'odeur du cassis ? etc ... .

Nous mettons à votre disposition une liste (ci-après) des arômes les plus fréquemment rencontrés dans le vin, elle doit vous aider à progresser.

Il faut savoir que plus les vins sont bas de gamme et plus il est improbable d'y rencontrer des arômes bien nets et intenses. Il vous faut donc à l'occasion pouvoir déguster quelques "grands vins", jeunes ou à maturité, les choses seront nettement plus faciles.

<b>Familles aromatiques et arômes</b>	<b>Fruitée</b> cassis cerise mûre framboise groseille citron pamplemousse ....	<b>Florale</b> acacia aubépine rose chèvrefeuille violette tilleul miel
	<b>Epicée</b> poivre menthe réglisse vanille cannelle thym anis ....	<b>Végétale</b> herbe foin fougère tabac thé humus sous-bois poivron vert
	<b>Animale</b> cuir fourrure musc gibier ambre ....	<b>Empyreumatique</b> fumé grillé cacao caramel café pierre à fusil ....
	<b>Ethérée</b> pomme verte banane verte bonbon beurre levure ....	<b>Boisée</b> chêne cèdre bois vert vieux bois ....
	<b>Minérale</b> silex calcaire schiste....	<b>Balsamique</b> pin résine térébenthine
	<b>Chimique</b> iode madéréisé pétrole soufre papier carton colle ....	

#### La famille fruitée :

C'est la famille la plus présente, la plus perçue dans les vins. Par contre s'il est logique d'avoir une perception fruitée dans un jus de raisin fermenté, il est difficile d'imaginer qu'on puisse percevoir une odeur précise de cassis, de fraise, de mûre, .... C'est d'ailleurs une des difficultés importantes de la dégustation, le dégustateur doit accepter ce paradoxe. Le vin sent tout sauf le raisin. La gamme aromatique décrite par les dégustateurs semble incroyable et cette difficulté peut rebuter le néophyte dans ses premiers pas. Il faut accepter l'idée qu'une grande variété de molécules aromatiques se mêlent dans le vin et que la perception aromatique pourra varier selon la température de service, l'âge du vin, son aération, etc...

Par contre il est admis que la perception de la couleur de la robe influe sur la perception des arômes. Ainsi on perçoit généralement des fruits rouges et noirs dans les vins rouges et des fruits blancs et des agrumes, dans les vins blancs.

Effet exhausteur du fruit : certaines composés non aromatiques peuvent augmenter l'expression fruitée. C'est le cas de l'acidité, du sucre et de l'alcool jusqu'à une certaine concentration.

FAMILLE FRUITEE - Cépages noirs	POULSARD	TROUSSEAU	CABERNET FRANCO	PINOT NOIR	GAMAY	MONDEUSE	MERLOT	CAB SAUVIGNON	MALBEC	TANNAAT	FER SERVADOU	NEGRETTA	SYRAH	GRNACHE	MOURVEDRE	CARRIGNAN	SCIACARELLO	NIELLUCIO
Fruité	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fruits rouges	x	x	x	x	x			x	x		x					x		
Fruits noirs						x	x			x		x						
Fruits à noyau																		x
Abricot														x				x
Cassis			x	x		x		x	x	x	x	x	x					
Cerise				x			x		x	x			x	x	x	x		
Coing			x															
Figue						x												
Fraise	x	x	x									x		x				
Framboise	x	x	x	x	x	x											x	
Groseille	x				x													x
Griotte				x		x												
Mûre				x			x		x	x			x	x	x			
Myrtille									x	x								
Pêche					x													
Pomme					x													
Prune				x			x											
Pruneau														x	x			
Fruits secs																		
Amande																		x
Pruneau														x	x			

FAMILLE FRUITEE - Cépages blancs	SYLVANER	PINOT BLANC	RIESLING	GEWURZTRAMINER	PINOT GRIS	MUSCAT	SAVAGNIN-Jaune	MELON BOURGOGNE	CHENIN	SAUVIGNON	CHARDONNAY	ALIGOTE	ALTESSE	SEMILLON	MUSCADELLE	COLOMBARD	GROS MANSENG	PETIT MANSENG	VIGNIER	MARSANNE	ROUSANNE	CLAIRETTE	BOURBOLENC	ROLLE VERMENTINO
Fruité	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fruits blancs	x				x			x												x				x
Abricot			x	x	x							x					x	x	x	x	x	x		
Agrumes		x						x		x						x								x
Ananas																x								
Banane											x													
Bergamote																							x	
Cassis										x														
Citron	x		x					x		x	x	x		x									x	
Coing			x							x										x				
Fruits			x	x						x	x					x			x			x		x



Floral	X	X	X	X	X	X	X	X			X			X	X		X		X	X	X	X	
Acacia			X	X	X	X					X			X		X		X	X				
Aubépine											X			X				X					X
Camomille																							X
Chèvrefeuille											X			X							X		
Eglantine			X																				
Eucalyptus															X								
Genêt											X												
Iris											X										X		
Jasmin							X				X												
Fleur d'oranger											X												
Rose				X			X																
Tilleul										X	X		X										
Violette											X	X									X		

La famille épices et herbes aromatiques

FAMILLE EPICES / HERBES AROMATIQUES - Cépages blancs	SYLVANER	PINOT BLANC	RIESLING	GEWURZTRAMINER	PINOT GRIS	MUSCAT	SAVAGNIAN-Jaune	MELON BOURGOGNE	CHENIN	SAUVIGNON	CHARDONNAY	ALIGOTE	ALTESSE	SEMILLON	MUSCADELLE	COLOMBARD	GROS MANSSENG	PETIT MANSSENG	VOIGNIER	MARSANNE	ROUSSANNE	CLAIRETTE	BOURBOULENC	ROLLE VERMENTINO
Epices				X			X				X													X
Cannelle				X					X					X				X						
Menthe			X			X																		
Poivre				X																				
Réglisse				X							X										X			
Vanille											X			X										
Verveine														X										

FAMILLE EPICES / HERBES AROMATIQUES - Cépages noirs	POULSARD	TROUSSEAU	CABERNETFRANC	PINOT NOIR	GAMAY	MONDEUSE	MERLOT	CAB SAUVIGNON	MALBEC	TANNAAT	FER SERVADOU	NEGRETTE	SYRAH	GRENACHE	MOURVEDRE	CARIGNAN	SCIACARELLO	NIELLUCIO
Epices		X		X	X	X	X		X	X						X	X	X
Epices douces														X				
Cannelle								X	X						X		X	
Clou de girofle													X		X		X	
Menthe								X	X									
Poivre		X	X	X		X	X	X					X		X			X
Réglisse				X			X	X	X			X	X	X	X		X	
Vanille							X	X	X									

Le passage en fût de chêne neuf apporte beaucoup au vins sur un plan aromatique et notamment en ce qui concerne la famille des arômes épiciés. Il est assez difficile de bien

comprendre ici ce qui est le fait du cépage et ce qui incombe au fût. Il faudrait pour ça goûter les mêmes vins de base, d'une part élaborés en cuve et d'autre part en fût de chêne.

En Bourgogne le pinot noir peut être d'une belle précision aromatique, ainsi lorsque le poivre est présent dans l'expression aromatique c'est qu'on a affaire des raisins de qualité. En Côte de Nuits la réglisse peut être aussi d'une belle franchise. La syrah propose également des notes précises de poivre ou de clou de girofle.

### La famille végétale / herbacée

C'est en principe une famille de sous-maturité. Elle peut être le signe d'une insuffisance et signe alors un petit vin, mais elle peut aussi apporter au vin, élégance et complexité. Les grands vins sont bien souvent produits en limite de maturité d'un grand cépage. Dans ce cas une fine sous-maturité lui apporte ce supplément d'âme qui le place au sommet de sa famille de vins. Le chardonnay du côté de Chablis en est une belle illustration.

FAMILLE VEGETALE / HERBACÉE - Cépages blancs	SYLVANER	PINOT BLANC	RIESLING	GEURZTRAMINER	PINOT GRIS	MUSCAT	SAVAGNIN-Jaune	MELON BOURGOGNE	CHENIN	SAUVIGNON	CHARDONNAY	ALIGOTE	ALTESSE	SEMILLON	MUSCADELLE	COLOMBARD	GROS MANSENG	PETIT MANSENG	VIGNIER	MARSANNE	ROUSSANNE	CLAIRETTE	BOURBOLENC	ROLLE	VERMENTINO
Note végétale		X																							
Note herbacée						X																			
Bois blanc										X															
Buis (pipi de chat)										X						X									
Champignon					X																				
Foin coupé											X														
Herbes sèches								X																	
Mousseron											X														
Sous-bois											X														
Tabac blond																	X								
Truffe											X														
Zeste de fruit																		X							

FAMILLE VEGETALE / HERBACÉE - Cépages noirs	POULSARD	TROUSSEAU	CABERNET FRANCAIS	PINOT NOIR	GAMAY	MONDEUSE	MERLOT	CAB. SAUVIGNON	MALBEC	TANNAIS	FERSERVAIS	NEGRETT	SYRAH	GRENAIS	MOURVEDRE	CARIGNAN	SCIACCARELLO	NIELLO
Bois de ronce			X															
Cèdre									X				X					
Champignon				X				X							X			
Eucalyptus														X				
Feuillage			X															
Foin														X				
Herbacé									X									
Herbes sèches							X											
Humus				X		X							X			X		
Laurier														X				
Noyau					X													
Poivron vert			X								X							
Résine															X			
Sous-bois	X			X		X	X	X	X	X					X			
Tabac								X	X				X	X				
Truffe			X					X					X		X			

### La famille animale

C'est en principe une famille aromatique de vieillissement en cave. Les notes animales dans les vins jeunes ne sont pas normales. Elles traduisent des vins mal stabilisés par le vigneron ayant développé de la réduction en bouteille après la mise, elles peuvent aussi être le fait de mauvaises conditions de transport ou de stockage.

Il faut ensuite considérer la qualité de ces notes animales, elles peuvent être élégantes, on parle par exemple de notes de « cuir de Russie » mais on peut aussi parler d'odeurs de « cours de ferme » ou de « ventre de lièvre », etc .... L'évolution du pinot noir ou de la syrah vers cette famille animale est normale encore faut-il que cette évolution reste élégante et qu'elle n'écrase pas le reste du bouquet aromatique. Cette famille concerne essentiellement les vins rouges.

FAMILLE ANIMALE - Cépages noirs	POULSARD	TROUSSEAU	CABERNETFRANC	PINOT NOIR	GAMAY	MONDEUSE	MERLOT	CAB. SAUVIGNON	MALBEC	TANNAT	FERSERVAUDOU	NEGRETTTE	SYRAH	GRENACHE	MOURVEDRE	CARIGNAN	SCIACARELLO	NIELUCIO
Note animale	x																	
Cuir				x			x	x	x	x			x	x	x			
Gibier							x							x				
Musc			x	x									x		x			
Viandée (note)										x								
Venaison				x														

### La famille empyreumatique

Empyreumatique de pyros = le feu en grec. Cette famille regroupe toutes les odeurs en rapport avec le brûlage, la torréfaction, .... Ces notes aromatiques sont surtout issues du passage des vins blancs et rouges en fût de chêne neuf. Le type de bois, sa provenance, le niveau de brûlage du fût, son âge, la durée de passage du vin dans le fût, ... tous ces éléments vont compter afin d'expliquer les arômes apportés au vin et leur niveau de puissance.

Le bon boisage est celui qui se fait oublier, qui valorise le vin mais sans le rendre caricatural. Le boisage du vin ne doit pas effacer le terroir. Plus les vins sont fins et plus le boisage doit être modéré voir absent. Plus les vins sont puissants et rustiques et plus le boisage peut valoriser le vin. On peut considérer un axe nord-sud du boisage des vins. Plus faible au nord et plus soutenu au sud. Le boisage doit respecter la finesse des vins du nord par contre il vient « corseter » les vins du sud dans leur tendance à la mollesse et à la lourdeur.

La famille empyreumatique lorsqu'elle ne vient pas du passage en fût traduit l'oxydation des vins blancs notamment. C'est alors un défaut, le signe d'un vin qui s'essouffle.

### Les autres arômes

Certains arômes importants du vin sont aussi à citer :

Les notes minérales : notamment présentes dans les vins blancs. Elles signent un Riesling après quelques années, une marsanne du Rhône. Un Crozes-Hermitage blanc peut être étonnant par sa puissance minérale mêlée de notes de miel en fin de bouche.

La note de beurre, relativement inclassifiable, provient de la fermentation malolactique qui produit de l'acide lactique dans le vin. Certains chardonnays l'exprime de façon assez franche.

La note d'hydrocarbure est une note de vieillissement que l'on peut retrouver dans différents vins blancs et notamment le Riesling en Alsace. Plus ou moins élégante, elle est assez caractéristique.

La note de bonbon anglais : provient des pratiques de macération carbonique. Elle est indépendante du cépage, c'est un arôme secondaire élaboré lors de la vinification.

FAMILLE EMPYREUMATIQUE et AUTRES AROMES - Cépages blancs	SYLVANER	PINOT BLANC	RIESLING	GEWURZTRAMINER	PINOT GRIS	MUSCAT	SAVAGNIEN-Jaune	MELON BOURGOGNE	CHENIN	SAUVIGNON	CHARDONNAY	ALIGOTE	ALTESSE	SEMILLON	MUSCADELLE	COLOMBARD	GROS MANSENG	PETIT MANSENG	VIOGNIER	MARSANNE	ROUSSANNE	CLAIRETTE	BOURBOULENC	ROLE VERMENTINO	
Amande grillée											X														
Cendres					X																				
Grillé														X											
Pain grillé											X														
Pierre à fusil											X														
-																									
Beurre											X			X										X	
Hydrocarbure			X																						
Iodée (note)								X																	
Minéral			X					X	X										X	X					

FAMILLE EMPYREUMATIQUE et AUTRES AROMES - Cépages noirs	POULSARD	TROUSSEAU	CABERNETFRANC	PINOT NOIR	GAMAY	MONDEUSE	MERLOT	CAB-SAUVIGNON	MALBEC	TANNAT	FERSERVADOU	NEGRETTE	SYRAH	GRENACHE	MOURVEDRE	CARIGNAN	SCIACARELLO	NI LUCIO
Amande grillée																	X	
Café									X								X	
Café grillé								X										
Caoutchouc brûlé												X						
Caramel							X											
Chocolat / cacao				X		X	X				X		X					
Croûte de pain				X														
Fumée (note)	X	X					X							X				
Moka									X									
Pain grillé										X								
-																		
Bonbon anglais				X														

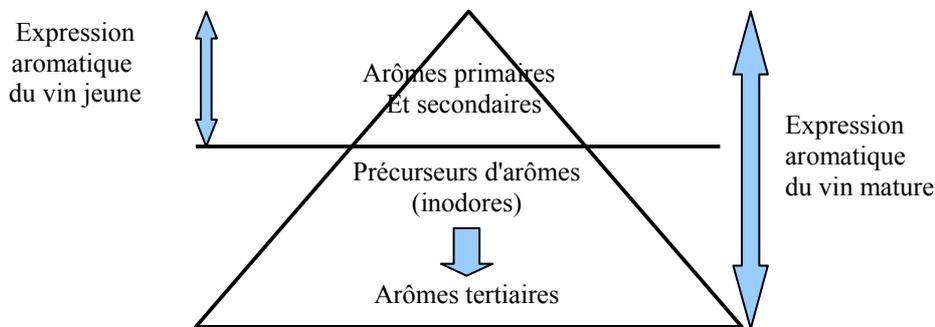
On considère 3 familles d'arômes dans le vin :

les arômes primaires : ce sont les arômes présents dans le raisin. On parle d'arômes variétaux, ils sont toujours assez simples. Fruits, fleurs, épices.

les arômes secondaires : ce sont des arômes élaborés durant la vinification par les levures ou les bactéries (famille des notes éthérées) ou durant la phase d'élevage, lorsque le vin est passé en fût de chêne (famille des notes empyreumatiques). Elles sont fonction du brûlage du fût notamment (réalisé par le tonnelier au cours de la fabrication du fût).

les arômes tertiaires : ils sont élaborés au cours du vieillissement du vin. L'extraordinaire complexité des grands vins va s'exprimer grâce au développement de ses notes tertiaires (champignon, truffe, sous-bois, épices fines, cuir, fourrure, etc ...).

Les vins jeunes sont nécessairement simples, quelque soit le prix auquel vous les achetez. Il vous faudra patienter d'autant plus longtemps que les vins sont grands avant qu'ils vous proposent leur pleine expression aromatique. Ils seront prêts plus rapidement sur les petits millésimes du fait de leur structure plus légère.



## La bouche du vin

C'est en réalité la phase la plus complexe et peut-être la plus trompeuse de la dégustation.

3 types de sensations se superposent, olfactives, gustatives et tactiles.

La vraie difficulté concerne les sensations gustatives et tactiles qui s'équilibrent mutuellement.

### Equilibre gustatif des vins blancs :

Il est simplifié par le fait qu'il n'y a ni composante amère (généralement), ni salée dans les vins blancs. Les vins blancs secs ne sont pas non plus sucrés, tout comme les vins rouges, mais il faut considérer qu'il existe dans les vins secs un certain nombre de substances non sucrées mais intervenant dans l'équilibre gustatif de la même façon que le sucre. Il s'agit de l'ensemble des substances contribuant à donner au vin son côté moelleux. Il faut citer notamment l'alcool du vin (éthanol), le glycérol, etc ....

On résumera ainsi l'équilibre :                      acidité <=> moelleux

Cette notion d'équilibre gustatif est essentielle. Il s'agit d'intégrer le fait que l'acidité d'un vin blanc n'est pas perçue en valeur absolue au cours d'une dégustation mais toujours par effet de compensation avec le moelleux du vin. Il faut se rappeler le cas de la vinaigrette : j'ajoute du vinaigre, l'acidité monte, j'ajoute de l'huile (moelleux), l'acidité baisse.

=> Un petit vin vous paraîtra acide non pas parce qu'il a une acidité forte mais simplement parce qu'il manque fondamentalement de moelleux.

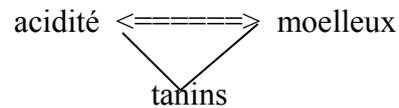
=> Un grand vin blanc vous paraîtra parfaitement équilibré malgré sa grande acidité parce qu'il compense cette forte acidité par un moelleux remarquable.

=> Les grands Bourgognes gagnent du gras, du moelleux au fil des ans. Ce renforcement du gras du vin fait baisser l'impression acide. Le vin paraît moins acide et gagne de l'agrément en dégustation. Il est plus souple.

=> Un vin vous paraîtra plus gras (moelleux) qu'un autre à la dégustation simplement parce qu'il est moins acide.

=> Les petits vins paraissent plus agréables, plus équilibrés que les grands vins dans leur jeunesse, d'une part parce qu'ils sont moins acides et d'autre part parce que leur expression aromatique s'établit plus vite.

L'équilibre gustatif des vins rouges :



L'équilibre est un peu plus complexe puisque interviennent les tanins. Les tanins ont une composante amère mais ils peuvent aussi participer au moelleux du vin rouge lorsqu'ils sont issus des peaux de raisins bien mûrs.

Il faut donc intégrer la notion de qualité des tanins. Elle dépend de la qualité de la maturation mais également du savoir-faire du vinificateur.

La composante amère étant présente dans les vins rouge, cela explique pourquoi on supporte moins l'acidité en rouge qu'en blanc. Les 2 s'ajoutant gustativement, l'équilibre avec le moelleux est plus difficile à réaliser chez les vins rouges..

Comme pour les vins blancs, il y a compensation entre ses 3 paramètres. Un grand vin rouge sera harmonieux malgré une acidité bien présente, malgré une charge en tanins importante, par le fait qu'il présente un moelleux important et également par la qualité, le soyeux, la maturité de ses tanins lesquels vont rapidement contribuer au gras, au moelleux du grand vin rouge.

#### – Harmonie / équilibre du vin en bouche

La polarité moelleuse du vin équilibre-t-elle la polarité acide / amère / astringente du vin ? est-ce plutôt la structure du vin qui l'emporte ou est-ce le moelleux ? L'équilibre gustatif (voir page 3)

#### – Agrément

Quel est le niveau de plaisir apporté par le vin ? sommes-nous plutôt dans la dureté ? l'austérité ? ou est-ce le pôle de l'amabilité qui l'emporte ?

La signature des petits vins c'est leur incapacité à se bonifier significativement en cave en échange de quoi ils sont matures dès leur première année en bouteille et de ce fait, lorsqu'ils sont réussis, ils présentent d'emblée un bel équilibre, de l'harmonie.

A l'inverse, les grands vins doivent réaliser toute une alchimie en cave en bouteille. Les premières années ils peuvent paraître bien ternes, austères, durs, etc .... Entre prime jeunesse et maturité, le grand vin peut être décevant et sans harmonie. Avec l'expérience, l'amateur de vin doit déceler le potentiel d'un grand vin lorsqu'il le déguste dans des périodes intermédiaires où l'harmonie et le plaisir peuvent faire défaut.

– Fluidité / Corps

Le vin a-t-il plutôt un corps léger ? le ressentez-vous comme un défaut ? auquel cas le choix des termes “squelettique, maigre, fluide” va marquer le fait qu'il s'agit là d'une insuffisance ou alors vous considérez que ce corps léger signe la personnalité du vin de façon positive et qu'on peut le considérer comme une qualité : voilà un vin “aérien, gracie, délicat, féminin, ...” qui me repose le palais et me change de tous ces vins sur-extraits qu'on trouve aujourd'hui et qui me chargent le palais et manquent de finesse !

– Sucrosité

Les vins secs, rouge, blanc et rosé, ont en principe moins de 2 grammes de sucres résiduels en France. Néanmoins on peut s'étonner d'en trouver qui ont manifestement plus de sucre. Par exemple le gewurztraminer en Alsace bien souvent hésite entre sec et “vendanges tardives”. Le manque d'information sur la contre-étiquette nous laisse parfois quelque peu perplexe. Indépendamment de ces cas particuliers, le vin peut proposer une sucrosité marquée sans que cela correspondent à du sucre “saccharose” dans le vin. Le passage en fût de chêne neuf / copeaux va renforcer cette impression de douceur, de sucrosité.

A Bordeaux on parle de vin blanc molleux lorsque les sucres résiduels sont < à 50 grammes / litre et liquoreux au-delà des 50 gr.. A Sauternes on élabore des liquoreux.

– L'acidité

C'est un paramètre essentiel du vin.

C'est avec l'alcool, un pilier du vieillissement pour les vins blancs. En rouge, il y a 3 piliers du vieillissement : alcool, acidité, tanins.

L'acidité donne au vin sa fraîcheur, son côté désaltérant.

L'acidité forme l'ossature du vin, lui donne son relief gustatif. Elle porte la finale en favorisant la persistance.

Lorsque l'acidité d'un vin est excessive, on dit du vin qu'il est acide.

Lorsqu'elle est à sa place, on dira que le vin a une bonne fraîcheur, qu'il est vif ou nerveux suivant le degré d'acidité.

Lorsque le vin manque d'acidité, on dira qu'il est mou, plat.

#### – L'amertume

Dans la liste ci-dessus, l'amertume du vin est caractérisée, seul le dernier terme de cette liste « amer » désigne un défaut du vin. Lorsque je dis qu'un vin est amer, je sous-entend que c'est excessif et désagréable alors que toutes les autres désignations peuvent devenir une qualité dans le cadre d'une association met / vin particulière valorisant alors ce caractère d'amertume. une subtile amertume est à coup sûr une des composantes essentielles des grands vins. L'amertume est pour moi un composant clef de nombre de grands produits alimentaires : café, chocolat, thé, bière, ....

En fait, tant que l'amertume reste à l'arrière-plan elle est facteur de tenue, d'élégance et de complexité gustative.

#### – L'astringence

Les tannins, substance végétale extraite des peaux des raisins, des pépins, de la rafle, ont un impact significatif en bouche au travers de l'astringence notamment. Ils assèchent la muqueuse de la bouche plus ou moins.

Le niveau d'astringence est corrélé à :

- la concentration du vin en tanins.
- Le niveau de maturité des tanins. Plus ils sont verts et plus ils sont astringents
- L'âge du vin : avec le vieillissement du vin, l'astringence est sensée baisser du fait de l'association des tannins entre-eux dans le vin les rendant moins astringents. Mais c'est surtout vrai pour les tanins mûrs qui voient leur astringence baisser rapidement dans le vin. A l'inverse les tanins moins mûrs vont rester assez astringents malgré le vieillissement du vin. En fait on aurait tendance à dire qu'il n'y a pas de bonification pour les tanins verts au vieillissement.

– La structure

La structure gustative du vin est constituée de l'acidité et de l'amertume qui sont équilibrées par la composante du moelleux. Lorsqu'on décrit un vin velouté ou onctueux, cela sous-entend nécessairement une acidité modérée. Pour la plupart des vins blancs, l'amertume est négligeable et seule l'acidité représente la colonne vertébrale du vin. Le passage des vins blancs en fût de chêne peut néanmoins apporter des tanins de chêne et donc un peu d'amertume mais également la trituration de la vendange, un pressurage médiocre, peuvent aussi apporter de l'amertume dans les vins blancs. Le terme de charpenté est réservé aux vins rouges tanniques. Dans les vins rouges, l'amertume est en principe le fait des tanins et de leur niveau de verdeur.

– Les tanins

Leur astringence a été évoquée plus haut, par contre il faut intégrer un aspect important des tanins à savoir leur niveau de finesse ou de rusticité. Il est dépend en principe de leur niveau de maturité. Un tanin manquant de maturité sera : astringent, amer, végétal et rustique. Le tanin mûr fera au contraire preuve de finesse et sera finalement assez peu perceptible en dégustation. Un grand tanin est un tanin qui se fond à la matière du vin, contribuant plutôt à renforcer la polarité du moelleux.

– Intensité aromatique en bouche

Il faut rappeler ici la distinction entre faiblesse aromatique = un défaut et fermeture aromatique = état transitoire intermédiaire des vins de vieillissement. Cet état de fermeture aromatique sera compris par le dégustateur par le fait qu'il perçoit le potentiel du vin, la qualité et la concentration de sa matière. Il comprend qu'il a affaire à un vin devant se révéler dans les années à venir.

– Complexité

La complexité aromatique est l'apanage de quelques grands cépages seulement. On peut citer les cépages emblématiques comme le pinot noir et le chardonnay encore que leur naturelle complexité ne se révèle que dans leurs meilleurs terroirs. Le pinot noir par exemple voyage assez peu car il perd rapidement ses qualités de complexité et de finesse gustative hors de ses

grands terroirs d'origine (Bourgogne). La complexité demande la maturation du vin. Les vins sont simples dans leur jeunesse et gagnent de la complexité en évoluant vers leur maturité. Cette complexité demande une température de service appropriée. Un grand chardonnay mature servi trop frais perdra une bonne partie de sa complexité. Il faut le servir à 14 / 15°C pour le valoriser complètement.

– Netteté

La netteté gustative est l'affaire du bon travail du vigneron : raisins irréprochables, le vigneron doit être capable d'un excellent tri de sa vendange. Les vendanges contaminées (pourriture grise, oïdium, ...) amènent des goûts parasites, des expressions moins précises. L'hygiène du chai et de la cuverie; des fûts âgés, ...les bonnes pratiques œnologiques. Tout cela conditionne le niveau de précision, de netteté, de pureté gustative des vins.

– Finesse

La finesse a des connections avec la netteté, elle est le fait des pratiques du vigneron à la vigne et au chai mais elle inclut également la qualité du terroir, la légèreté des sols et la qualité d'un cépage particulier. Bref, la finesse est un aspect complexe de la réalité du vin. On aura tendance à l'opposer à la concentration et la puissance du vin. Pour avoir la finesse il faut renoncer souvent à la concentration, à l'extraction. Seuls les grands vins associent concentration et finesse. Un vin courant sera soit léger de corps et fin ou bien riche et rustique.

– Élégance

Aspect quelque peu abstrait du vin. L'élégance est dans le prolongement de la finesse mais introduit une dimension de verticalité. Il faut penser à la façon dont on porte un vêtement, .... Ainsi l'élégance d'un vin est le fait de la conjonction d'une matière raffinée portée par sa structure conséquente. L'élégance nous approche de la réalité des grands vins.

– Profondeur / concentration

Un vin de qualité doit en principe exprimer un certain niveau de concentration. Une grande matière saura exprimer de belles qualités de finesse, d'élégance, de complexité "malgré" la

concentration. Cette concentration fait que le vin se révèle “par couches”, de façon progressive. Il prend alors un certain mystère et on parle alors de profondeur, un peu comme la profondeur d’une pensée.

– Typicité

Un vin doit en principe exprimer de la typicité et d’abord la typicité du ou des cépages qui le compose : un certain équilibre gustatif mais surtout une certaine expression aromatique. Lorsqu’on peut identifier assez clairement le cépage on dit que le vin est typé ou typique. De même le vin peut exprimer clairement l’expression gustative et aromatique de son terroir. A l’inverse, un vin peut être très agréable mais totalement atypique. Il faut bien sûr déjà une bonne connaissance du vin pour pouvoir apprécier la typicité ou l’atypicité d’un vin.

– Expression aromatique en bouche

Les arômes du vin remontent à l’arrière de la bouche pour aller derrière la cloison rétronasale exciter le bulbe olfactif. Nous sentons le vin alors qu’il est en bouche.

Dans le langage courant on parle du goût pour évoquer cette perception des arômes en bouche, on parle du goût de la fraise ou de la banane , ... alors qu’il s’agit d’une odeur.

L’expression aromatique en bouche est-elle comparable à ce qui a été perçu au nez ? certains vins sont remarquables au nez et décevants en bouche et inversement. D’autres sont parfaitement cohérents.

Intensité aromatique – qualité – familles aromatiques et arômes.

Cette étape doit être abordée comme pour le nez du vin (voir page ...)

– La persistance gustative

La persistance d’un vin est en principe corrélée à sa qualité. Les grands vins sont aromatiques et concentrés ce qui induit de la persistance aromatique. Un petit vin, s’il est persistant, alors sans doute, cette persistance manquera d’agrément. Le grand vin est non seulement persistant mais cette persistance est remarquable de qualité. Un bémol cependant, la persistance n’est pas nécessairement là dans la jeunesse des bons vins, ils peuvent être courts en bouche mais gagneront en persistance avec les années.

– La garde / capacité de bonification

Le terme "évolué" décrit théoriquement un défaut dans le vin, on veut dire en fait que le vin a été attendu excessivement et qu'il a commencé à se faner. Il a été meilleur quelques années plus tôt. Pour le reste il faut faire une nuance entre garde et capacité de bonification.

Nos grands vins se signent justement par le fait qu'ils sont en difficulté gustativement dans leurs premières années de vie et qu'ils vont aller chercher leur apogée, leur meilleure expression gustative après X années de cave. On parle alors de capacité de bonification en cave.

On peut leur opposer un certain nombre d'excellents vins et notamment parmi les vins du nouveau monde, qui se goûtent parfaitement à tout moment de leur vie. Ces vins bien souvent pourront être conservés de façon intéressante une dizaine d'années ou plus mais on ne peut pas considérer qu'ils s'améliorent en cave, tout juste se conservent-ils bien. La nuance est énorme et mérite qu'on y réfléchisse !

– Evolution du vin en bouche

Lorsque le vin est en bouche, les sensations évoluent et on peut découper la perception gustative selon 3 étapes :

L'attaque	Le milieu de bouche	la fin de bouche
-----------	---------------------	------------------

L'attaque met en relief la polarité moelleuse, agréable du vin. Elle est donc en général flatteuse, à ce stade un petit vin peut faire illusion. Le milieu de bouche révèle le corps du vin, son acidité, son expression aromatique, ... à ce stade le vin peut révéler des faiblesses de constitution, de dissociation, ... mais c'est la fin de bouche qui est la plus révélatrice du vrai niveau du vin, on la considère comme le juge de paix. Elle permet de faire la différence entre un petit vin, un bon vin et un grand vin.

## Fiche de vocabulaire

### Analyse visuelle du vin

#### La teinte (couleur de la masse et reflets)

<b>Rouge</b>	<b>Rosé</b>	<b>Blanc</b>
rouge violacé	gris	claire
rouge pourpre	rosé	jaune pâle
rouge cerise	clairnet	jaune paille
rouge rubis	framboise	jaune serin
rouge grenat	saumon	dorée
rouge tuilé	rose orangé	jaune ambré
rouge brun	pelure d'oignon	ambré

#### L'intensité colorante (couleur légère ou foncée)

Pâle, légère, moyenne, soutenue, foncée, profonde, sombre.

#### L'éclat (vivacité de la couleur)

Terne, mate, lumineuse, brillante, éclatante, cristalline

#### La limpidité (présence ou non de trouble)

Bourbeux, laiteux, trouble, voilé, opaque, limpide, transparent.

Étape	Critères	Note	Vocabulaire				
<b>Le nez</b>	Agrément	. . / 10	Désagréable	Sévère	Austère	Sérieux	Droiture
			Agréable	Plaisant	Aimable	Séduisant	Envoûtant
	Intensité	. . / 10	Fermé	De la retenue	Faible	Discret	l. moyenne
			Ouvert	Expressif	Parfumé	Puissant	Intense
			Eclatant	Riche	Généreux	Opulent	Exubérant
	Complexité	. . / 10	Simple	Monolithique	C. moyenne	Bonne c.	Bouqueté
			Complexe				
	Fraîcheur	. . / 10	Lourd	Mûr	Doux	Fraîcheur	Vif
	Netteté	. . / 10	Brouillé	Manque de précision		Franc	Net
			Précis	Pur	Grande pureté		
	Finesse	. . / 10	Rustique	Fin	Grande fine.	Délicat	Subtil
	Elégance	. . / 10	Grossier	Manque d'élégance		Elégant	Harmonieux
			Distingué	de la classe	Racé		
	Profondeur	. . / 10	Manque de profondeur		Bonne p.	Belle p.	Grande p.
			Exprime la concentration				
	Typicité	. . / 10	Atypique		Technologique	Style primeur	Amylique
			De macération carbonique		Traditionnel	Typé	
			Exprime son terroir et / ou son cépage				
	Familles aromatiques et arômes	<u>Fruitée</u> cassis cerise mûre framboise groseille citron pamplemousse pomme mangue		<u>Florale</u> acacia aubépine rose chèvrefeuille violette tilleul			
		<u>Epicée</u> poivre menthe réglisse vanille cannelle thym anis clou de girofle Muscade		<u>Végétale</u> herbe foin fougère tabac thé humus sous-bois poivron vert Champignon			
<u>Animale</u> cuir fourrure musc gibier ambre Viandé Venaison		<u>Empyreumatique</u> Brûlé fumé grillé torréfié cacao caramel café pain grillé pierre à fusil ....					
<u>Boisée</u> chêne cèdre bois vert bois blanc bois de rose vieux bois		<u>Ethérée</u> pomme verte banane verte bonbon beurre levure ....					
<u>Minérale</u> silex calcaire schiste....		<u>Balsamique</u> pin résine térébenthine...					
<u>Chimique</u> iode madérisé pétrole		soufre papier carton colle ....					

Etape	Critères	Note	Vocabulaire					
La bouche	Harmonie / Équilibre	. / 10	Déséquilibré	Équilibre moyen	Équilibré	Harmonieux		
	Sucrosité	. / 10	Sec	Doux	Moelleux	Liquoreux		
	Acidité	. / 10	Mou	Lourd	Souple	Fraîcheur	Désaltérant	
			Séveux	Acidité agréable	Bonne acidité	Vif		
			Acidité marquée	Nerveux	Mordant	Dur		
	Amertume	. / 10	A. agréable	Pointe A.	Légère A.	A. marquée	Amer	
	Astringence	. / 10	Discrète	Légère	Moyenne	Tannique	Apre	
	Moelleux-corps / Fluidité	. / 10	Squelettique	Maigre	Fluide	Léger	Aérien	
			Gracile	Délicat	Féminin	Moelleux	Onctueux	
			A du corps	Ample	Gras, a du gras	Charnu, a de la chair		
			Étoffé	A de la matière	A de la mâche			
	Structure	. / 10	Velouté	Onctueux	Moelleux	Rondeur	Douceur	
			Tendre	Gouleyant	Structure légère	Struct. Moyenne		
			De bonne constitution		Bonne tenue	Excellente tenue		
			Charpenté	Bien bâti	Structuré	Solide		
			Constitution solide	Structure solide	Structure impressionnante			
	Tannins / Quantité	. / 10	Ferme	Sérieux	Sévère	Rude		
			Absence	Modérée	Moyenne	Importante	Massive	
			Amers	Végétaux	Fermes	Durs	Virils	Rustiques
			Marqués	Anguleux	Solides	De qualité	Beaux	
	Tannins / Niveau de maturité	. / 10	Éléphants	Fins	Aimables	Fondus	Savoureux	
			Mûrs	Souples	Enrobants	Caressants	Soyeux	
			Désagréable	Sévère	Austère	Droiture	Sérieux	
			Plaisant	Agréable	Aimable	Séduisant	Séducteur	
	Agrément	. / 10	Charmeur	Enjôleur	Flatteur	Voluptueux	Envoûtant	
			Fermé	De la retenue	Faible	Discret	Moyenne	
			Ouvert	Expressif	Généreux	Parfumé	Intense	
	Intensité aromatique	. / 10	Éclatant	Riche	Puissant	Opulent	Exubérant	
Simple			Monolithique	Moyenne	Bonne	Complexe		
Complexité	. / 10	Bouqueté						
		Brouillé	Manque de précision		Net	Franc		
Netteté	. / 10	Précis	Pur	Grande pureté				
		Rustique	Fin	Grande fine.	Délicat	Subtil		
Élégance	. / 10	Grossier	Manque d'élégance		Harmonieux	Élégant		
		Distingué	de la classe	Racé				
Profondeur / Concentrat.	. / 10	Dilué	Manque de profondeur		Bonne p.	Belle p.		
		Grande p.	Exprime la concentration					

Etap	Critères	Vocabulaire								
La bouche <sup>e</sup>	Typicité	. . / 10	Atypique	Vin technologique	Style primeur	vin amylique				
			Vin macération carbonique		Typé	Traditionnel				
			Exprime son terroir et /ou cépage							
	Familles aromatiques et arômes	<u>Fruitée</u>	cassis	cerise	mûre	<u>Florale</u>	acacia	aubépine	rose	
			framboise	groseille	citron		chèvrefeuille	violette	tilleul	
			pamplemousse	pomme	mangue .					
		<u>Épicée</u>	poivre	menthe	réglisse	<u>Végétale</u>	herbe	foin	fougère	tabac
			vanille	cannelle	thym		thé	humus	sous-bois	poivron vert
	clou de girofle	Muscade	anis	Champignon						
	<u>Animale</u>	cuir	fouffure	musc	<u>Empyreumatique</u>	Brûlé	fumé	grillé	torréfié	
		gibier	ambre	Viandé		cacao	caramel	café	pain grillé	
				Venaison		à fusil ....				
	<u>Boisée</u>	chêne	cèdre	bois vert	<u>Éthérée</u>	pomme verte	banane verte			
		bois blanc	bois de rose	vieux bois		bonbon	beurre	levure ....		
	<u>Minérale</u>	silex	calcaire	schiste....	<u>Balsamique</u>	pin	résine	térébenthine...		
	<u>Chimique</u>	iode	madérisé	pétrole	soufre	papier	carton	colle ....		
Persistance	Court en bouche		Persistance moyenne		Bonne longueur					
	Persistant	Grande longueur	Persistance exceptionnelle							

Capacité de garde	A boire rapidement	Évolué	Début d'évolution	Mature	
	Prêt à boire	Peut vieillir	Encore jeune	Mérite d'être attendu	A attendre
	Chargé de promesses		Bel avenir	Devrait se bonifier avec le temps	
	Encore fermé	Fermé	Sur la retenue	A attendre patiemment	
	Grand avenir	Grande garde			

### Évolution du vin en bouche

Lorsque le vin est en bouche, les sensations évoluent et on peut les décrire selon 3 phases :

L'attaque	Le milieu de bouche	la fin de bouche
-----------	---------------------	------------------

La fin de bouche est considérée comme le juge de paix. C'est elle qui permet de faire la distinction entre un petit vin, un bon vin et un grand vin.

## Préparation de la dégustation

### Choix du verre de dégustation

Vous trouverez différentes formes de verre possible pour déguster les vins.

Il est préférable généralement que le verre soit bombé et se referme quelque peu sur sa partie supérieure de sorte qu'il retienne et concentre les arômes du vin.

Sa dimension : La taille du verre doit être proportionnelle à la puissance aromatique du vin. Ainsi il sera plutôt réduit pour un Champagne et plus ample pour un grand Bordeaux ou un Grand Bourgogne. Par comparaison on peut constater que le verre à Cognac est très ventru pour répondre à la puissance aromatique du Cognac.

Un verre utilisé classiquement et relativement polyvalent est le verre type INAO. On peut déguster dans ce verre avec bonheur à peu près tous les types de vins. Rouges, blancs, Champagnes, ...

Le verre doit être propre, exempt d'odeurs. Un lavage à l'eau bien chaude pourra être suffisant, il faut se méfier notamment des odeurs pouvant provenir d'un détergent, d'un torchon usagé, de la boîte carton ou du placard dans lesquels le verre est rangé.



Le remplissage : le verre est rempli au ¼ ou au 1/3 au maximum afin de laisser un espace libre suffisant afin que les arômes du vin puissent s'y épanouir et s'y concentrer.

Certains fabricants de verre vont vendre des verres différents selon les régions viticoles et les types de vin. Mon point de vue serait qu'il vaut mieux déguster les vins en changeant le moins possible de verre un peu comme un tennisman joue toujours avec la même raquette.

### La température de service

Une erreur courante consiste à boire trop frais les blancs (température du réfrigérateur) et trop chaud les vins rouges (température de la pièce 22 / 23°C).

<u>Température du vin +</u>	<u>Température du vin -</u>
-----------------------------	-----------------------------

Fluidité +	Gras +
Complexité +	Simplicité +
Alcool +	Alcool -
Fruité -	Fruité +
Amertume -	Amertume +
Défauts +	Défauts -

les grands vins gagnent à être remontés en température car ils sont complexes (à maturité), ils maîtrisent parfaitement leur alcool, ont un fruité intense, beaucoup de concentration et pas de défauts. En somme la remontée en température permet de confirmer la qualité d'un grand vin. A l'inverse, le petit vin est fluide et va être étoffé par l'abaissement de la température de service, qui va également masquer son alcool et ses défauts et renforcer son fruité modeste. On chauffe d'avantage (20°C) les vins tanniques (exemple : Bordeaux) pour tempérer l'impression d'amertume et d'astringence.

Un seau à Champagne avec de l'eau fraîche additionnée de quelques glaçons l'été sera nécessaire pour que le vin ne remonte pas trop vite en température.

### L'aération / décantage du vin

Le passage du vin en carafe peut avoir 2 raisons :

- La décantation des vieilles bouteilles, à savoir la séparation du vin de son dépôt.
- L'aération du vin. Le vin va se charger en oxygène lors du transvasement du vin de la bouteille à la carafe. Ensuite, lorsque le vin est en carafe, il va « digérer » cet oxygène en assouplissant ses tannins et éventuellement en épanouissant son bouquet aromatique. On peut considérer que tous les vins tanniques vont s'assouplir grâce à cet apport d'oxygène par contre leur évolution aromatique ne sera pas forcément favorable.

3 cas peuvent se produire :

- L'expression aromatique n'évolue pas.

C'est notamment le cas des vins très jeunes. On peut carafier un château Latour de 2 ans d'âge on n'en fait pas un vin mature de 15 ans d'âge avec quelques heures d'aération en carafe !

- L'intensité aromatique régresse, le vin se ferme peu à peu aromatiquement en carafe.

C'est le cas pour les grands vins de garde (tous vignobles). Après l'agrément fruité de leur prime jeunesse, ces vins vont se fermer partiellement ou totalement aromatiquement après la deuxième ou troisième année de bouteille et cet état peut se prolonger plusieurs années.

- L'intensité aromatique augmente, le bouquet gagne de la complexité aromatique.

Les grands vins de garde s'épanouissent progressivement après quelques années difficiles de fermeture aromatique. Dans cette période de remontée du vin vers son apogée, le carafage va lui être bénéfique le vin gagne de la puissance et de la longueur en bouche.

#### Test pour déterminer la pertinence du carafage

Il s'agit de verser le vin dans un verre et de tester son expression aromatique le vin étant au repos dans le verre, sans agitation. C'est le premier nez.

Puis on tourne le vin dans le verre et on hume rapidement (1 à 2 secondes) pour percevoir le deuxième nez, il s'agit de son expression aromatique juste après avoir été suroxygéné par remuage.

Le deuxième nez est-il plus aromatique que le premier ? plus agréable ? dans ce cas le carafage est indiqué.

Ou au contraire est-il moins expressif, le vin se referme-t-il aromatiquement lorsqu'on l'oxygène ? auquel cas le carafage est déconseillé. Il vaut mieux le déguster dès l'ouverture sur son fruit.

Le deuxième nez n'apporte rien de plus, le vin reste égal à lui même ? le carafage n'est pas indiqué sauf s'il s'agit de fondre des tannins trop astringents.

#### Durée du carafage

La durée du carafage sera adaptée à la puissance du vin. Plus un vin est structuré, tannique, concentré et plus il sera possible de prolonger la durée de carafage au bénéfice du vin. Certains vins (Barolo, ...) pourront paraître meilleurs une demi-journée plus tard mais c'est exceptionnel. En général 1 à 2 heures de carafage seront suffisantes pour arriver à un optimum d'ouverture du vin. Bien souvent ce qu'on gagnera en puissance grâce au carafage correspondra à une perte de finesse de l'expression.

Un carafage court (une ½ heure à heure) privilégie la finesse du vin, au-delà la finesse régresse en même temps que la puissance gustative augmente.

Les vieux vins devenus fragiles avec les années devront être servis aussitôt, sans aération préalable, car celle-ci les fanerait prématurément.

### Choix du millésime

L'effet du millésime est plus marqué au nord qu'au sud.

Un bon vigneron réussit tous ces vins, dans les grandes années comme dans les petites. Ils sont simplement différents. Bien sûr les grandes années donnent des vins avec d'avantage de garde mais ils seront décevants avant leur maturité. La petite année se boit plus rapidement, il sera moins décevant que le grand vin durant la période de maturation en cave.

Il existe des bons vins en petite année et des mauvais vins en grande année.

En petite année, le « risque » est d'acheter des bons vins pas cher.

En grande année, le « risque » est d'acheter cher des vins médiocres.

### Choix du vigneron

Le consommateur à les vignerons qu'il mérite. « A quoi bon s'escrimer à faire du bon vin puisque les gens l'achète uniquement sur son étiquette, sur son appellation ». Voilà le constat qu'on peut faire jusqu'à un certain point.

On peut considérer qu'il y a des vins qui ont une âme et d'autres non. Votre mission consiste à faire la différence entre ces 2 familles de vins.

Bien sûr il y a la contrainte du prix. Le vin est souvent considéré comme trop cher et globalement les vins sans âme ont le mérite d'être moins cher.

### L'ingestion du vin

A table il n'est bien sûr pas question de recracher le vin, ce ne serait pas civilisé. Par contre en dehors du repas et notamment lorsqu'on est amené à déguster plusieurs vins, il est important de savoir recracher le vin, d'être à l'aise.

Toutes les perceptions ont lieu en bouche, l'ingestion n'apporte rien en terme de perception organoleptique. En vous habituant à recracher les vins vous allez passer le seuil de la frustration, pour prendre autant de plaisir (ou presque) que le vin soit ingéré ou recraché.

## Association des mets et des vins

Compilation d'éléments apportés par Alain Senderens dans la Revue du Vin de France.

### **♣ Quelques règles générales**

♣ Il est important de chercher à comprendre ce qui fonctionne ou ne fonctionne pas dans l'association d'un met et d'un vin et bien souvent en essayant plusieurs vins sur un même plat permet d'aller chercher des clés de compréhension sur le fonctionnement de l'accord.

♣ L'accord met et vin est éphémère car le vin évolue sans cesse.

♣ Il faut accorder la puissance du vin et celle du plat :

Met fin => vin fin.

Met puissant => vin puissant.

♣ L'accord des textures, des densités, des volumes semblent primer, les accords aromatiques semblent eux secondaires.

♣ On servira le vin ou le même type de vin que celui ayant servi à cuisiner le plat.

♣ Éviter les renforcements de type met complexe, vin complexe. Plat simple, vin simple. On choisira donc plutôt :

Met simple => vin complexe.

Met complexe => vin simple.

De même on se méfiera des renforcements aromatiques trop simples. Arôme de cassis dans le vin et dans la sauce du plat par exemple.

♣ D'une manière générale, un repas doit aller des vins les plus simples aux vins les plus complexes.

♣ un plat et un vin sont bien choisis lorsqu'ils nouent des correspondances dans lesquelles la texture de l'un et celle de l'autre se répondent, tout comme leurs arômes, en des harmonies subtiles, opposées ou complémentaires.

♣ Il est bon d'associer, si possible, une spécialité régionale à un vin local ou régional.

### **♣ Les paramètres de l'alliance**

Afin d'éclairer certains mécanismes de l'alliance des mets et des vins nous aborderons les mets en les approchant sous plusieurs aspects :

le ou les aliments constituant la base du plat

Le mode de cuisson

La Sauce et/ou l'assaisonnement

La garniture

De même le vin peut être compris comme l'expression :

d'une appellation (un terroir)

d'un millésime (conditions climatiques)

d'un savoir-faire (le vigneron)

### ♣ Alliances par familles de mets

#### ♣ **Les hors-d'oeuvre**

◆ généralité : vin blanc sec et léger mais vif en bouche.

◆ Exemples d'associations avec un vin blanc sec

Bouchées à la reine : Il faut suffisamment de gras (de la présence) mais aussi de la fraîcheur (pour éviter l'empatement, la lourdeur), assez puissant pour tenir les abats mais pas trop pour ne pas dominer le plat.

Sushis : Ils méritent des vins bien structurés, aromatiques et minéraux. Ils peuvent être simples ou de très grande race. La majorité sont de climats frais, ce qui leur offre de bonnes acidités et une bonne amplitude aromatique. Riesling, Gewurztraminer, Tokay Pinot Gris.

melon (cantaloup) et de jambon prosciutto : Vins blancs pour leur fraîcheur et leur absence d'astringence. Viognier blanc sec pour son acidité moyenne et ses arômes semblables au melon.

Terrine de poissons du Léman aux épinards : Chasselas blanc Crépy. Arômes de poire blanche. Vin souple, net, agréable. La petite touche de gras s'allie au poisson, l'acidité est équilibrée par la douceur des épinards et la gelée.

Crème de haricots blancs et croûtons de truffes à la moelle et sel de Guérande : Provence blanc. Structure et richesse aromatique.

Gâteau de champignons sauvages : Château de l'étoile, chardonnay (Jura). Blanc de grande subtilité, opulent et long en bouche. Idéal face à à la texture onctueuse et à la saveur prononcée du plat.

Gâteau de champignons sauvages : Château de l'étoile, chardonnay (Jura). Blanc de grande subtilité, opulent et long en bouche. Idéal face à à la texture onctueuse et à la saveur prononcée du plat.

◆ Exemples d'associations avec un vin blanc demi-sec ou moelleux

Terrine de champignons sauvages : Montlouis 1/2 sec. Ses qualités aromatiques s'associent au goût persistant des champignons et à l'onctuosité de la sauce.

Fraîcheur de pêche froide, fleur d'oranger et bleu d'Auvergne : Coteaux du Layon.

◆ Exemples d'associations avec un Champagne

Saumon cuit à la vapeur, sauce soja : Champagne Origine d'Anselme Selosse : le léger passage sous bois équilibre bien le soja. Le plat appelle des vins mûrs, complexes et ronds. Champagne de 30 ans d'âge mais ayant gardé de la fraîcheur et pas trop dosé. Arômes de champignon de Paris, d'humus.

◆ Exemples d'associations avec un vin rouge

Croûte au Bleu d'Auvergne, caviar d'aubergines et noix en salade : Côtes d'Auvergne.

Tarte au Camembert et au Haddock, Salade de lentilles vertes : Volnay 1er cru Les Pitures 1994.

♣ **Les potages** : vin blanc sec ou vin rouge léger.

♣ **Les charcuteries** : vin rosé, vin rouge léger frais, peu expressif.

Jambon jabugo (séché) : vin assez neutre qui lui laisse le 1er rôle.

♣ **Les œufs** donnent souvent un goût âpre et désagréable au vin. Les textures sont variables à l'infini selon le mode de cuisson. Les œufs frits n'inspirent guère les vins, leur mélange de texture (onctuosité du jaune, croustillant du blanc) rendant l'accord impossible. Les œufs brouillés demandent un vin gras et onctueux et le caviar ou les truffes des terroirs de grandes race. Les œufs en meurette exigent la même origine que le vin de la préparation.

Hermitage, Montrachet (œufs brouillés aux truffes), Bourgogne rouge (œufs en meurette).

\*

Aspic en gelée : Puigny-Montrachet 1er cru.

### ♣ **Les fruits de mer et coquillages :**

◆ Généralité : on choisi un vin blanc sec, vif, moyennement expressif.

Les vins de Sauvignon (Loire, Bordeaux) ne sont pas les mieux venus. Leur côté végétal, leurs arômes qui évoquent le buis, la fleur de troène, voire le " pipi de chat " hélas trop fréquemment, rencontrent difficilement les fruits de mer. Ils seront donc choisi suffisamment vifs mais issus de raisins bien mûrs.

Le Chardonnay (du beaujolais blanc au chablis) est un compagnon parfait pour l'ensemble du plateau à la condition qu'il ne soit pas trop boisé (le bois dominant rend les fruits de mer écœurants et ils renforcent le boisé qui devient un " goût de planche ".

Le Chenin (Chinon, Vouvray sec) est assez dense pour accompagner les gros crustacés et les huîtres assez puissantes (boudeuses ou pied de cheval).

Le Sylvaner est souvent insuffisant. Les huîtres les plus inoffensives le dominant. Les bons sylvaners sont devenus l'exception.

On lui préférera le Riesling, minéral, franc, étroit, net. Il est capable d'alléger le gras, d'ajouter sa minéralité à celle de l'huître, de ne pas se laisser dominer par une palourde, une praire ou un pouce-pied.

Le Muscadet (cépage melon de Bourgogne) : Un bon muscadet, sur lie nécessairement à quelques exceptions près, évoque la mer dans sa couleur, sa texture, ses saveurs et ses arômes ; légèrement iodé et salé, il est désigné d'office pour accompagner le plateau.

Le Champagne : ce sont des accords souvent enthousiasmants. Les blancs de blancs se comportent très bien enlevant le gras des huîtres, voire celui du beurre ou de la mayonnaise donnant un ensemble léger, aérien.

Un blanc de noirs, à la trame plus serrée, conviendra mieux encore peut-être à la chair très dense d'une langouste ou d'un homard. Enfin, on peut chercher des alliances précises et sophistiquées avec les champagnes non dosés (qui ne contiennent pas ou pratiquement pas de sucre) qui vont mettre en avant la minéralité inattendue des belons et des " pousses en claires " :

Les méthodes traditionnelles (Crémant, ...) : la bulle rencontre toujours l'iode et le sel avec plaisir.

Les vins rouges : l'accord est difficile car l'iode rend les tanins amers et le sel les rend durs. On choisira les vins rouges les moins tanniques et fins aromatiquement.

◆ Exemples d'associations avec des vins blancs secs

Plateau de fruits de mer : L'assortiment oblige à un accord assez vague, Riesling, Sylvaner, Sancerre, Chablis, Pouilly-Fuissé, Graves.

Moules d'Espagne crues : demandent un faire-valoir se cantonnant au second rôle.

Huîtres : Eviter les vins trop aromatiques et boisés. Vin de bonne fraîcheur, jeune. L'huître se hérisse devant les vins structurés par l'acidité en l'accentuant alors. Elle s'affadit devant les vins qui manquent de minéralité. Récuse le sucre résiduel. Accepte le Champagne non dosé, les manzanilla, Pouilly-Fumé, Arbois très savagnin, ...vin blanc très sec ou rouge léger.

Huîtres chaudes au crémant de Bourgogne : Saint-Aubin 1er cru. Puissant, bonne acidité, plein de fruit. Le côté iodé des huîtres souligne ses qualités, la petite touche de sel sublime l'alliance du plat et du vin, la note poivrée du cresson, cuit légèrement, se marie à la nervosité du vin.

Pétoncles à la crème de safran et coriandre, sertis de crabe mariné au gingembre et à l'huile d'olive : Viognier, Gewurztraminer.

Noix de Saint-Jacques en marinière, persil plat : Pernand Vergelesses 1er cru blanc. Dynamique, encore nerveux, bonne rondeur en fin de bouche. Le persil vient s'accorder au côté grillé du vin.

Noix de saint-jacques poêlées à l'orange et à la cardamome, fondue d'endives : Savennières. Vin de belle maturité, arômes d'épices doux s'associant à l'orange et la cardamome. Sa minéralité s'associe à la coquille saint-jacques.

Noix de saint-jacques poêlées, velouté de lard fumé aux copeaux de truffe : Hermitage blanc  
Chapoutier. Fruits confits, note de résine, mettent les saint-jacques en valeur soutenues par le lard fumé et la truffe.

Carpaccio de saint-jacques à l'oursin : Domaine Antoine Aréna blanc (Patrimonio). Senteurs miellées et de maquis. Ici le gras et la structure remplacent l'acidité et la minéralité.

Homard : La chair est maigre, ferme et très savoureuse. On sert un très grand Bourgogne blanc, Corton-Charlemagne – Montrachet.

Homard grillé, épinards au beurre : Puligny ou Chassagne-Montrachet plutôt fumé (boisé) que fruité.

Homard rôti à la vanille, coques et fondue de poireaux : Saumur blanc. Minéralité, bouche puissante, ample et grasse, peu acide. Accord simple mais efficace.

Saladine d'écrevisses pattes rouges au céleri sauvage : Chignin Bergeron, JP et JF Quénard.  
Les saveurs fines du crustacé d'eau douce et les fragrances savoyardes du vin peuvent surprendre. Mais sa riche palette et son caractère très sec fait merveille sur la texture grasse de l'écrevisse. L'acidité de la saladine ajoute de la fraîcheur.

Gambas et langoustines grillées au beurre parfumé : Les champagnes fermes conviennent bien à la texture serrée des gambas, les langoustines plus aériennes demandent de la complexité. Certains gênés par la bulle pourront préférer un Chevalier-Montrachet.

Langoustines royales au sésame, tempura de laitue, poêlées de chanterelles, lait de langoustines : Châteauneuf-du-Pape blanc. Vivacité acide et légèreté. Convient tout à fait aux langoustines et va de front vers les chanterelles et le lait de langoustines.

Crabe : Si le crabe est servi frais, il serait de circonstance de boire un vin frais. Les Chenin blanc, Sauvignon blanc et Riesling sont de mise. Si le crabe est servi chaud ou tempéré, cuisiné et en sauce, il nous faudra plus de gras et d'amplitude en bouche. Des vins de Chardonnay, Tokay pinot gris ou de Petite arvine, plus gras, seront de mise.

◆ Exemples d'associations avec du Champagne

Couppelles d'huîtres et de foie gras frais : Champagne brut de Cramant (Blanc de blanc).

Marinière de praires et pétoncles : Champagne peu dosé, pas boisé, peu pinot noir (sauf si champignons), le chardonnay aime la crème et le thym-citron.

Coquilles saint-jacques marinées : Plat fin, délicatesse des coquillages crus, Il faut renoncer au boisé trop marqué, aux vins trop puissants.

Salade de homard aux pêches : Un Champagne non dosé imposant puissance, pureté et fraîcheur.

Gambas et langoustines grillées au beurre parfumé : Les champagnes fermes conviennent bien à la texture serrée des gambas, les langoustines plus aériennes demandent de la complexité. Certains personnes gênées par la bulle pourront préférer un Chevalier-Montrachet.

◆ Exemples d'associations avec du vin rouge

Noix de Saint-Jacques à la plancha. Capuccino de champignons sauvages : Château Pénin Grande Sélection rouge (Bordeaux). Le parfum de l'huile d'olive s'accorde au fruité du vin. Un rouge de qualité où le merlot (90 %) offre finesse et élégance. On apprécie la richesse et l'ossature de ce cru né pour le plaisir.

Homard breton en médaillon, mille-feuille de bétraves et céleris à la cannelle, émulsion de jus de viande : Saint-Joseph rouge. Association de saveurs fortes, cannelle, épices, poivre de la syrah joue l'équilibre avec le sucré de la betterave et le goût iodé du homard.

♣ **Les poissons :**

◆ 2 grandes familles de poissons :

Poissons de rivière : pour préserver intacte la chair très fine et délicate des poissons tels que la truite sauvage, le saumon de fontaine ou l'omble commun, on recherchera des mariages avec des vins blancs à dominante florale et d'agrumes, au parfum de fougères, de mousse et de clairières... Choisissez alors un Sancerre, un Pouilly fumé, un Vouvray.

Poissons de mer : on peut se permettre des vins plus puissants avec une dominante aromatique minérale qui fait le lien avec l'iode : Bourgogne blanc (Chablis, Chassagne-Montrachet, Pouilly-Fuissé, ...), un Savennières, un Riesling minéral.

◆ Le mode de préparation :

Plutôt que le poisson lui-même, c'est la préparation qui commandera le vin : poissons fumés, en marinades, en soupe, grillés ou rôtis, à la crème, en papillotes ou à la vapeur.... Plus celle-ci fera appel à la crème, plus le vin sera riche.

Les poissons fumés exigent un alcool (vodka ou aquavit) plutôt qu'un vin. Si vous tenez absolument au vin, choisissez alors un vin riche en arôme terpénique pour dominer le goût fumé comme les Gewurztraminer secs, les Riesling, les Savennières secs et les Champagnes blancs de blancs.

Les poissons en marinades (jus de citron, d'orange, de pamplemousse, et d'herbes aromatiques) demandent un accord délicat... Prenez un vin sec et très aromatique de même caractère que la base aromatique (aneth avec un cassis blanc et Jurançon secs conviendront éventuellement).

les soupes par la diversité des chairs des poissons qu'elles contiennent offrent un accord facile sur les vins blancs nobles et classiques mais pas trop boisé : Chablis, Graves blancs, Riesling secs...

Les poissons grillés ou rôtis se marieront selon leur texture :

Elle est tendre pour les poissons de rivière, on choisira alors un vin tendre et peu dominateur.

Plus moelleuse pour les poissons de ligne, on associera alors un vin plus corsé.

Exemple : Brochet et Chablis.

Les poissons à la crème exigent un vin issu de raisins mûrs et pas trop jeune. Sur les poissons à texture sèche et tendre, il faut choisir un riesling âgé de trois à dix ans. Sur les poissons plus moelleux, préférez l'onctuosité d'un grand Bourgogne de cinq à quinze ans d'âge et son boisé vanille.

Les poissons en papillote ou à la vapeur, la texture du poisson est mise à nu par la cuisson. L'accord est alors très délicat... Choisissez un vin fin, peu dominateur, mais suffisamment structuré : un grand Anjou blanc sec, un Savennières, un Graves sec ou un Riesling minéral...

◆ Exemples d'associations avec des vins blancs secs

*Filet de bar au beurre d'arachides grillées et pointes d'asperges vertes : Santenay blanc. La finesse et la subtilité du bar se marie excellemment au Santenay blanc.*

Bar rôti au miel : Anjou blanc. Les notes anisées du vin s'accordent avec le goût très parfumé et légèrement épicé du poivre de séchouan, qui vient relever le plat. La minéralité du vin relève la présence du miel et de la finesse de la chair du bar.

Quenelle de brochet au lait de langoustines : Château de Beaupré blanc (Provence). Vin discret, fin et franc. Le plat sans agressivité s'impose. Texture onctueuse, moelleuse,

arômes marins. Le lait mousseux au goût puissant. Le vin cherche l'accord avec la quenelle.

Filet de perche en sabayon aux parfums de thym : Roussette de Savoie, Serge Bouchez.

Arômes de fougère et noisette donne du caractère au vin suffisamment musclé et structuré pour répondre à la finesse de la perche, le mousseux du sabayon, la puissance du thym.

Saumon à l'orange unilatéral : Gewurztraminer.

Matouille de sole et coques au jus de moules : Abymes Les Rocailles (Savoie). Fraîcheur, matière nette et belle profondeur pour un cépage jaqués. Rend le plat plus aérien et accompagne le goût iodé et rustique du plat.

Pavé de turbot sabayon au beurre noisette : Meursault.

Tronçon de turbotin rôti sur l'arête, lit de caviar, jus mousseux à l'encre de seiche, fricassée de grenouilles aux herbes : Saint-joseph blanc. Notes exotiques, bouche fraîche et ample qui séduit le turbotin tandis qu'elle tranche sur le caviar.

Filet de sole, jeunes fanes à la coriandre, chanterelles, velouté de mizuna : Hermitage blanc.

Les arômes de fruits mûrs accompagnent les jeunes fanes, justes cuites, le fin toasté (élevage) accompagne les champignons poêlés.

Truite ou Omble chevalier poché au vin blanc, beurre citron et poireau à l'étuvée : Riesling.

◆ Exemples d'associations avec du Champagne

Dorade à la vapeur et ratatouille froide : plus de légèreté avec ce mode de cuisson.

Association avec la Veuve Cliquot Carte jaune mais surtout le Champagne Jacques Selosse.

◆ Exemples d'associations avec du vin rosé

Dorade royale en croute de sel au romarin, cannellonis d'aubergine à la brousse et à la

tomate : Domaine de Saint-Ser rosé (Côtes de Provence). Le plat simplement parfumé de quelques touches de romarin s'associe idéalement aux arômes épicés du rosé.

◆ Exemples d'associations avec du vin rouge

Dos de loup (Bar) braisé, étuve de salade sauvage et crosnes, jambon de jabugo sous la peau.

Jus vinaigré à la diable : Bandol rouge, domaine de Terrebrune (tannins et astringence contenus). Le goût iodé du loup exalte sa fraîcheur.

Fera du Haut Lac cuit sur sa peau et lard paysan : Arbois Trousseau, Domaine Jacques Tissot.

Ce vin charme avec son délicieux parfum de kirsch, sa bouche ronde et ses tannins fins. Le goût prononcé du lard et l'onctuosité forment un ensemble raffiné.

Saint-Pierre grillé, pâtes au pesto : Château Gaubert 2000 (Bordeaux). Fruité et charpenté.

Turbot rôti sur peau. Légumes croquants en aigre-doux : Larrivet Haut-Brion rouge. Vin de grande expression encore sur la réserve accompagne le turbot et révèle les subtilités de la recette.

Turbot au lard fumé et à l'ail confit, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive : Bourgueil.

Boisé judicieux, idéal sur cette recette. La bouche dense et les tannins soyeux sont en accord parfait avec l'ail confit et la chair moelleuse du turbot.

## ♣ Les viandes et volailles

### ◆ Quelques règles

- Viande à saveur complexe => vins âgés.
- Viande à saveur simple => vins jeunes.

### ◆ Associations par grandes familles de produits

- Les volailles : vin rouge léger avec les volailles à chair blanches. Vin rouge plus corsé avec les volailles à chair brune.

Les textures sont très différentes et fondamentales pour l'accord bien plus que le type de cuisson. Le poulet fermier, ferme et élastique, exige des vins vifs et gais, le suprême de volaille plus tendre des vins plus ronds, le pigeon et le canard des vins plus serrés, plus concentrés et nerveux : Meursault blanc ou Beaune rouge (volaille), Hermitage, Châteauneuf, Saint-Julien (pigeon ou canard), Anjou rouge, Fleurie (poulet).

- Les viandes blanches : vin rouge léger, moyennement expressif.

Veau : Pané ou avec des préparations au fromage et à la crème: blancs vifs, rosés, rouges légers. Rôti avec fruits : blancs secs ou demi-secs.

Porc grillé ou rôti : Sa chair plus ou moins grasse assèche les vins tanniques. Optez pour des vins corsés mais pas trop tanniques, pas trop évolués : un côte de Beaune, un cru du Beaujolais, un saint joseph feront merveille.

Préparations avec des fruits => blancs moelleux.

- Les viandes rouges : vin rouge, expressif et charpenté.
- les gibiers : L'intensité du goût et de la texture demandent des vins de grand caractère. Plus la viande est faisandée, plus elle exige des vins aux arômes tertiaires (animaux et sous-bois) prononcés.

Prendre les meilleurs vins de la cave : Hermitage, grands Côtes de Nuits, Pauillac et Pomerol entre 8 et 30 ans. par exemple. Un Bandol conviendra au lapin de garenne. Un Corbières dans sa grande maturité peut également surprendre.

- Les gibiers à plume : vin rouge très expressif et charpenté.
- Les gibiers à poil : vin rouge très puissant et charpenté.
- Avec les confits : C'est un plat gras, offrant une opposition complète de texture entre la peau et la chair, et très souvent un excès de sel. L'accord est difficile, la graisse exigeant un vin alcoolisé et des tannins mûrs. Aussi, on recherchera plus un bon accompagnement qu'un grand accord : un Cahors ou un madiran (c'est un accord régional classique), un côtes du Rhône conviendront sans façon avec ce plat.

- Avec les viandes fumées :

Le met est dominé par le sel et possède une texture très serrée. Il faudra adoucir la dureté par le gras, au risque de choquer votre cardiologue ! De fait, il y a incompatibilité de texture avec la plupart des vins rouges : l'accord est difficile en raison du sel. Jouer sur l'acidité et la fraîcheur d'un jeune vin blanc, comme un riesling très sec.

- Avec les abats :

La texture joue un rôle capital : le foie et les rognons diffèrent fondamentalement du ris de veau. Choisissez des vins jeunes et tanniques pour les rognons et le foie et des vins plus doux, plus onctueux pour le ris de veau. Le Chinon s'accorde remarquablement avec le foie, le Saint-joseph et le Santenay avec les rognons, quand aux ris de veau, le riesling et l'anjou demi-sec leur vont à merveille.

- Avec un navarin :

La cuisson est lente, mais les légumes (navets) apportent de la fraîcheur. On choisira un vin moyennement tannique et un peu plus jeune que les précédents : Volnay, mercurey, lirac entre 3 et 8 ans.

- Avec le boeuf bourguignon :

Dans cette cuisson lente et aromatique, la nature du plat défait les tannins de vins jeunes.

Choisir un vin mûr, corsé, moelleux : un pommard, un givry, un châteauneuf-du-pape entre 5 et 12ans.

- Avec le pot au feu :

La cuisson lente et longue appelle un vin corsé très aromatique, charnu et pas trop fruité pour lutter à armes égales avec la haute saveur du plat. Un coteaux du languedoc conviendra à un pot au feu très aromatique, un premières côtes de bordeaux ou un cru du beaujolais fonctionneront également.

- Avec la blanquette :

La base est ici capitale. On distinguera l'usage du citron et celui du vinaigre. Les sauces citronnées conviennent mieux au vins blanc, le vinaigre s'accommode mieux d'un rouge de gamay.

◆ Les cuissons

- Viandes braisées : Chair filandreuse, moelleuse, confite. Il faut des vins à trame fine, plutôt souples.

- Viandes cuites au four (rôti) : La cuisson rend la chair plus serrée. S'accorde avec des vins à texture relativement serrée.

- Viandes grillées / poêlées : chair caramélisée, légèrement croustillante, tendre à l'intérieur. S'accorde avec les vins tanniques et jeunes.

◆ Exemples d'associations avec des vins blancs secs

Foie gras de canard aux noisettes : Meursault Perrières. Vin au côté sirupeux.

Foie gras de canard chaud à la mangue et à l'ananas : Saumur blanc. Puissant, massif, capable de lutter avec le foie gras de canard chaud. D'une belle maturité, ce vin brille par ses notes exotiques en harmonie avec les mangues et l'ananas.

Foie gras poêlé, poire tapée et brioche : Vins moelleux de la Vallée de la Loire.

Foie gras poêlé accompagné de pêche pochée au sirop et de pain d'épices : un Jurançon doux, un Montbazillac, un Sauternes.

Poularde aux morilles : Arbois savagnin.

Escalope de foie gras d'oie poêlée au pain d'épices perdu, caramel à la cannelle : Tokay-Pinot gris Quintessence Marcel Deiss.

Soupe de châtaignes et croustilles de foie gras : Château Simone blanc. Ampleur et minéralité du vin.

Craquelin de pommes de terre au foie gras poêlé aux airelles : Domaine Ligier, Arbois savagnin. Elevage subtil apportant des notes vanillées. Accord classique avec le foie gras. Texture veloutée et délicate du foie gras, notes boisées des airelles, doux côté sucré du miel.

Salade d'asperges au foie de canard poêlé : Muscat Spiegel de Bergholtz.

Suprême de faisane au sautoir, sauce champenoise : Chair peu expressive, le plat vaut surtout par la sauce (échalote, poivre, crème, beurre) et les notes confites. Les rouges ne passent pas, ils sont séchés et durcis par la crème (Rully) ou dominant trop le plat (Chambertin). Le pinot gris d'Alsace est alourdi par la crème, l'Hermitage blanc est alerte mais trop puissant (serait mieux sur une volaille à la crème).

Côte de veau, champignons noirs : Puligny-Montrachet mature.

Mignon de veau de lait farci aux petits gris, tian de blettes, parmesan, réduction à la sauge : Crozes-Hermitage blanc 2000. Arômes, rondeur et fruits laissent s'exprimer le veau de lait.

Ris-de-veau à la crème et au vin de Vouvray : Vouvray demi-sec, Sucre résiduel (1/2 sec) et belle acidité. Fruit, fraîcheur et longueur. Noisette, thé, acacia, verveine, touche iodée, pêche blanche.

Ris de veau au jus de carotte : Corton-Charlemagne Louis Jadot (carafage au moment du service).

Dos de chevreuil poêlé en croûte de pain d'épice, figues, sauce au cidre : Condrieu. Douceur de la figue, pointe acidulée de la réduction de cidre s'unissent à ce blanc vif et tendre à la fois grâce à une vendange en surmaturité.

Boudin blanc aux morilles : Beaune 1er cru Clos des Mouches. Vin de caractère qui adoucit le parfum des morilles et surligne la saveur du boudin blanc.

#### ◆ Exemples d'associations avec du Champagne

Poularde aux cèpes, accompagnement d'écrevisses : Dom Pérignon, Dom Ruinart, Louise de Pommery (malgré son style aérien), Lanson noble cuvée, Joséphine Joseph Perrier.

Perdrix au pain d'épices : Champagne demi-sec rosé ou doux ?

Carpaccio de bœuf (huile d'olive, sel, poivre) : Aucun blanc ne s'associe à l'huile. Blancs et rosés s'empâtent. La solution vient d'un Champagne qui fait le lien avec le poivre et valorise la viande.

◆ Exemples d'associations avec du vin rouge

Cailles aux raisins : Avec ce plat élégant et fin il faut des vins fruités, fins et élégants, ronds en bouche et aux tanins fondus. N'hésitez pas à mettre dans votre sauce du vin que vous servirez. Pinot noir de Bourgogne et du Jura.

Chapon de Noël : Faugères rouge. Vin riche, un peu exubérant pour accompagner une volaille sans complexité mais la chair du chapon farcie et rôtie au four répond parfaitement aux tannins boisés. Le vin s'en trouve valorisé sans écraser le plat. Dans 4 à 5 ans il faudra remplacer le chapon par de la bécasse, gibier de grande puissance pour accompagner l'évolution aromatique du vin.

Magret d'oie, navets caramélisés, tomates séchées : château La Gomerie, micro-cuvée de Saint-Émilion.

Croustillant au camembert, Gourmandise de chou à la crème, et morceaux d'oie : Côte Rôtie, Guigal.

Suprême de pintadeau aux truffes : Vosne-Romanée. Le vin possède un certain volume et beaucoup d'élégance avec sa matière très fine. L'accord plat et vin est pensé tout en féminité. Le vin est prêt à boire.

Canard rôti : Finesse, élégance, Margaux / Médoc, Haut-Médoc.

Canard rôti au cassis : La complexité aromatique du plat pose problème à bien des vins, Chinon Charles Joguet.

Magret de canard, sauce au jus de canard et vin rouge, accompagné de pommes de terre ratte aux lardons, betterave rouge et champignons : Cahors, Côtes de Bergerac.

Canard à l'orange : Vins rouges comportant une bonne acidité et des tanins fondus. Les Saint-Émilion et leurs appellations satellites, les Saumur-Champigny et Saint-Nicolas-de-Bourgueil, sont d'excellents choix. Tous contiennent une forte proportion de Cabernet franc, cépage qui offre (sur ces millésimes) des notes de poivron vert, de fruits rouges écrasés, de réglisse, avec une bonne acidité et des tanins fondus. Ce sont des vins prêts à boire, sur le fruit, sans prétention.

Canard sauvage rôti, sauce échalote, poivre vert, poire et raisin au vin (garn. Brocolis) : Les vins boisés sont essorés, asséchés. Une côte Rôtie passe mieux, un Pibarnon (Bandol) en enlevant la poire.

Canard aux olives (sauce au vin) : Les olives rejettent les vins à la constitution trop faible, frais, jeunes, boisés. Il faut un vin mature, évolué aromatiquement, tanins assagis mais structure nerveuse mais mûre. Ex : Pibarnon (Bandol).

Foie gras poêlé, accompagné de confit de canard et de jus de canard : un Madiran évolué ou un Cahors d'âge.

Grenadin de foie gras poêlé, gratin de potimarron aux brisures de noisette, jus aux épices : Côte Rôtie. Épices douces et léger torréfié (élevage), ampleur et corsé tendre comme sait le faire J.Michel stephan. Il s'associe à ce plat tout en finesse.

Tagine de pigeon : Amandes et épices. Vin rond, plein, tanins fondus et fins. Puissance et persistance. Mas Daumas Gassac.

Eclatée de pigeon fermier en sanguette paysanne, vinaigrette aux herbes fraîches, tartines gratinées aux cardons et lard grillé : Domaine de Terres Blanches cuvée Aurélia rouge (Provence). Vin aux arômes d'épices et de fruits rouges s'associe à ce plat rustique et sanguin avec une sauce de type civet. Le vinaigre et les herbes donnent de la fraîcheur au plat.

Pastilla de pigeon : Banyuls jeune, porto millésimé, Hermitage rouge. Pureté du nez épicé, bouche dense et soyeuse, structure rigoureuse et fraîcheur, finale élancée. Fil conducteur : vin dense et sanguin pour répondre à la mâche des morceaux du pigeon, des arômes tranchés.

Côte de bœuf (pommade de moelle et échalote) : Poujeaux et Lynch Bages sont encore trop serrés. Sans échalote les rouges (crus) de Loire accordent leurs trames serrées à celle de la viande et apportent un surcroît de fraîcheur et de finesse. Avec les échalotes (notes confites et grillées) c'est un saumur-champigny (clos rougeard) qui s'impose : puissance et soyeux de la matière, maturité avec le gras, de la viande, fraîcheur avec le grillé.

Côte de bœuf et pommes de terre écrasées sauce au beurre montée au soja : Bordeaux assez mature mais possédant suffisamment de fraîcheur.

Ossobuco : il faut un vin qui supporte bien l'acidité de la tomate. Bien sûr, les autres légumes et accompagnements, tel le risotto, vont conditionner votre choix. Notez que les vins trop tanniques ne sont pas à considérer. Un vin rouge italien.

Daube de joue de bœuf : Viande fibreuse ourlée de gras, le plat est puissant. .Eviter les vins trop boisés. Vins rouges aux tannins serrés, riche, frais, début d'évolution aromatique, notes épicées (domaine de La Cazenove, Côtes du Roussillon).

Bœuf mode en gelée (froid) : Problème avec les blancs : la gelée durcit et métallise le saint-péray, écrase le saint-joseph, aiguise le boisé du Croze-hermitage. Mieux avec un assemblage chardonnay-savagnien ? Bonne alliance avec un pinot noir qui gagne du gras, un cru du Beaujolais. Meilleure alliance avec un savigny-lès-beaune, doux et petits tannins.

Tournedos (bœuf) et béarnaise : Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin sont parfaits sans la béarnaise.

Filet de bœuf à la viniture (confiture de vin) d'oignons farcis : Saumur-Champigny aux fruits noirs très mûrs. La viande et les oignons farcis mettent en valeur les notes épicées du vin.

Daube aux olives : Chinons évolués.

Agneau : Viande forte, Ne cherche pas à s'imposer, met en valeur la plupart des vins. Recherche les textures fines mais fermes. L'agneau accepte sans mal les tanins et le caractère boisé.

Carré d'agneau : Finesse, élégance, Margaux / Médoc, Haut-Médoc.

Epaule d'agneau confite : Difficile avec un médoc, parfait avec un grand bourgogne (Volnay Champans René Lafon).

Ris et pieds d'agneau sauce poulette : Éviter l'acidité des vins blancs, le boisé, il faut de la fraîcheur sans acidité, expression aromatique moyenne, bonne structure. Vins rouges aux tanins fondus (Sarda-Mallet), éviter le fruité trop affirmé.

Navarin d'agneau : Texture moelleuses et serrée. Vin rouge à trame dense et serrée, finesse et fraîcheur (Clos Mogador-Espagne). Vin fort en expression, presque flamboyant.

Noisette d'agneau à la sauge : Anjou-Villages Brissac. Les parfums réglissés, épicés, la bouche riche et charnue, la persistance des tannins nous entraînent vers la noisette d'agneau à la sauge.

Boulettes de gigot d'agneau épicées à la menthe et au cumin, fourrées de raisins frais, charlotte d'aubergine et purée de pommes de terre à l'amande : Côtes de Provence, Château de la Tour l'Évêque se marie bien aux plats mentholés et épicés.

Gigot d'agneau désossé, en croute, farci de rognons et d'herbes, aubergines confites : Vins à maturité. Eviter les vins tertiaires et ceux encore trop sur le fruit.

Gigot de mouton piqué à l'ail : Vin rond, plein, tanins fondus et fins. Puissance et persistance. Mas Daumas Gassac.

Rognon de veau à la crème de chorizo : La saveur n'est pas brutale et s'accorde avec les vins jeunes. La sauce demande des vins suffisamment onctueux. Chinon de grande année.

Chevreuril au vinaigre de framboise : Le vinaigre de framboise joue un rôle mineur dans l'accord. Un Chinon, notamment vieux de quelques années.

Filet de chevreuil, confiture de fruits rouges : Accord sans surprise mais sans éclat avec un Gevrey-Chambertin 1er cru.

Côtes de chevreuil poêlées à la mousseline de potiron et ravioles aux cèpes : JP et JF Quénard, mondeuse. Tannins imposants, notes de sous-bois rappelant les champignons et soulignant la douceur du potiron. Bouquet fruité/épicé. Viande saignante et arômes prononcés de gibier.

Rossini de chevreuil au vin rouge : Richebourg.

Noisette de chevreuil retour de chasse. Céleri boule soufflé et noisettes de poires aux épices : Château Romanin rouge (Provence). La matière et la structure de ce vin appellent un gibier à poil. Noisettes de chevreuil soulignées d'une sauce, l'accompagnement achèvent de maîtriser l'ampleur du vin.

Filet de biche aux épices douces, galette de maïs et légumes oubliés : Gibier au goût prononcé, cannelle, muscade s'associent à un Bourgueil à la matière concentrée et veloutée.

Lièvre à la royale : Bourgognes rouges puissants, d'âge moyen.

Zéphire de lièvre aux brisures de châtaignes, asperge au miel, sauce salmis : Côtes-du-Vivaraïs. Joliment structuré avec élégance et longueur. Châtaignes et asperges au miel s'associent et laissent le lièvre au vin.

Tourte de lapin de garenne fois gras, feuilles de blettes : La pâte de la tourte met en difficulté les vins boisés, très tanniques (madiran) ou trop charpentés (Gigondas). Fonctionne avec Pibarnon (Bandol). Le foie gras et la farce appellent un vin jeune. La pâte et la verdure appellent un vin bien structuré, fruité, fin et délicat, un Chambolle-Musigny.

Tripoux d'Auvergne : Un Côtes d'Auvergne.

Potée auvergnate : Vin rouge corsé comme un cahors ou un madiran.

◆ Exemples d'associations avec un vin doux naturel

Pastilla de pigeon : Banyuls jeune, porto millésimé, Hermitage rouge. Pureté du nez épicé, bouche dense et soyeuse, structure rigoureuse et fraîcheur, finale élancée. Fil conducteur :

vin dense et sanguin pour répondre à la mâche des morceaux du pigeon, des arômes tranchés.

### ♣ Les sauces, assaisonnements

- la vinaigrette dénature complètement le vin.
- Un plat en sauce finement préparé doit se servir accompagné d'un vin puissant capable de dominer l'arôme de la sauce.
- On cuisine avec le vin qui est servi en accompagnement. Souvent des vins blancs secs mais aussi parfois avec le vin rouge : notamment avec le lieu en cocotte ou la lotte au vin rouge. Exemple : avec un pinot noir de Bourgogne (Beaune, Savigny-lès-beaune, Santenay, Volnay, ...) de Sancerre, Reuilly ou d'Alsace.
- Les plats épicés ne supportent que les vins très puissants, comme par exemple les grands rouges de la vallée du Rhône.
- Citron : à petite dose dans les sauces, il souligne l'expression du vin.

### ♣ Les garnitures

- L'échalote simplifie le vin.
- Les pommes qui amoindrissent le fruité et les tannins s'assèchent.
- Pommes de terre rissolées : simplifient le vin.
- Les frites : Les frites donnent beaucoup de saveur au fruité et font ressortir le côté compôté.
- Le gros sel ajoute à la suavité du vin.
- Riz : neutre.
- Fenouil : Vin blanc.
- Cresson : La note poivrée du cresson se marie à la nervosité des vins blancs.
- Champignons de Paris crus : Chardonnay (plutôt bourguignon) et sauvignon du Centre. Même univers minéral et un peu crayeux.
- Risotto aux truffes noires : Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive. Le plat appelle des vins matures (truffe).
- Tapenade : Rosé ou blanc de Provence.
- Petits pois : mettent en valeur les Haut-Médoc fins et élégants, Margaux - crus du Médoc / haut-Médoc.

- Purée de pois cassés : accompagne bien les Bordeaux tanniques.
- Le chou combat le fruité du vin. Mais au final le Bordeaux structuré gagne en harmonie.
- Navet / artichaut : éviter les vins aux tannins austères (ex : Haut-Médoc / Médoc).
- Artichauts : Vin rouge.
- Champignons : récusent les vins jeunes. Il faut des Bordeaux déjà tertiaires.
- Cèpes : champignon des grands Médocs et autres.
- Persillade : perturbe les arômes (Lalande de Pomerol) ou reste inoffensive (Cahors).

### ♣ Les fromages

- Les fromages de chèvre : vin blanc sec.
- Pâtes pressées (Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Reblochon, ...) : vin rouge léger, vin blanc sec.
- Pâtes persillées (Bleu d'Auvergne, Roquefort, ...) : vin blanc liquoreux.
- Pâtes molles à croûte lavée (Livarot, Epoisses, Maroilles, Munster, ...) : vin blanc sec.
- Croûtes fleuries (Brie de Meaux, Camembert, ...) : vin rouge léger.

### ♣ Les desserts

Les desserts par leur sucre notamment posent problème et sont assez difficiles à bien accompagner.

- Avec les desserts à l'eau-de-vie : L'eau de vie domine tout : on choisira l'eau de vie utilisée pour ce dessert. Tout vin se décompose par rapport à elle.
- Avec les desserts au chocolat : Quelques eaux-de-vie réussissent brillamment. On optera donc pour un *vieux Maury*, un *vieux Banyuls*, un *marc de Champagne*. Avec un dessert associant le chocolat aux fruit confits, essayez un *kirsch*. Avec un chocolat noir et des fruits, on reviendra aux *vins doux naturels du Roussillon, côté vintages ou rimatges* cette fois.
- Avec les desserts aux fruits : Douceur et onctuosité donnent le ton. L'élément vanillé conforte ce type de dessert qui convient aux grands *vins doux naturels à base de muscat, comme ceux de Beaune de Venise, Lunel ou Rivesaltes*.
- Avec les desserts épicés : L'intensité et le caractère des épices règlent l'accord. Les épices conviennent moins aux eaux-de-vie mais mettent en valeur les vins moelleux épicés (gewurztraminer vendanges tardives ou sélection de grains nobles) ou les carthagènes du

Languedoc.

- Avec les entremets : Texture moelleuse et grande richesse en sucre demandent des *vins doux naturels pas trop aromatiques* (type rivesaltes) ou des *grenaches oxydés* (porto tawny).
- Avec les glaces : Le froid interdit la plupart des vins secs. Le mariage est donc très difficile, les sorbets conviennent aux champagnes dosés mais les glaces au lait cassent la plupart des vins doux naturels.
- Avec les tartes et les pâtes sablées : Le grain de la pâte domine celui du fruit. Les pommes caramélisées conviennent aux vieux chenin liquoreux (quart de chaume), les fruits exotiques aux Jurançon doux et l'orange aux vieux Sauternes. Bien vérifier que la pâte n'assèche pas les vins (pâte fine bien préférable).

◆ Associations avec un vin blanc sec

Gratin d'agrumes et sorbet au citron vert : Pouilly-fumé Didier Dagueneau. Les composantes de ce vin, faible acidité, bouche ronde, grasse et puissante, aux parfums de miel et de fruits alliés au citron vert confit mettent en valeur ce dessert peu sucré, marqué par une finale vive et fraîche.

◆ Associations avec un Champagne

Tarte à la frangipane, aux pêches et à la mangue : Champagne 1/2 sec.

◆ Associations avec un vin blanc demi-sec ou moelleux

Poire pochée aux saveurs de fruit de la passion, sablé breton, crème de lait glacée : Vouvray demi-sec 2000. Un vin aux arômes de poire prononcés, qui trouve là un partenaire à sa mesure.

Saint-Honoré : Vouvray moelleux.

Tarte aux pommes tiède : Vouvray moelleux, arômes de thé, acacia, verveine, confiture de coing, figue, miel, noisette fraîche.

◆ Associations avec un vin doux naturel

Tarte aux figues : Dessert riche au goût puissant. Les Champagnes paraissent secs et acides.

Éventuellement un Champagne rosé. Un muscat est d'avantage à son affaire.

◆ Associations avec un vin rouge

Craquant de cacao garni aux griottes, crème légère à la vanille de Tahiti : Sancerre rouge.

Dessert aux arômes de fruits mûrs finement kirschés rappelant ceux du vin. La douceur de la crème glacée, la force du cacao mettent en avant la maturité du pinot noir renforcé par un élevage subtil.

Gâteau aux noix, amandes et miel : Mas Daumas Gassac. Vin rond, plein, tanins fondus et fins. Puissance et persistance.

## **Le terroir viticole en France**

Le terroir viticole est défini par :

- Le climat, le microclimat
- La nature du sol et du sous-sol
- La topographie / orientation
- Le (les) cépage(s)
- Le savoir-faire du vigneron (vigne et chai)

Le terroir reste latent aussi longtemps qu'on n'y plante pas la ou les bonnes variétés de raisin et que le vigneron ne mette en œuvre les bonnes pratiques de viticulture et d'œnologie. Le savoir-faire du vigneron doit se mettre au service de l'expression du terroir. Dans les grands terroirs historiques les pratiques vigneronnes ont été optimisées au cours des décennies ou des siècles pour atteindre le meilleur résultat possible. Le niveau qualitatif atteint est malgré tout en rapport avec le prix de vente du vin. Un prix de vente insuffisant peut entraver la démarche qualitative du vigneron car il doit assurer la rentabilité de son domaine viticole. Le château d'Yquem, parce qu'il est mythique se vend, à terroir équivalent, plus cher que ses voisins. Ceux-ci ne peuvent donc pas avoir la même démarche qualitative sous peine de se mettre en faillite.

### **La nature du sol et du sous-sol**

L'influence du sol et du sous-sol sur l'expression des vins est complexe. Le paramètre essentiel de la qualité des vins semble être la gestion de l'eau dans le sol, à savoir une alimentation modérée de la vigne en eau, suffisamment faible pour que la vigne subisse en juillet / août une contrainte hydrique mais sans aller jusqu'au stress.

Cette eau apportée de façon mesurée assure au raisin un niveau supérieur de concentration des principes gustatifs et aromatiques ainsi qu'un état sanitaire particulièrement favorable.

La vigne, parce qu'elle appartient à la famille des lianes, se caractérise par des besoins très faibles en éléments nutritifs minéraux, mais également par sa grande capacité à explorer le sol grâce à son réseau racinaire (plusieurs mètres).

Concernant les natures de sols on peut faire quelques observations générales :

Le calcaire est sans doute l'élément premier de la qualité des grands terroirs en France.

- Sa présence importante signifie un sol pauvre en éléments nutritifs, la vigne peu vigoureuse va donner des raisins de qualité, de concentration.
- Le calcaire va alimenter la vigne l'été, en eau par capillarité. Elle va recevoir de petites quantités en permanence lui évitant de basculer dans le stress hydrique.
- Le calcaire par son humidité et sa couleur claire rester un sol plutôt froid limitant les effets négatifs de la chaleur estivale.

La gestion de l'eau dans le sol va dépendre notamment de la structure du sol. On peut distinguer 2 familles d'éléments :

- Les éléments fins, les argiles et les limons, retiennent l'eau dans le sol, favorisent la nutrition de la vigne mais donnent des sols lourds, difficiles à travailler. La rétention d'eau rend ses sols froids et retarde la maturité des raisins.

➔ les vins obtenus sur ces sols : Puissance + + + (alimentation généreuse des raisins)

Finesse - - - (sols froids)

- Les éléments grossiers, les sables et graviers, favorisant le drainage de l'eau, l'aération du sol, mais sont pauvres en éléments nutritifs. Les sols sont légers, faciles à travailler. Le drainage de l'eau favorise le réchauffement du sol et améliore la maturité des raisins.

➔ les vins obtenus sur ces sols : Finesse + + + (sols chauds)

Puissance - - - (alimentation modérée des raisins)

## La topographie

Vigne en coteau = situation favorable

La situation de coteau est classiquement la situation la plus favorable à l'établissement d'un vignoble de qualité. Elle favorise la maturité des raisins et donc la finesse des vins car :

- la situation de la vigne en coteau favorise la maturité des raisins et donc la finesse des vins car :

- Les sols sont assez pauvres. La terre a été entraînée par l'érosion au bas du coteau.
- L'eau ne stagne pas. Elle s'écoule au bas de la pente ou est drainée en profondeur.
- Le froid descend. L'air froid, plus lourd que l'air plus chaud, descend au bas du coteau.
- Meilleure exposition des vignes au soleil matinal. Le coteau « accroche » les premiers rayons solaires rasants du matin du fait de la déclivité.

Résultat : les sols en coteau sont dits chauds, précoces.

Une situation plane, de plateau peut être qualitative à condition que le sol soit suffisamment filtrant (cailloux, calcaire, ...). Dans le cas des fortes pentes, on constate un appauvrissement des sols avec le renforcement de la pente, ces situations restent qualitatives pourvu que le sol soit suffisant pour assurer l'alimentation de la vigne et de ses raisins. Lorsque la pente est trop forte, le vigneron construit des terrasses, retenant les sols et rendant la viticulture possible (ex : Côte Rôtie).

L'altitude : Si la pente est favorable à la qualité des vins, les températures sont plus fraîches avec l'altitude et donc les maturités sont retardées.

### **L'orientation**

Lorsque la vigne est en coteau, l'orientation devient importante.

Lorsque le cépage a du mal à mûrir en un lieu donné, on recherchera un surplus de chaleur en choisissant une orientation sud. A l'inverse, en situation très chaude, on recherchera d'avantage une orientation nord afin de diminuer la chaleur dans la vigne.

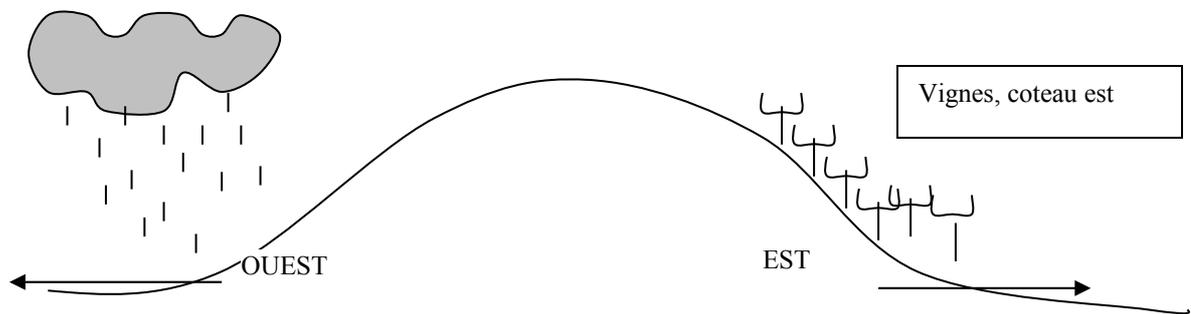
L'orientation la plus qualitative est l'orientation Est

La vigne y reçoit l'ensoleillement matinal de façon optimale du fait de la pente augmentant l'angle d'incidence des rayons solaires. Cet ensoleillement matinal est très important l'été car il correspond à la période de la journée où la vigne est fonctionnelle. En fait on constate que l'activité photosynthétique de la vigne est optimale entre 9 h et 11h du matin environ. Plus la température s'élève en journée et plus la vigne doit fermer ses stomates foliaires afin de restreindre sa transpiration et limiter ainsi ses pertes en eau. Cette fermeture stomatique devient significative dès 11 heures le matin et réduit ainsi progressivement la respiration de la vigne et donc sa photosynthèse. On parle de « dépression de midi »

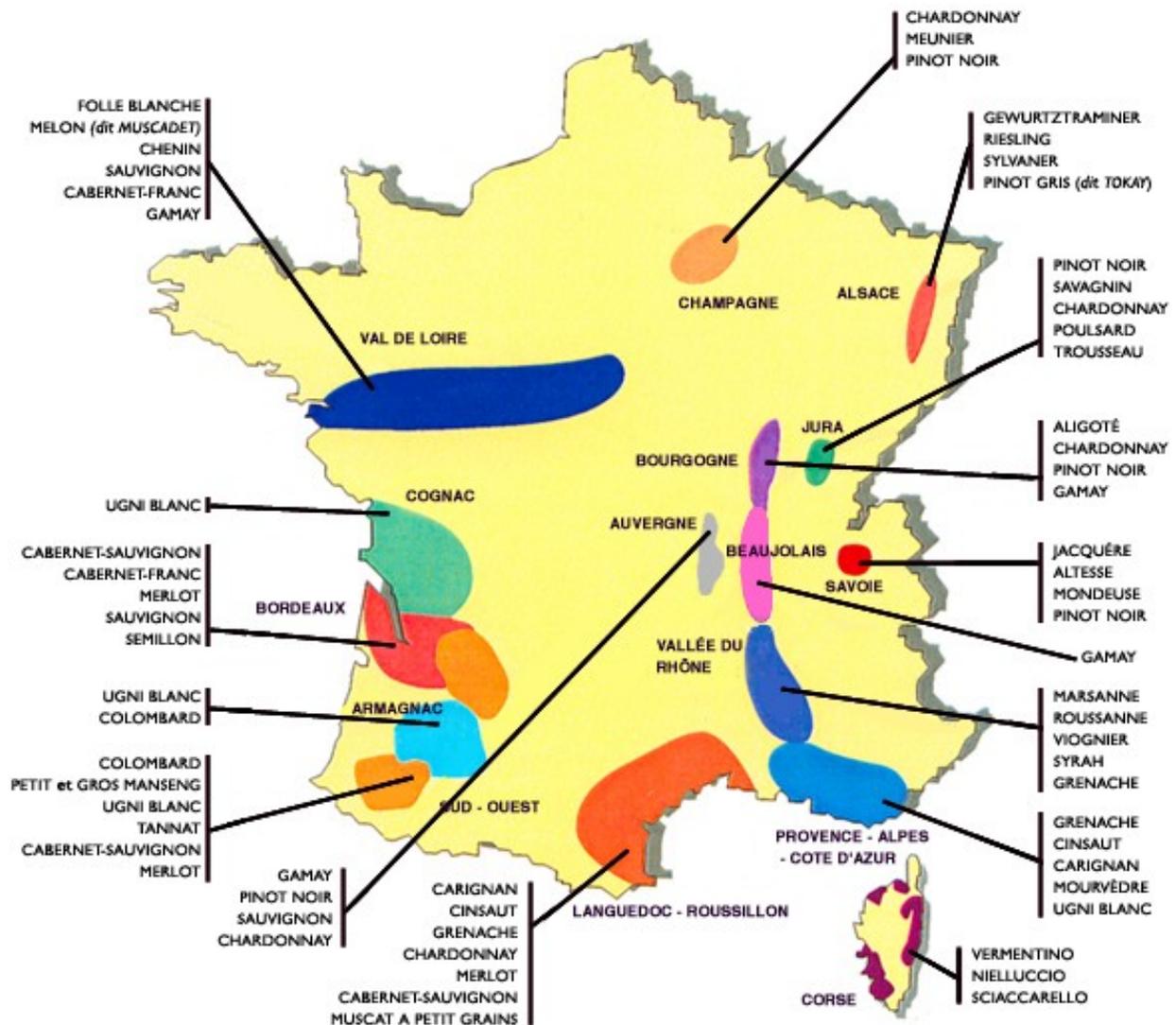
L'orientation Est va donner des raisins de bonne acidité et riches en sucres. L'orientation sud elle donnera des raisins très sucrés mais avec moins d'acidité. Ces vins sont très flatteurs mais moins « grands » que ceux du coteau Est.

Orientation est : pluviométrie moindre

Les nuages chargés de pluies viennent notamment depuis l'atlantique, par l'ouest. Ils arrosent ainsi préférentiellement les coteaux ouest.



## Principaux cépages du vignoble français – Carte OIV



Il existe une grande variété de cépages dans le monde et plus particulièrement en Europe où ils sont plusieurs milliers. On assiste néanmoins à un appauvrissement de l'encépagement depuis un demi-siècle, aujourd'hui une quinzaine de cépages représentent en France 90% des surfaces plantées.

### Les pratiques viticoles

Les autres facteurs de la maturité des raisins

Au sein d'une même région climatique, on va observer pour un même cépage des différences de maturité importantes à la vendange. Quelles en sont les raisons :

Pour un même cépage, les vignerons d'un secteur peuvent choisir des dates de vendanges relativement différentes et ce pour plusieurs raisons.

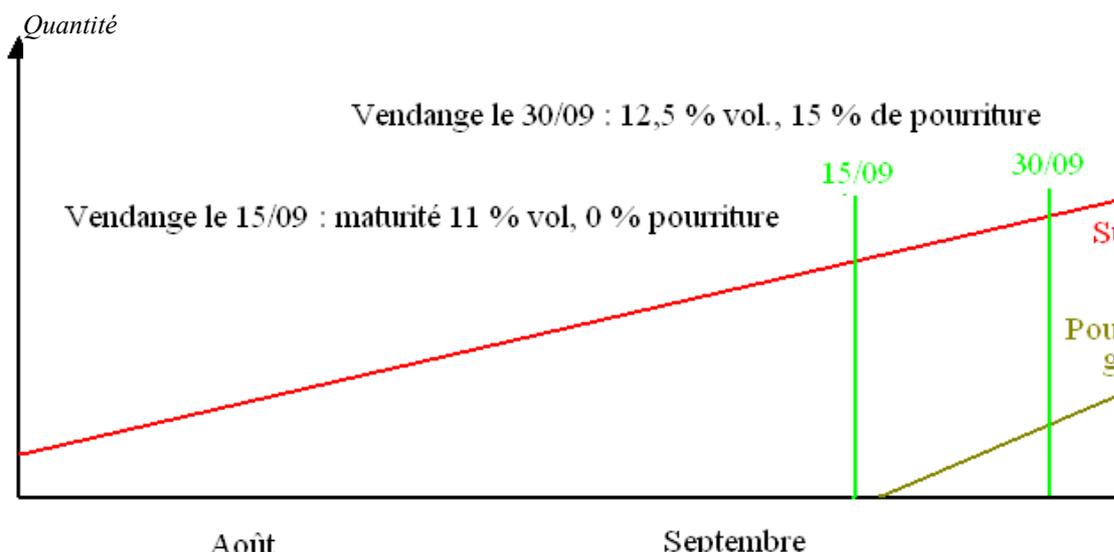
- La date de vendange

Un choix de date de vendange précoce lorsque un vigneron est contraint par :

- Des raisons techniques comme l'impossibilité à faire patienter d'avantage une équipe de vendangeurs déjà présents sur la propriété.
- Une dégradation de l'état sanitaire des raisins. Le développement de la pourriture dans les raisins est une raison de hâter le début des vendanges.
- La crainte d'une dégradation de la météo entraînant des problèmes de pourriture et une dilution de la vendange.

Un choix de date de vendange plus tardive lorsque le vigneron :

Privilégie les maturités des raisins par rapport aux volumes ramassés. Il est prêt à sacrifier un pourcentage significatif de raisins lors du tri à la vendange du fait de la pourriture pour obtenir des maturités suffisantes. Il préfère 60 % de raisins bien mûrs plutôt que 100 % de raisins sains mais manquant de maturité.



### Les rendements pratiqués

Plus la charge en raisins par pied de vigne est importante et moins les maturités seront bonnes. Un raisin ne fabrique pas de sucre lorsqu'il est exposé au soleil. Les sucres contenus dans les raisins sont le produit de la photosynthèse qui se déroule dans le feuillage de la vigne. Ainsi, la richesse en sucre des raisins lors d'une vendange est fonction du rapport entre le poids de raisin par pied de vigne rapporté à la surface foliaire exposée par pied de vigne.

Alors que la surface foliaire dépend notamment de la hauteur du feuillage et donc du palissage, le poids de fruits par pied est en rapport avec les pratiques de taille, de vendange en vert mais aussi avec l'âge de la vigne. Alors qu'une jeune vigne est naturellement fortement chargée en raisins, cette charge va se réduire naturellement avec les années. Ainsi les maturités des raisins sont meilleures dans une vieille vigne que dans une vigne jeune.

### L'âge de la vigne

Au fur et à mesure de son vieillissement, la vigne donne naturellement moins de raisins. De ce fait les maturités de ceux-ci sont meilleures que pour les vignes jeunes.

### Dimension mystique du vin

L'élément fondamental du vin c'est que c'est un produit vivant. Mais pas n'importe quelle vie. Une vie à dimension humaine. Dans le vin, du moins les vins de qualité, le processus de consommation de la vie est amené à un optimum de sorte que cette subtile alchimie se réalise en son sein. Une règle assez générale veut que plus un processus est lent et régulier (sans tomber dans l'uniformité) et plus il est qualitatif. Ainsi beaucoup de paramètres concourent pour amener le vin à réaliser cette subtile alchimie.

Le premier de ces éléments est l'alcool. Produit naturellement par la fermentation du sucre du jus de raisin par des levures (champignons microscopiques) présents naturellement sur les peaux des raisins et diffusant dans le jus de raisin au moment du foulage des raisins ou de leur pressurage, puis présents naturellement sur l'ensemble du matériel de traitement du raisin (paniers, cuves de transport, outils, pressoir, égrappoir, ...) et du matériel vinaire (cuves, tuyaux, pompes, ...) à condition que la désinfection des matériels ne soit pas trop radicale. En principe le nettoyage peut se faire simplement à l'eau bien chaude et en l'absence de confinement, avec une bonne ventilation au niveau du stockage des outils et matériels permet

de conserver une population levurienne (et microbiologique) de bonne qualité. Bref, si de bonnes conditions sont réunies, on obtient par processus fermentaire naturel un vin où le niveau d'alcool est le premier facteur de la stabilité. Or on constate que plus le niveau d'alcool est faible et plus le vin va évoluer rapidement, plus la vie va se consumer rapidement. A l'inverse, plus le pourcentage d'alcool dans le vin augmente et plus sa vie est ralentie. Pour bien comprendre ce phénomène, il faut savoir que l'alcool produit par les levures est un processus mortifère. Les levures n'ont pas pour vocation de fabriquer de l'alcool. Dans le jus de raisin, au départ leur seule ambition est de se multiplier, faire des bébés levures. Pendant les premières 24 heures à 48 heures, elles se multiplient simplement et ce n'est que lorsque les conditions du milieu (le jus de raisin) deviennent défavorables, lorsqu'elles commencent à manquer d'oxygène et de nutriments, qu'elles vont démarrer la synthèse d'alcool à partir des sucres. La production d'alcool indique donc la fin de la colonie levurienne et l'alcool est pour les levures toxique. On considère que les populations levuriennes ne peuvent survivre au-delà de 14 à 15 % volume d'alcool. En conclusion il faut considérer que lorsqu'on arrive dans les vins à 13 / 14 % volume d'alcool dans les vins on est à une sorte d'interface entre la vie et la mort. Ce sont des niveaux d'alcool où le vin est fortement stabilisé par cet alcool mais sans être figé. L'alcool présent couramment dans les vins, 12 / 13 % volume, correspond à un seuil naturel entre vie et mort. On est à une sorte d'optimum de stabilité et donc de ralentissement de la vie dans la bouteille mais sans aller jusqu'à figer le vin. Par comparaison, une bouteille de whisky titrant 40 % vol. d'alcool est totalement figée. Il n'y a pas d'évolution en bouteille, il peut être conservé indéfiniment. On pourra le garder entamé dans son bar sans qu'il s'altère. Or pour moi, il y a une valeur symbolique forte derrière ce nombre de 12 qui représente le degré habituel d'une bouteille de vin. C'est le nombre qui permet de découper le ciel en tranches (Zodiaque). Avec le nombre 12, la boucle est bouclée, on a le bon nombre de chevalier autour de la table (ronde). C'est bien sûr également le nombre d'apôtres autour du Christ. Le Christ étant alors le 13ème (13 degrés d'alcool). La dimension mystique du vin est non négligeable et intéressante de mon point de vue. Le vin sang du Christ. Qui est le Christ : une entité spirituelle très haute, le Fils (le Fils de l'Homme) envoyé aux hommes par le Père (comprenez qui pourra).

## **Les grands terroirs viticoles de France**

Il ne s'agit pas dans ce chapitre de reprendre l'ensemble des données sur le vignoble de France lesquelles seront faciles à trouver de façon très exhaustive dans la littérature actuelle et sur Internet. Je préfère passer en revue les terroirs de notre vignoble illustrant cette climatologie limite grâce à laquelle les cépages de qualité expriment une finesse, une élégance et une race particulières.

### **Le vignoble de Champagne**

#### **Un vrai terroir :**

On peut parler de grand terroir champenois car on y élabore des vins de haute qualité à la personnalité inimitable.

C'est étonnant dans la mesure où le Champagne est sans doute le vin le plus technique qui soit, c'est d'ailleurs l'AOC française qui met le moins en avant ses différents terroirs et le plus en avant la notion de marque (Moët et Chandon, Veuve Clicquot, ...) derrière laquelle on recherche un goût particulier par l'assemblage des différents terroirs champenois.

Il faut croire que la technique se met au service de la grandeur du terroir champenois car celui-ci s'impose avec évidence dans la mesure où ces vins de Champagne n'existent pas dans d'autres terroirs que la champagne.

Le champagne est sans doute le plus grand succès commercial du vignoble français et le moins concurrencé dans le monde aujourd'hui.

On peut parler du miracle champenois car le grand terroir qualitatif de Champagne est longtemps resté latent. Sans la mise au point de la technique champagnisation (fin du XVIIème siècle) ce vignoble aurait peut être disparu aujourd'hui.

Cette réalité du terroir champenois amène 2 observations significatives :

On distingue 2 familles de terroirs :

\* le vignoble de la Marne qui représente l'aristocratie du terroir : une grande nature de sols en situation de coteau avec une prédilection pour l'orientation à l'est associée à une climatologie très précise.

\* le reste du vignoble champenois où les maturations deviennent ou trop difficiles ou trop rapides (l'Aube). Les natures de sols, la topographie, les orientations sont moins intéressantes.

### Le classement des communes viticoles de Champagne

Peu connu du grand public, ce classement des communes est incroyablement précis et tout à fait unique en France. Les crus champenois (communes) sont classés sur une échelle de pourcentage allant de 80 % à 100 %.

Les Crus : de 80 à 89 % (264 communes)

Les 1ers Crus : de 90 à 99 % (43 communes)

Les Grands Crus : 100 % (17 communes) – pinot noir et chardonnay uniquement.

de quoi s'agit-il ? Il s'agit d'un pourcentage permettant de définir le prix auquel sera vendu après vendange le kilo de raisin pour chaque commune champenoise. C'est la preuve de cette grande réalité du terroir champenois qui se révèle au travers des pratiques commerciales historiques.

Villages Grand Cru à 100% de la Montagne de Reims : Sillery, Beaumont-sur-Vesle, Puisieulx, Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Louvois,

Grande Vallée de la Marne : Aÿ, Tours-sur-Marne (le pinot noir uniquement).

Villages Grand Cru à 100% de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger ,  
Le Mesnil-sur-Oger.

### **Importance des coteaux riches en calcaire**

Il joue un rôle de régulateur hydrique et thermique. Grâce à ses qualités de capillarité le calcaire va mettre à disposition de la vigne l'été l'eau juste suffisante mais jamais de trop. En coteau l'eau ne s'accumule pas dans les sols mais ruisselle au bas du coteau.

Le calcaire de par son humidité tempère la chaleur estivale, limite les écarts jour / nuit, joue un rôle de tampon thermique et favorise ainsi la complexité aromatique des raisins. La craie joue un peu le même rôle de tempérance thermique que l'océan et l'estuaire de la Gironde dans

le vignoble bordelais. Les maturités des raisins sont plus douces à Pauillac qu'à Margaux ou Pessac du fait de l'influence thermique plus importante de l'océan et de l'estuaire.

### **Comparaison des classements champenois et bourguignons**

Le grand cru en Champagne n'est pas équivalent au grand cru en Bourgogne mais à l'appellation communale bourguignonne.

Au sein de ses « appellations communales » champenoises appelées grands crus on va effectivement trouver un certain nombre de « climats » qui pourraient être classés 1er crus et grands crus sur un modèle bourguignon. L'exemple le plus connu est sans doute le Clos du Mesnil sur la commune grand cru du Mesnil sur Oger dans la Côte des Blancs qui est à coup sûr un grand cru sur le modèle bourguignon.

On peut donc considérer que la commune grand cru en Champagne identifie des terroirs communaux au sein desquels on va trouver les climats grands crus à la bourguignonne,

### **La Champagne : une climatologie fraîche**

La Champagne c'est d'abord un climat frais à la limite nord de plantation de la vigne. Cette fraîcheur climatique est directement responsable des qualités spécifiques du Champagne lorsqu'on lui associe les meilleurs coteaux.

Il est intéressant de constater l'incapacité des vigneron à élaborer des grands vins de méthode traditionnelle en situation plus chaude. La Bourgogne qui produit la quintessence du chardonnay et du pinot noir, élabore des crémants qui sont simplement agréables mais n'offrent en aucun cas la qualité des grands vins de Champagne. De même où que l'on aille dans le vignoble mondial, nulle part on ne trouve d'équivalent au vignoble champenois.

Est-il possible dans le sud de vendanger plus tôt et d'obtenir ainsi des raisins verts permettant de reproduire les qualités du Champagne ? Non, car la climatologie fraîche de la Champagne permet de réaliser une maturation particulièrement lente et délicate des raisins. Plus au sud, on ne peut gommer la brutalité du processus de maturation des raisins, comparativement à la Champagne.

### **Des raisins de sous-maturité**

Les raisins sont vendangés en sous-maturité (8 à 9 % vol. d'alcool potentiel) et c'est ainsi que l'on obtient cette signature toute particulière après champagnisation : fraîcheur exceptionnelle, finesse, subtilité, complexité, corps aérien, raffinement, .... pour comprendre la magie de ces raisins verts il faut se rappeler que le Cognac, l'eau de vie la plus raffinée, s'obtient également à partir de raisins verts. C'est ainsi qu'on obtient après distillation les esters aromatiques les plus qualitatifs. Les arômes du raisin sont d'une grande fragilité, luminosité et chaleur vont modifier rapidement le profil aromatique du raisin. Lorsque vous comparez dans une parcelle de vigne à la vendange le goût des fruits restés à l'ombre du feuillage, vous pouvez noter qu'il est supérieur à celui des raisins exposés au soleil.

### **Le Champagne : un vin sucré**

On parle de « dosage » à propos du sucre ajouté lors du bouchage définitif de la bouteille de Champagne. C'est lui qui apporte du plaisir gustatif et tempère l'acidité du Champagne et son amertume. Mais il faut dire que le sucrage permet aussi de gommer les défauts éventuel.

De façon simple on peut dire que plus le vin est grand et moins on le sucre. Il y a 50 ans on sucrerait encore la

majorité des Champagnes à 30 grammes de sucre par litre, c'était alors la qualité demi-sec et c'était bien utile pour arriver au plaisir, à l'équilibre gustatif. Notre génération (années 80) à elle plutôt bu des bruts dans lesquels on ajoute de 6 à 15 grammes de sucre par litre. Aujourd'hui on voit se développer la qualité extra-brut (2 à 3 grammes / litre) et les non dosés (0 grammes). C'est l'indication que le vignoble arrive à maturité qualitativement. La progression de la qualité : vendanges plus saines, meilleur tri de la vendange, pressurage moins brutal, ... , à permis de déshabiller le Champagne de son sucre. Le terroir s'exprime de façon toujours plus marquée, on découvre un goût plus authentique. Meilleur ? Pas sûr. Moins de sucre = moins de plaisir, il va falloir que le consommateur s'habitue, s'éduque à ce goût nouveau.

### **2 grands cépages : chardonnay et pinot noir**

Le chardonnay et le pinot noir donnant de grands vins de garde dans les grands terroirs de la Marne en coteaux crayeux (Montagne de Reims, Côtes des Blancs, Grande vallée de la Marne).

Ces 2 cépages sont caractérisés par leur grande structure acide et leur aptitude au vieillissement. Par contre, autant le chardonnay est flamboyant, donnant les remarquables blancs de blancs champenois, autant le pinot noir fait d'avantage valoir ses qualités dans l'assemblage traditionnel champenois. Pur, il donne le blanc de noir, à la personnalité discrète, à l'austérité marquée pour les grands terroirs de la Montagne de Reims. Par contre il prend une dimension différente plus au sud, dans la Champagne de l'Aube. Il est moins « grand » mais plus complet, plus aimable et du coup plus séduisant.

Je crois qu'il y a une différence fondamentale entre le raisin blanc, ici le chardonnay, et le raisin noir, ici le pinot noir. Alors que l'intégralité de l'expression du cépage blanc se retrouve dans le jus de raisin après pressurage, le raisin noir lui tire sa personnalité de la peau du raisin. Sa pulpe est assez insignifiante, sans intérêt. L'extraction des principes aromatiques contenus dans la peau est indispensable à son expression. Cela peut être le cas lors d'un pressurage sur une vendange assez mûre, les peaux relarguant alors suffisamment d'arômes, mais ce sera plus sûrement le cas lors d'une phase de macération des peaux dans le jus de raisin.

### **Un petit cépage : le pinot meunier**

C'est sur le pinot meunier que repose le succès commercial de la Champagne. Il rend les vins aimables, faciles à boire dès leur prime jeunesse. Sans le pinot meunier la champagne serait un vignoble moins populaire, plus élitiste.

Le pinot meunier est intéressant à goûter seul, pur. On comprend alors bien sa nature et ce qu'il apporte à la Champagne. Il donne des vins souples et légers. A ce titre il est intéressant car il se situe ailleurs dans une logique d'accords à table. Sa légèreté lui donne une grande polyvalence. C'est un cépage qui mature à la vigne plus rapidement que le pinot noir et le chardonnay. Il accepte des rendements supérieurs.

### **En résumé, les clefs du Champagne**

Une technicité importante : Il faut historiquement des découvertes et des progrès techniques très importants pour arriver au produit « Champagne ».

- Vieillissement sur latte : étape essentielle de la qualité du Champagne. La seconde fermentation se réalise lentement dans la fraîcheur de la cave champenoise puis le vin de Champagne va mûrir et s'enrichir de l'autolyse des levures. Les levures mortes sont

détruites et viennent enrichir le vin en éléments de gras et d'arômes. 12 mois au minimum pour les cuvées de base, le vieillissement sur lattes peut aller jusqu'à 5 années pour les grandes cuvées et puis sur plus d'une décennies pour des cuvées spéciales comme le RD (récemment dégorgé) de chez Bollinger.

- Un pressurage de haute qualité (très peu de trituration des raisins, oxydation faible, pressurage basse pression). Le pressurage est un des moments les plus important dans la recherche de la qualité. Il doit être le plus doux possible. L'essentiel des jus est tiré à basse pression.

Des raisins vendangés en sous-maturité :

Le produit Champagne permet de valoriser des raisins, verts, à la maturité insuffisante, afin d'obtenir un produit exceptionnel. Ces raisins donne un vin :

- A la légèreté de corps particulière valorise ses qualités de finesse, subtilité, caractère aérien.
- A l'acidité marquée qui donne au Champagne sa belle structure et son amertume subtile lui confère son élégance.
- A la composante végétale particulière.

Une grande nature de sol / sous-sol :

- Situations de coteaux : Sols pauvres à assez pauvres, la pente empêche la stagnation de l'eau.
- Le calcaire : La composition du sous-sol est en majorité calcaire. Les sédiments affleurants sont également calcaires à 75% (craies, marnes et calcaires proprement dits). Le calcaire à de nombreuses vertus qualitatives favorisant une vigne peu vigoureuse et donc des raisins de qualité. Le calcaire a de bonnes qualités drainantes et en même temps il retient de l'eau par capillarité. Il va alimenter la vigne en eau durant tout l'été mais en quantité modeste de sorte de favoriser une légère contrainte hydrique (mais pas le stress) laquelle est favorable à une bonne maturation des raisins. Il joue un rôle de tampon thermique, rafraîchissant l'été et réchauffant l'hiver. Il augmente le pH des sols ce qui

freine l'absorption des éléments du sol par la vigne. Celle-ci est donc peu vigoureuse ce qui favorise à nouveau la qualité et la bonne maturité des raisins. (cf chapitre viticulture).

## **2 AOC champenoises méconnues**

### Coteaux champenois

On trouve surtout des vins rouges de pinot noir, plus rarement des blancs de chardonnay. Et effectivement le chardonnay est plus difficile à goûter dans sa jeunesse que le pinot noir. Ces vins lorsqu'ils sont bien faits vieillissent très bien. Cette appellation me semble indispensable afin de bien comprendre le vin en général car on est ici à un des bornages du monde du vin.

### Rosé-des-Riceys

Le pinot noir à un vrai talent pour l'élaboration de vins rosés. Issu de raisins de qualité le rosé de pinot noir propose la finesse, l'harmonie et l'élégance qui font la personnalité du cépage en rouge.

## **A faire**

Lors d'une visite en Champagne du mois de novembre à mars il est théoriquement possible de déguster à la cuve les vins tranquilles avant champagnisation des différents cépages champenois dans différents terroirs éventuellement. La dégustation des vins de base permet de comprendre l'évolution gustative étonnante depuis le vin jusqu'au Champagne fini.

## **Historique**

On produit du vin blanc, rouge ou gris en Champagne depuis l'époque romaine.

Les vins sont dits "tranquilles" mais ils ont une tendance naturelle à mousser en tonneau.

A l'origine, la fermentation naturelle des vins, commencée à l'automne, ralentissait avec la fraîcheur de l'hiver dans les caves. Les vins conservaient une partie de leur sucre et dès le retour du printemps, donc de la chaleur, reprenaient leur fermentation. Les vins étaient gardés dans des tonneaux perdaient progressivement leur effervescence.

L'influence, la contribution anglaise est intéressante dans l'émergence qualitative du Champagne. Grâce à l'emploi de fours à charbon ils créent une bouteille en verre résistant à la pression du gaz carbonique (1632). Ils introduisent également l'usage du bouchon de liège. Ils achètent aux champenois du vin en fût qu'ils mettent en bouteille au printemps avec ajout de sucre de canne, ils développent ainsi la prise de mousse. Ce n'est qu'en 1839 qu'une verrerie d'Epernay arrivera à produire des bouteilles résistant jusqu'à 7 bar de pression. Alors que les champenois produisent historiquement des vins très sucrés, ce sont les anglais qui vont demander des Champagne moins sucrés. Plus récemment, en 1960, la Haute Cour d'Angleterre condamne un vin espagnol portant le nom de « Spanish champagne » contribuant

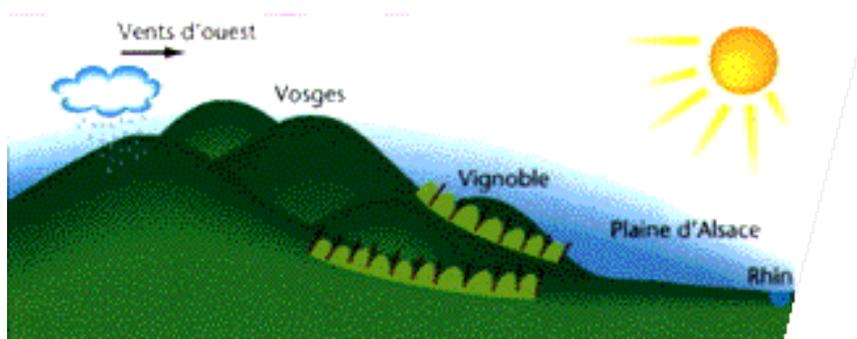
ainsi à la protection de l'appellation Champagne. En 2013, l'Angleterre est toujours le premier importateur de Champagne avec 10 % du marché. Il est intéressant de noter également que les anglais jouent un rôle fondamental dans la naissance du grand terroir du Porto en vallée du Douro et qui est sans doute la première appellation protégée historiquement. Si l'on ajoute leur influence qualitative dans la production du thé et sans doute d'autres produits, on peut les voir comme un peuple raffiné obligés d'aller chercher de par le monde ces grands produits de terroir que leur île ne pouvait pas leur offrir.

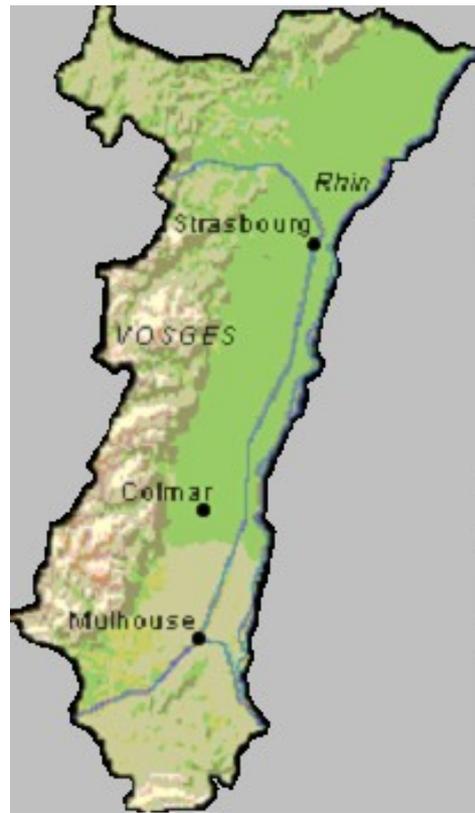
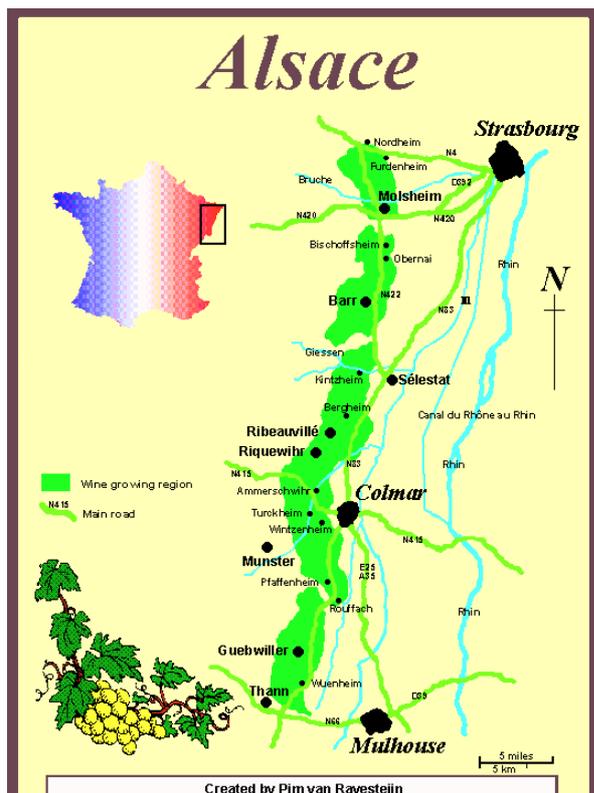
### Le Champagne face aux sparkling wines du monde entier



Le Champagne a réussi à se bâtir une telle image d'excellence, de raffinement, son nom exerce un tel pouvoir de suggestion qu'il semble intemporel, hors des modes. Il est étonnant de voir que derrière cette puissante image du vin de Champagne se cache une remarquable réalité du terroir champenois. La dégustation de vins effervescents de France et du monde entier confirme que s'il est possible d'élaborer un peu partout des vins mousseux de belle qualité, très agréables, ... Le Champagne n'en reste pas moins la référence absolue et cela ne doit rien au hasard. Il y a là la conjonction unique d'une climatologie, de grandes natures de sol / sous-sol, et de 2 grands cépages, le chardonnay et le pinot noir. Par le talent de l'homme, la Champagne est devenu un grand terroir au même titre que la Bourgogne où le bordelais.

### Le vignoble d'Alsace





L'Alsace est d'abord un vignoble de vins blancs, on y produit quelques vins rouges et rosés de pinot noir. Bien que très agréables, ils restent anecdotiques.

Particularité du vignoble : les vignerons élaborent des vins monocépages comme nulle part en France et les vins alsaciens portent le nom de la variété de raisin (cépage) servant à leur élaboration.

Autre fait étonnant : les cépages alsaciens ne sont pour ainsi dire pas présents ailleurs en France. Il semble que l'INAO est voulu préserver une identité régionale forte en interdisant l'implantation des cépages alsaciens ailleurs en France. Cela devrait changer à l'avenir.

Une nouvelle génération de vignerons avec en tête, Jean-Michel Deiss, nous rappelle que les vins mono-cépages sont une création récente du XXème siècle, et revient à la pratique ancienne du complantage, c'est à dire le mélange de différents cépages alsaciens au sein d'une même parcelle, d'un même terroir.

Il est vrai qu'on observe une polarité en Alsace : les petits terroirs influent peu sur le profil gustatif, aromatique des vins de cépage.

On dit qu'en petit terroir, le cépage exprime son caractère variétal, le cépage domine le terroir.

A l'inverse, dans les grands terroirs, c'est le terroir domine le cépage. Le vin de cépage est fortement influencé, marqué par le terroir, à tel point qu'il est parfois impossible de reconnaître le cépage dans certains grands crus tellement le profil gustatif s'éloigne du caractère variétal du cépage.

Cette constatation à amener Jean-Michel Deiss à refuser de préciser le cépage sur l'étiquette de ces vins de grands terroirs. De son point de vue, le terroir devenait l'identité du vin et non plus le cépage. Le retour à l'assemblage et la complantation des cépages dans ses grands terroirs était motivée par l'idée que, je cite : « seule la complantation rend possible l'expression de toutes les nuances fines du terroir, son tempérament, ses tics, sa ... folie. En effet, le fait de planter un seul cépage, voire un seul clone du cépage, empêche l'expression complète du terroir à l'image d'une personne dont le vocabulaire ou l'alphabet trop pauvre empêcherait de dire le monde ou ses sentiments profonds. .... C'est pour cette raison que nous avons décidé, pour tous les vins issus de grands terroirs (Grands Crus et... futurs premiers Crus), de ne plus utiliser l'indication du cépage, si réductrice et stérile, et de nommer seulement le génie du lieu, cette énergie qui vient du fond comme un cri ».

Je pense que la logique de Jean-Michel Deiss trouve ses limites dans le fait qu'on peut constater que plus l'expression d'un cépage est grande dans un terroir donné et plus son pourcentage augmente et finalement l'expression des grands cépages dans leur meilleur terroir atteint une qualité telle qu'on ne veut plus altérer leur pure expression par l'assemblage d'autres cépages n'apportant alors rien.

De même que les musiciens moyens trouvent naturellement leur place dans l'orchestre, les musiciens d'exception vont être valorisés en tant que solistes.

C'est donc en Alsace qu'on trouve la meilleure expression possible pour des cépages comme le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris, ....

Le seigneur d'Alsace est le cépage riesling. C'est une magnifique illustration de ce que le vin peut proposer en matière de complexité, de finesse, d'élégance, .... Le riesling est étonnement marqué par certains terroirs et donne dans certains cas de grands vins de garde. Le riesling quand il est grand, a un remarquable structure acide.

Le gewurztraminer est l'antithèse du riesling. Souple, généreux, simple aromatiquement, ... c'est étonnant à quel point dans un même vignoble 2 cépages peuvent s'opposer (amicalement). Alors que le riesling est un tout en finesse et complexité, le gewurztraminer est évident et séducteur.

Le pinot gris est le 3ème cépage important qualitativement en Alsace. Sa personnalité est moins marquée que les 2 premiers, ils peuvent néanmoins donner quelques vins exceptionnels.

### Caractère des vins selon le type de sol

L'interprofession alsacienne a initié une étude très intéressante sur l'impact des différentes natures de sol sur l'expression du vin.

On trouve en Alsace une grande variété de sols au sein desquels on peut distinguer sept familles de terroirs : granitiques, marneux, calcaires, gréseux, marno-calcaires, marno-gréseux, les terroirs originaux (schiste, volcanique, gypse, ...).

En sols légers (sables, granits, schistes) l'expression des cépages est magnifiée. En sol plus lourd (terroirs argilo-calcaires) c'est bien souvent le terroir qui s'impose au cépage.

Granits : vins aromatiques (floraux), acidité moyenne, charmeurs dans leur jeunesse. Apogée à 3 ans. Pas au mieux les années très chaudes.

Calcaires : citronnés puis notes de pétrole, acidité marquée. Vins de longue garde, austères dans leur jeunesse.

Marnes (calcaire + argile) : vins puissants, corsés, massifs, sans grande finesse. poivre, iris, puis minéral au vieillissement. Intéressants en année très chaude.

Grès : vins nerveux. Ont besoin de 6 à 8 ans pour s'épanouir sur des notes épicées complexes, cannelle, noix de muscade, poivre blanc, ...

Marno-calcaires : vins généreux et concentrés. calcaire => finesse; marnes => puissance. Acacia (jeune), minéral (vieillissement).

Argile : vins "rêches", presque "tanniques".

Schiste : vins longilignes (élégance et charpente acide), austères (fermeture aromatique et acidité), minéraux.

Volcanique : vins amples, arômes fumés.

### Situation du vignoble

Le vignoble s'étend du Nord au Sud, sur une centaine de kilomètres. Il est implanté entre 200 et 400 mètres d'altitude, au pied du versant Est des Vosges dont il couvre les premières collines. Sa superficie est de 14 600 hectares.

Climat alsacien : semi-continentale est favorable à la vigne car s'il donne des hivers froids il favorise en revanche des étés chauds et ensoleillés.

Les pluies venant de l'ouest se déversent notamment sur le versant ouest des Vosges avec pour conséquence une pluviométrie faible en Alsace avec 450 à 500 millimètres d'eau par an.

#### Les appellations d'origine contrôlées

La reconnaissance du terroir alsacien et de la qualité des vins produits amène l'INAO à créer en 1962 l'A.O.C. Alsace puis en 1975 l'AOC Alsace Grand Cru et enfin l'AOC Crémant d'Alsace en 1976.

#### Les cépages

Le grand nombre de cépages alsaciens (une dizaine aujourd'hui) semble répondre historiquement à l'incroyable diversité des terroirs.

Seuls les 4 cépages nobles, le riesling, le gewurztraminer, le Tokay pinot gris, le muscat, ont le droit à l'appellation "grand cru" à condition de rester purs.

Ils sont également les seuls à pouvoir porter les mentions "vendanges tardives" ou "sélection de grains nobles".

#### Riesling :

23 % des surfaces plantées.

Il se distingue par sa grande structure acide, sa finesse, son élégance et la complexité de son expression aromatique.

Son expression varie très sensiblement avec la nature du terroir.

C'est un cépage tardif qui prend difficilement la pourriture noble.

Sur sols légers, sableux : le nez s'ouvre dès la 1<sup>ère</sup> année, fleur de vigne, tilleul.

Sur granits : ouverture du nez après 1 année.

Sur sols calcaires : arômes primaires moyens, mais nuances minérales et pétrolées après 5 à 6 ans.

Sur schistes et laves : les vins sont d'une grande dureté dans leur jeunesse, ils s'assouplissent après 8 à 10 ans mais sont alors extraordinaires.

Les plus beaux rieslings vieillissent 20 ans et plus sans faiblir.

Le riesling se prête plus difficilement que le gewurztraminer à la vendange tardive car il ne prend pratiquement pas la pourriture noble.

Arômes : agrumes, citron, pamplemousse, orange, pêche, abricot, mangue, fruits exotiques, amande verte, fougère, foin, buis, végétal, terreux, fumée, pétrole, notes minérales, pierre à

fusil, craie, fleurs blanches, acacia, tilleul, chèvrefeuille, aubépine, anis, menthe, fenouil, épices, cannelle, miel, VT/SGN : ananas, fougère, cire d'abeille, genêt ...

Gewurztraminer :

20 % des surfaces plantées.

Très aromatique, charpenté et d'acidité moyenne.

Prend remarquablement le passerillage et la pourriture noble.

Arômes : fruits exotiques, agrumes, abricot, mirabelle, rose, géranium, fleur d'oranger, violette, menthe, rhubarbe, épices, réglisse, poivre, camphre, VT/SGN : fruits confits, confiserie, miel, datte, botrytis ...

Tokay pinot gris :

Cépage exigeant, peut donner des vins sans intérêt lorsqu'il est négligé par le vigneron (rendements, état sanitaire, vinification). Dans le cas contraire il donnera des vins puissants, capiteux, d'acidité moyenne, épices et aux arômes fumés caractéristiques.

Ne réussi vraiment que sur les grands terroirs.

Prend bien la pourriture noble mais tout aussi bien la pourriture grise.

Originaire de Bourgogne où il porte le nom de pinot beurrot.

Arômes : floral, agrumes, pêche, caramel au lait, chocolat, miel, épices, pain d'épices, fumé, notes grillées, beurrées, ... .

Pinot blanc et Auxerrois :

Cépages précoces.

Assemblés ensemble, donnent le Pinot blanc ou Klevner.

le Pinot blanc semble cousin du chardonnay dont il a certaines caractéristiques : vins droits, assez amples, intéressants aromatiquement, mais sans réelle aptitude à la garde.

Arômes : floral, agrumes, abricot, fruits blancs, pêche, miel, noisette, ...

Muscat d'Alsace (à petits grains) :

Plus structuré, intense aromatiquement mais moins complexe, note herbacées parfois excessives.

Muscat Ottonel :

Remarquable finesse d'expression, très fruité et subtiles nuances minérales. Mais les rendements sont irréguliers (très sensible aux maladies) et il est difficile à vinifier donnant parfois des vins très neutres.

En général ces 2 cépages (2.5 % des surfaces plantées) sont assemblés, donnant des vins au caractère difficile à cerner.

Accord gastronomique : idéal avec les asperges.

Arômes : floral, ananas, miel, menthol, ...

#### Sylvaner :

floral, rose, pêche blanche, ...

#### Chasselas :

grande finesse. En voie de disparition.

#### Pinot noir :

en rosé et rouge, victime le plus souvent des forts rendements pratiqués en Alsace et de sols qui ne lui conviennent pas, il est rarement intéressant mais en général très agréable.

Arômes : fruits rouges, cerise, fraise, épices, notes animales, terre, humus, ...

	Alsace sylvaner	Alsace pinot blanc	Alsace riesling	Alsace gewurz-traminer	Alsace pinot gris
Fruité	<b>82%</b>	<b>45%</b>	<b>54%</b>	<b>39%</b>	<b>28%</b>
Fruits secs	<b>6%</b>	3%	0%	0%	9%
Miel	0%	0%	2%	0%	10%
Floral	<b>12%</b>	<b>25%</b>	<b>21%</b>	<b>31%</b>	<b>12%</b>
Epices	0%	10%	1%	<b>20%</b>	1%
Végétal	0%	0%	3%	0%	0%
Minéral	0%	3%	<b>16%</b>	5%	3%
Animal	0%	0%	1%	0%	0%
Boisé	0%	<b>8%</b>	0%	0%	4%
Empyreumatique	0%	<b>8%</b>	3%	0%	<b>25%</b>
Alcool	<b>6%</b>	0%	0%	<b>5%</b>	<b>9%</b>
Chair	6%	5%	4%	5%	<b>8%</b>
Complexité	0%	0%	2%	2%	2%

Elégance	3%	2%	4%	<b>6%</b>	3%
Equilibre/Harmonie	<b>19%</b>	<b>15%</b>	<b>22%</b>	<b>13%</b>	<b>17%</b>
Fermeture aromatique	9%	5%	7%	6%	8%
	Alsace sylvaner	Alsace pinot blanc	Alsace riesling	Alsace gewurztraminer	Alsace pinot gris
Finesse	7%	11%	9%	6%	9%
Fraîcheur	<b>22%</b>	<b>17%</b>	<b>12%</b>	<b>3%</b>	7%
Gaz carbonique	0%	0%	0%	1%	0%
Générosité aromatique	<b>17%</b>	<b>19%</b>	<b>20%</b>	<b>21%</b>	<b>18%</b>
Légèreté	4%	7%	1%	4%	3%
Netteté	1%	1%	1%	0%	1%
Persistance	4%	3%	<b>6%</b>	<b>13%</b>	<b>10%</b>
Plaisir	6%	4%	<b>1%</b>	3%	3%
Puissance	6%	4%	2%	6%	<b>7%</b>
Rondeur	6%	<b>11%</b>	6%	4%	4%
Sec, caractère	0%	0%	<b>1%</b>	3%	1%
Souplesse	1%	1%	2%	2%	1%
Structure	0%	0%	<b>4%</b>	5%	2%
Sucres résiduels	1%	2%	1%	<b>4%</b>	2%

Dans ce tableau je fais ressortir la fréquence avec laquelle sont utilisés certains termes descriptifs des vins des principaux cépages en Alsace.

Le Sylvaner : fruité à + de 80 %, ça met en relief la simplicité aromatique du cépage qui est essentiellement fruité avec peu de variations autour de cet arôme. En bouche c'est surtout la bonne fraîcheur acide qui ressort. On peut également noter son intensité aromatique modeste / moyenne.

Le Pinot blanc : fruité mais aussi assez floral (25 %). C'est également le seul vin blanc alsacien faisant ressortir parfois du boisé (8 % des vins) et donc des arômes empyreumatiques. Avec le pinot gris dans une moindre mesure.

Le Riesling : Fruité, floral, il se distingue par une minéralité particulière (16 % des vins). Son caractère tardif (maturité des raisins) peu apporter une composante végétale / herbacée. Cette description portant sur des vins jeunes, le riesling ne ressort pas particulièrement complexe. Cela ressortirait d'avantage sur des vins mûrs ou évolués.

Le Gewurztraminer : fruité mais surtout le plus floral des cépages alsaciens. Sa particularité c'est son caractère épicé (20 % des vins dégustés). C'est aussi celui qui présente le plus de sucres résiduels en sec du fait de son aptitude à la surmaturité. En bouche il est le plus souple (le moins acide) : 3 % seulement montrent de la fraîcheur gustative.

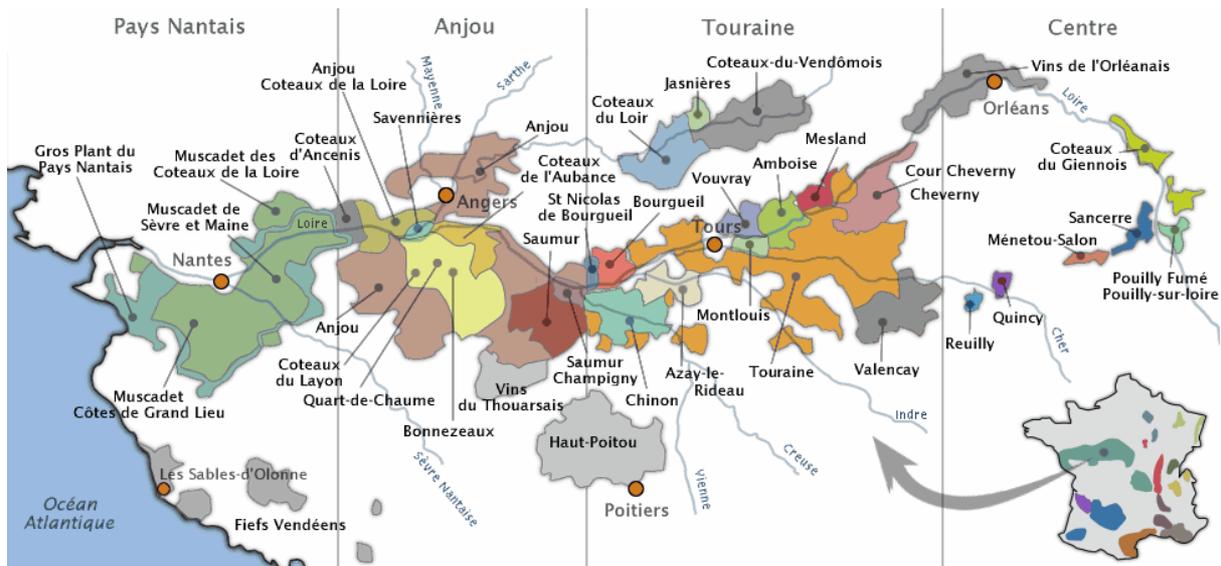
Le Pinot gris : le moins fruité des vins blancs alsaciens, il est par contre assez empyreumatique et ressort son alcool assez souvent (9 %). Parfois boisé. Peu intense aromatiquement.

## **Vins d'Alsace et le reste du monde**

Étonnement, le riesling, considéré comme le plus grand cépage d'Alsace, est également le cépage pour lequel il existe un meilleur terroir hors de France, à savoir le terroir de la Moselle allemande.

Les niveaux d'acidité atteints par le riesling dans le terroir Moselle, Sarre, Ruwer impose au vigneron de garder quelques sucres résiduels pour obtenir l'équilibre gustatif. Avec un degré alcoolique naturel autour des 9 % vol.. le riesling atteint alors un niveau de délicatesse et de raffinement unique.

## Le vignoble du Val de Loire et du Centre-Loire



Vignoble très étendu, sur près de 1000 km depuis Roanne et St-Pourçain jusqu'à Nantes et St-Nazaire.

Surface plantée : environ 80 000 ha.

On peut définir 4 grandes régions viticoles : la région nantaise, l'Anjou, la Touraine et le vignoble du Centre.

Ce vignoble n'est pas reconnu à sa juste valeur car on ne dit pas assez qu'on y trouve les meilleurs terroirs de France (et de l'univers), en limite nord de maturité, pour 3 cépages remarquables. Le Chenin, le sauvignon et le cabernet franc.

En blanc :

- le chenin s'exprime de façon exceptionnelle entre Tours et Angers donnant des grands vins secs et doux absolument uniques : Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Anjou....

- Le sauvignon à Sancerre et dans une moindre mesure à Pouilly Fumé.

En rouge :

- le cabernet franc offre également une expression unique de finesse et de fraîcheur dans les tuffeaux de Chinon, Bourgueil et Saumur-Champigny.

## Le sauvignon dans le terroir de Sancerre

Meilleur terroir de France pour le cépage Sauvignon blanc. Il trouve ici sa limite climatique de maturité, qui lorsqu'elle est associée à des sols pauvres, calcaires, en coteaux très pentus (Bué et Chavignol étant les plus réputés) et à de la vieille vigne, le sauvignon donne des vins extraordinaires. Il faudra alors une dizaine d'années ou plus de patience pour les apprécier pleinement.

3 types de sols composent le Sancerrois :

Les terres blanches, sols de composition argilo-calcaire, situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois : On y produit un Sancerre riche et structuré exprimant d'abord de la puissance gustative.

Les caillottes, très pierreuses et calcaires., moins d'argile : le Sancerre s'exprime en finesse et fruité.

Les terres argilo-silicieuses, à l'est du vignoble sur les collines : on y produit un Sancerre ferme et structuré.



Le sauvignon donne par nature des vins blancs de plaisir, sans chichi. Les vignerons de Sancerre ne font pas de manières et ne recherchent pas de grands accords à table. L'accord régional se fait avec le crottin de Chavignol notamment.

Sur les meilleurs terroirs, en vieilles vignes, le sauvignon prend tout à coup une dimension particulière et sa caractéristique première est de se fermer gustativement après quelques mois en bouteille du fait de sa concentration particulière. Ce grand Sancerre de concentration se reconnaît donc par sa capacité à décevoir le dégustateur entre jeunesse et maturité ce qui n'arrivera jamais au Sancerre plus courant, toujours aimable.

Ceci dit, y a-t-il un intérêt à élaborer ces Sancerre de concentration en grand terroir qui vont nous décevoir dans leur jeunesse ? Le sauvignon n'a pas la réputation d'être un cépage de vieillissement. Il vaut naturellement pour ses arômes primaires de jeunesse qui peuvent en faire un vin blanc parmi les plus aromatiques. Le vieillissement d'un vin blanc est intéressant à condition que le vin gagne en harmonie et en complexité en développant un bouquet tertiaire. C'est le cas notamment du chardonnay en Bourgogne ce qui en fait d'ailleurs le plus grand cépage blanc.

Pour répondre à cette question il faut nous tourner vers un vigneron emblématique de Sancerre, François Cotat, qui est réputé pour faire certains Sancerre devant être attendus 10 ans ou plus avant de livrer leur potentiel.

Le site « lapassionduvin.com » nous permet d'aller chercher les impressions de dégustateurs connaisseurs :

Dégustation juin 2016 - Monts Damnés Cuvée spéciale 1997 – Sancerre de 19 ans d'âge.

La robe est bien dorée, avec encore une brillance notable. Le nez est magnifique de complexité, doté d'un superbe fruité, d'une forte minéralité et de beaux arômes de champignons. L'équilibre en bouche est incroyable. Chaque ingrédient de cette recette qui se fait toute seule est présent avec la juste quantité : fruit, notes minérales et fumées, sucre résiduel, fraîcheur, ampleur, longueur... Du plaisir à l'état pur. Excellent.

Dégustation juin 2015 - La Grande Côte 1989 (magnum) – Sancerre de 26 ans.

D'un bel or pas très marqué, la robe ne présente aucune trace d'évolution !

Servi directement depuis le magnum, les arômes du nez ne sont pas engageants pendant les premières secondes. Mais très vite il se révèle à l'aération dans le verre d'une complexité folle, évoluant sans cesse, d'arômes de fruits blancs vers des fruits plus exotiques, puis des senteurs anisées, truffées et même fumées...

La bouche n'est pas en reste et monte encore d'un cran : son équivalent géométrique est la sphère, celui sensoriel est la plénitude ! Le superbe fruité et la richesse de la matière donnent une impression de sucrosité alors que ce vin doit être parfaitement sec... L'équilibre est d'anthologie grâce à une acidité pas démonstrative mais suffisante qui porte très loin cette bouche merveilleuse.

Dégustation juin 2015 - Grande Côte 1997 – Sancerre de 18 ans.

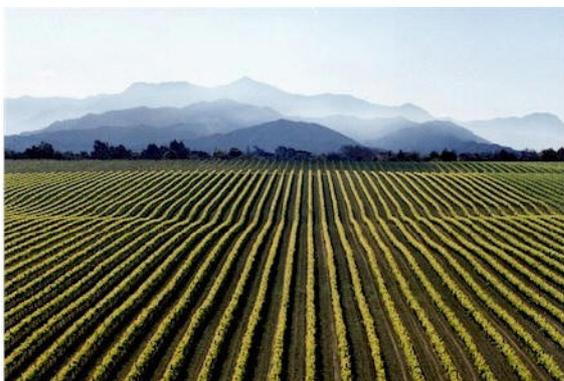
Ouvert 3h avant le service et décanté au moment du service. Servi en verres Spiegelau Authentis.

C'est un vin d'une complexité et d'un équilibre éblouissant. Le nez est très "cotat" (le contraire eût été regrettable winking smiley ). On retrouve des notes de mangue, d'ananas mûr, de

litchi, mais délicates, légères et soulignées par un trait végétal et floral que j'ai du mal à décrire mais qu'on retrouve souvent dans les vins du domaine. Un sorte de bourgeon de cassis sucré ou jasmin, peut-être. La bouche développe à la fois puissante et délicate car cristalline, vers une finale d'une très grande longueur. C'est vraiment un vin sublime mais je suis extrêmement surpris par sa jeunesse. Il fait plus jeune que les deux dernières bouteilles ouvertes (la dernière il y a 5 ans) au point que le consensus s'est fait autour d'un Chardonnay de 2010... winking smiley. Si vous en avez, l'apogée est sans doute pour dans une dizaine d'années... mais c'est vraiment excellent dès maintenant et c'est beaucoup moins baroque que certains autres millésimes du domaine. Exceptionnel 95+

Ces quelques commentaires puisés sur le site [lapassionduvin.com](http://lapassionduvin.com) sont éloquentes mais ils nous rappellent que certains vigneron sont à même de transcender leur terroir à tel point que leurs vins sortent totalement de la norme. Dans cette catégorie des vigneron à part je citerais le cas de Didier Dagueneau à Pouilly Fumé, de Zind-Humbrecht en Alsace, de Mme Leroy en Bourgogne mais surtout de Mark Angeli en Anjou.

### **Le sauvignon en Nouvelle-Zélande**



La nouvelle-Zélande vit depuis quelques années le miracle, la révolution du sauvignon. Un peu à l'image du malbec en Argentine, ce cépage réussit particulièrement en Nouvelle-Zélande et notamment dans le vignoble de Marlborough. Comme le malbec donne en Argentine des vins de plaisir, faciles à boire, élaborés pour un public large, non éduqué; le sauvignon de Nouvelle-Zélande répond à la même logique des vins « sans prise de tête ». Est-ce mal ? Est-ce critiquable ? Certainement pas dans la mesure où 98 % des consommateurs de vin dans le monde ne sont pas éduqués au goût et à la connaissance du vin et demandent précisément ce type de vin. Tout ceci est en tout cas parfait en dégustation d'apéritif. A table on demande d'avantage de retenue afin de permettre à la cuisine de s'exprimer. Déjà en France le sauvignon n'est pas un cépage ayant la réputation de faire de grands accords à table du fait de son caractère marqué alors qu'en est-t-il du sauvignon de Nouvelle-Zélande et de son exubérance ? ... Le risque de s'en lasser rapidement semble bien présent.

## Les raisons du miracle sauvignonné néo-zélandais

Marlborough est la meilleure région de Nouvelle-Zélande pour la production de vins blancs de sauvignon. On peut constater qu'il y fait plus frais qu'à Sancerre en France. Les températures à Marlborough correspondent en fait à celles de la Champagne en France. Il s'écoule pour le sauvignon de Marlborough 120 à 130 jours entre floraison et vendange au lieu de 100 jours environ chez nous en France. La pluviométrie de la Nouvelle-Zélande, modérée et bien répartie sur l'année permet ce temps de maturation très long ce qui ne semble pas possible en France.

<i>Nouvelle-Zélande</i>		janvier	février	mars	Moy. Cumul
Auckland	T° maxi	23,2°C	23,4°C	22,3°C	23°C
	T° moyenne	70 mm	80 mm	70 mm	220 mm
Hawks Bay	T° maxi	24°C	24°C	23°C	23,7°C
	Pluviométrie	48	62	85	195 mm
Marlborough	T° maxi	23°C	23°C	21°C	22,3°C
	Pluviométrie	50 mm	50 mm	40 mm	140 mm
Central Otago	T° maxi	23°C	23°C	20°C	22°C
	Pluviométrie	78 mm	58 mm	80 mm	216 mm
<i>France</i>		juillet	août	septembre	
Sancerre	T° maxi	26°C	25,6°C	21,7°C	24,4°C
	Pluviométrie	52 mm	59 mm	61 mm	172 mm
Bordeaux	T° maxi	25,7°C	26°C	23,4°C	25°C
	Pluviométrie	55 mm	60 mm	90 mm	205 mm

Cet ensemble de facteurs peut permettre que le capital aromatique de raisins est d'avantage préservé qu'en France. A cela s'ajoute que la très grande hétérogénéité des sols à Marlborough, au sein d'une même parcelle de vigne contribue à la complexité du vin produit. Tout cela serait parfait si le rayonnement solaire n'était pas d'une dureté particulière, en effet la Nouvelle-Zélande subit de fortes radiations UV du fait de la présence d'un trou dans la couche d'ozone situé au dessus de l'Antarctique et de l'Océanie.

Mais finalement, le succès du sauvignon de Nouvelle-Zélande tient sans doute à une présence très importante de matière organique et d'azote dans les sols après 2 siècles d'élevage de moutons notamment. Dans les années 1980 on comptait 70 millions de moutons pour moins de 4 millions d'habitants. Aujourd'hui le cheptel n'est plus que de 20 millions. Beaucoup de pâturages ont ainsi été convertis et plantés en vignes de sauvignon. Le taux de matière organique des sols néo-zélandais peut excéder les 5 % alors qu'il est en général inférieur à 2 % le vignoble français. On a pu montrer que l'azote disponible favorise des vins blancs de sauvignon beaucoup plus aromatiques.

Certains arômes du sauvignon ont été quantifiés par dosage dans les vins de sauvignon de différents vignobles du monde permettant une comparaison :

Molécule	Odeur / arômes	Nouvelle-Zélande			Australie	Afrique du Sud	USA	France
		Hawke's Bay	Wairarapa	Marlborough				
IBMP	Poivron vert	9-23	25-47	12-30	10-19	3-12	2-6	5-12
IPMP	Asperge	7-8	8-11	6-11	11-14	6-9	7-8	6-10
A-3MH	Buis, fruits tropicaux	22-125	28-212	<b>40-2507</b>	64-78	10-119	20-62	0-83
3MH	Pamplemousse, agrumes, fruits exotiques	925-3088	1600-8733	<b>1477-18681</b>	1051-5241	1013-2955	860-4492	687-3053

Dans le tableau, pour chaque molécule aromatique dosée, 2 valeurs sont indiquées. Ils s'agit des valeurs minimales et maximales mesurées. On peut noter qu'il existe un grand écart de valeurs au sein d'un même vignoble. Ainsi, si le sauvignon de Nouvelle-Zélande est en moyenne plus aromatique que le sauvignon de France, ce n'est pas systématique. Les sauvignons de France les plus aromatiques sont plus aromatiques que les Néo-zélandais les moins aromatiques. Par contre les néo-zélandais les plus aromatiques en arômes pamplemousse, agrumes, fruits exotiques (3 MH) sont 6 fois plus aromatiques que les sauvignons de France les plus aromatiques (18681 contre 3053). Les 2 premières molécules dosées, IBMP et IPMP correspondent à des arômes de type végétal qui ne sont recherchés dans les vins que de façon très modérée. Il est donc normal qu'il n'y ai pour ces 2 molécules que des valeurs basses et comparables d'un vignoble à l'autre. Seules les 2 dernières molécules sont recherchées et sont responsables de l'agrément aromatique du vin.

Nouvelle-Zélande : un vignoble jeune tourné vers œnologie industrielle :

L'âge moyen des vignes inférieur à 20 ans. Le type de production recherché impose l'irrigation de la vigne. Le sauvignon est très gourmand en eau, il lui faut 12 litres par jour, 2 fois plus que pour le pinot noir. Acidification des moûts, macération pelliculaire, levurage varié pour renforcer la complexité des vins, débourbages soutenus, fermentation à basse température (12 à 14 °C) pour préserver les arômes, compléments azotés en cours de

fermentation, élevage à moins de 10°C, collages importants à la bentonite (argile), ....  
Difficile de parler de l'expression d'un terroir.

En France les grands terroirs sont valorisés avec de la vieille vigne, des situations de coteaux, des sols pauvres, une œnologie réduite à sa plus simple expression. Donnons aux jeune vignoble néo-zélandais quelques décennies supplémentaires pour voir si la progression se fait vers plus d'authenticité. En attendant bravo pour leur dynamisme et leurs résultats.

Le vignoble néo-zélandais est néanmoins fragile. En 2008, du fait de la crise, il a connu pour la première fois un excédent de 40 millions de litres de vin, restés invendus entraînant des risques de faillites et d'arrachage de vigne. En effet, les coûts de production sont très élevés ( $\approx 20\,000$  dollars/ha) du fait du coût du foncier et de la main d'œuvre. Le prix de vente des raisins lui a été divisé par deux en quelques années (de 2500 à 1200 \$/tonne).

### **Les grands terroirs du chenin blanc**

Le cépage chenin trouve en Val de Loire, sur les appellations Vouvray, Savennières, Bonnezeaux, Quart de Chaume sa plus grande expression. Il y développe des niveaux d'acidité incroyables à tel point que ces vins blancs sont quasiment immortels. Le très grand terroir de la Coulée de Serrant donne un vin qui après 30 ans de cave peut être carafé 8 jours sans que son expression soit altérée le moins du monde. Le chenin manque singulièrement de reconnaissance auprès du grand public. S'il s'agit sans aucun doute d'un grand cépage s'exprimant dans ses meilleurs terroirs, il faut avouer qu'il ne vieillit pas avec autant de raffinement que le chardonnay dans les grands terroirs de Bourgogne. La dégustation de chenins incroyablement jeunes après 30 années de cave à d'ailleurs un petit côté décourageant dans la mesure où il ne semble pas forcément progresser beaucoup par rapport à l'expression du vin jeune. On serait tenté de dire que la patience d'un grand vieillissement est insuffisamment rémunérée gustativement.

#### Vouvray

Cépage : 100 % Chenin Blanc (Pineau de Loire).

45 % de vins blancs secs et moelleux, 55 % d'effervescents.

Sols et sous-sols : coteaux pierreux sur substrat de tuffeau - craie blanche - recouverts d'argiles à silex et d'argilo-calcaires.

Arômes d'acacia, rose, agrumes, fruits confits, abricot, de coing, miel de fleur, infusion.



C'est dans le terroir de Vouvray que le chenin exprime la plus grande finesse possible. C'est la référence absolue à laquelle doivent être

comparés tous les autres terroirs, toutes les autres expressions du chenin. Par ordre de proximité, le terroir de Montlouis permet de bien comprendre l'aristocratie du terroir de Vouvray. On trouve une accessibilité, une amabilité dans les chenins de Montlouis qui les distinguent clairement de l'expression que prend le chenin à Vouvray. Le calcaire / tuffeau me semble être le facteur premier de cette finesse particulière exprimée par ce grand terroir.

Dans le cas des vins moelleux / liquoreux, c'est plutôt la dégustation comparative Vouvray moelleux et Bonnezeaux – Quart de Chaume qui est édifiante. Comparativement au Vouvray, les seconds semblent emprunts de lourdeur et de manque de fraîcheur gustative.

De même l'opposition Vouvray – Savennières va permettre de constater que le second est d'avantage dans la puissance gustative et la rusticité.

Au domaine Huet, vigneron emblématique de Vouvray, le niveau d'acidité du chenin est tel qu'il est souvent nécessaire de conserver 6 à 8 grammes de sucres résiduels dans les vins blancs secs.

### Savennières

Cépage : 100% Chenin Blanc (Pineau de la Loire).

On distingue deux dénominations : La Roche-aux-Moines et La Coulée-de-Serrant.

Sols / sous-sols : peu profonds, composés de schistes gréseux, de rhyolites et de sables.

Climat : L'influence mésoclimatique de la Loire permet l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité. Les orages passent le plus souvent sur la rive gauche de la Loire, épargnant



*La Coulée-de-Serrant*

Savennières.

Vins : ample, riche, puissant, un peu rustique. Souvent avec un peu de surmaturité.

La Coulée-de-Serrant : terroir hors norme. Le domaine viticole est une appellation à lui seul comme le Château grillet à Condrieu. Nicolas Joly, qui a passé la main il y a quelques années, est une des figures de la Biodynamie en France. J'ai été surpris en le rencontrant une journée sur place de penser après coup qu'il s'agissait d'une personne qui n'aime pas le vin et qui ne le comprend pas. Ce qui pour moi confirme la grandeur du terroir qui produit naturellement des grands vins, et ceci parfois malgré le vigneron.

### Bonnezeaux

Cépage : 100% Chenin Blanc (Pineau de la Loire).

Sols / sous-sols : schistes gréseux de St Georges avec des filons de quartz et de phanites.

### Quarts de chaume

Cépage : 100% Chenin Blanc (Pineau de la Loire).

Sols / sous-sols : schistes et grès poudingues.

Ces 2 grands terroirs historiques dédiés à l'élaboration de chenin liquoreux se distinguent par la finesse gustative des vins produits. La finesse de ces deux terroirs ressort de façon éclatante lorsqu'ils peuvent être dégustés comparativement aux chenin de l'appellation Coteaux du Layon que l'on peut considérer comme une introduction à ces 2 crus. Les vignerons par contre semblent se reposer quelque peu sur leurs lauriers ou sur leur rente. Ça manque un peu d'enthousiasme me semble-t-il.

## **Le cabernet franc entre Bourgueil, Chinon et Saumur-Champigny**

C'est peut-être le cépage noir ayant les tanins les plus fins. C'est peut-être également un de ceux qui vieillit le mieux. Ainsi, les vignerons qui le travaillent ont bien souvent un siècle de bons millésimes dans leur cave, malheureusement pas à vendre. Il ne vous reste plus qu'à sympathiser et alors tout est possible.

Arômes : framboise, cassis, violette, poivre, poivron, bois de ronce, feuille de lierre, sous-bois, ....

Le cabernet franc décline son identité au travers de 3 terroirs ligériens :

### Bourgueil

A Bourgueil le cabernet franc exprime sa plus grande finesse, associée à une grande fraîcheur et un fruité d'une grande pureté. Dans ce contexte le vigneron doit réaliser un élevage modéré afin de ne pas dénaturer les qualités naturelles du raisin.

### Chinon

Ici le cabernet franc atteint une plénitude, une maturité autorisant le vigneron à plus de concentration. Un boisage bien conduit va permettre d'élaborer un vin profond, dense et toujours très fin. C'est sans doute l'expression la plus complète du cabernet franc.

### Saumur-Champigny

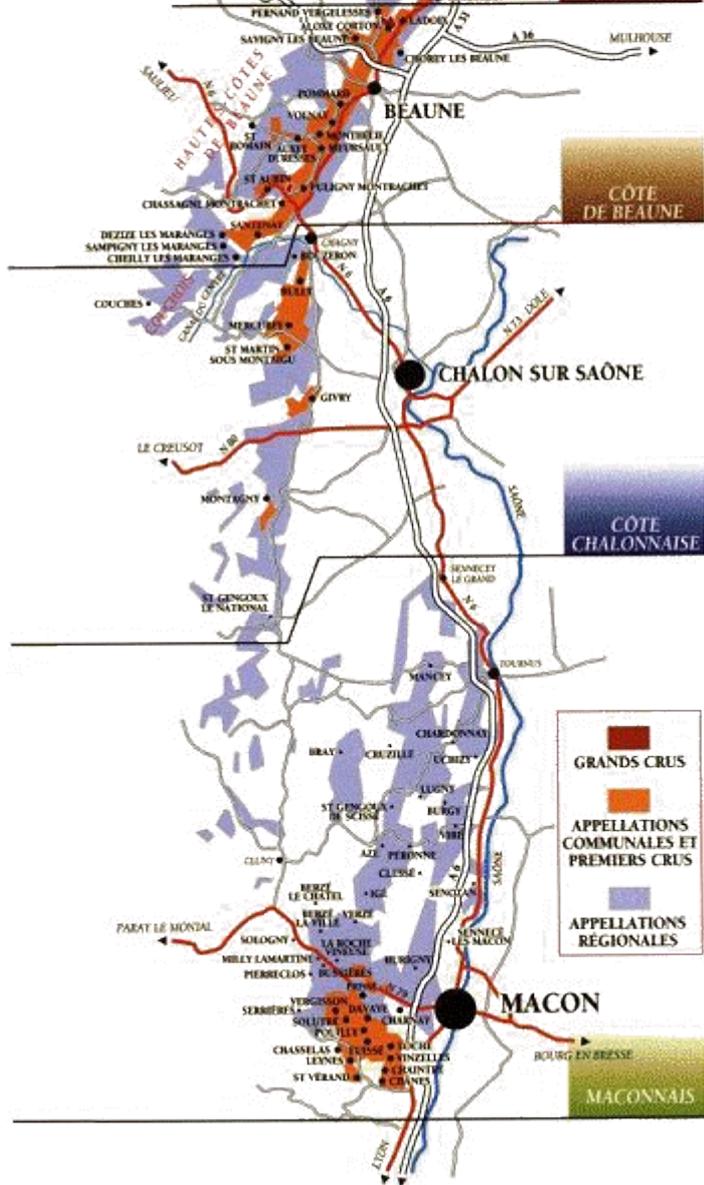
Le cabernet-franc devient ici plus chaleureux, presque bordelais. L'élevage en fût devient plus important. Les vins sont plus confiturés et donc très fédérateurs. C'est un cabernet-franc plus grand public. La retenue et la finesse qu'on rencontre à Bourgueil et Chinon cède ici la place à la générosité plus méridionale de Saumur-Champigny.

# LA BOURGOGNE



## LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MACONNAIS



ÉTERNELS BOURGOGNES

## **La Bourgogne : un cas unique**

Cas unique dans notre vignoble français, la Bourgogne est un vignoble de grands vins rouges mais aussi de grands vins blancs secs.

La Bourgogne est le berceau qualitatif des deux plus grands cépages au monde, le pinot noir et le chardonnay et propose la viticulture qualitative la plus ancienne et la plus pérenne qui soit.

La Bourgogne bénie des Dieux ? Cela ne fait pas de doute me concernant. Nulle part ailleurs la notion de terroir n'est aussi affirmée, aussi précise qu'en Bourgogne.

## **Deux grands cépages, le pinot noir et le chardonnay**

Ces 2 grands cépages s'affrontent qualitativement dans les grands terroirs de Bourgogne. En Côte de Beaune, ils font match nul et représentent chacun environ 50 % des surfaces plantées. Par contre à l'échelle communale ce n'est pas le cas. En général l'un cède le terrain devant l'autre. Ainsi à Pommard et Volnay la victoire du pinot noir est presque totale, à l'inverse sur Meursault et Puligny-Montrachet c'est le chardonnay qui triomphe. De façon plus générale le pinot noir s'implante dans les sols plus argileux, il en a besoin pour donner des vins colorés, le chardonnay lui colonise les sols d'avantage calcaires où il exprime sa finesse.

En Côte de Nuits le pinot noir domine totalement le chardonnay : 98 % des surfaces plantées. Le chardonnay donne-t-il des vins moyens en Côte de Nuits ? Pas du tout. Vous trouverez un 1er cru blanc à Vougeot et le très rare Musigny blanc. Par contre le pinot noir y est transcédé et chasse le chardonnay de ces coteaux. L'implantation de ces 2 cépages est donc très intéressante à étudier et permet ainsi de mieux comprendre les différentes variations du terroir bourguignon.

Ainsi, sur la Montagne de Corton, cas unique en Bourgogne, le chardonnay et de pinot noir font match nul, grands crus tous les 2. Par contre le chardonnay est en haut de la côte là où le calcaire est le plus présent et le pinot noir s'implante plus bas dans le coteau, là où l'argile est d'avantage présent.

Il est intéressant de relever l'implantation de l'appellation grand cru en Bourgogne car elle définit le périmètre d'excellence du cépage pinot noir et du chardonnay. On peut noter que le chardonnay est plus polyvalent que le pinot noir dans la mesure où il produit des grands crus depuis Chablis jusqu'à Chassagne-Montrachet alors que le pinot noir donne des grands crus

depuis Gevrey-Chambertin jusqu'à Corton. Cela se vérifie dans le monde entier, le chardonnay voyageant mieux que le pinot noir.

#### Meilleur terroir du pinot noir en Bourgogne

L'appellation grand cru pour le pinot noir s'étend de Gevrey Chambertin à la Montagne de Corton, soit sur 25 km selon un axe nord-sud. Il s'agit de la zone climatique d'excellence du pinot noir. Au dessus de Gevrey-Chambertin, la climatologie devient trop fraîche et ne permet plus d'obtenir l'excellence pour le pinot noir. Idem vers le sud, au-delà de la montagne de Corton, il fait trop chaud, la maturation du pinot noir est trop rapide pour obtenir l'excellence du grand cru.

Cette sensibilité du cépage aux variations thermiques infimes est extraordinaire. Seul le vin peut mettre en lumière ce phénomène de façon éclatante.

Or c'est dans le terroir du Chambertin, en limite de maturité, que le pinot noir prend son expression ultime. On dit qu'il exprime là «tout le grand Bourgogne possible ». Cette réalité n'est pas très accessible et demande une réelle éducation c'est pourquoi on trouve à Vosne-Romanée du côté de la Romanée-Conti une expression du pinot noir, plus festive, aimable et donc plus accessible gustativement, sauf pour le prix des vins bien entendu.

#### Meilleur terroir pour le chardonnay

On peut hésiter entre l'incomparable finesse et fraîcheur du chardonnay dans les grands crus de Chablis (102 ha) et sa plénitude faite de puissance, d'élégance et de complexité dans le Montrachet entre Puligny et Chassagne.(7,8 ha) en Côte d'Or. Entre ces deux pôles, le trop séducteur Meursault emporte les suffrages des palais non formés.

Le **pinot noir** est un cépage noir unique. C'est le seul grand cépage noir capable de mûrir sous le climat très septentrional de la Bourgogne. Il doit sa précocité de maturation à la finesse de sa peau, à une richesse modérée à moyenne en tanins. La génétique est en train de découvrir que le pinot noir est sans doute le parent qualitatif de la plupart de nos cépages de qualité actuels. Le pinot noir représente le Graal pour les vignerons du monde entier. Il symbolise la quintessence de la finesse, de la noblesse et du raffinement dans le monde du vin. C'est un des cépages les plus fragiles et donc les plus exigeant qui soit.

En Bourgogne, sont terroir de prédilection, il sait exprimer avec une finesse sans pareil les infinies variations du terroir. Dans son registre il ne souffre aucune concurrence. Un grand pinot noir de Bourgogne ne se compare à nul autre grand vin rouge.

Le pinot noir, cépage précoce à peau fine voyage assez mal. Il devient rapidement un cépage comme les autres hors de son grand terroir d'origine. Les vignerons du monde entier sont néanmoins fascinés par sa personnalité unique et ont l'impression d'atteindre le Graal en pouvant le cultiver et le vinifier.

Cépage noir à jus blanc moyennement riche en couleur (anthocyanes) et en tanins. Ces grappes sont compactes et la peau des raisins est fragile entraînant une sensibilité particulière du pinot noir à la pourriture grise (*botrytis cinerea*). Il supporte par contre mal les rendements élevés.

Arômes principaux :

Vins jeunes : petits fruits rouges ou noirs, cerise / griotte, cassis, mûre, framboise, groseille, pruneau sec, violette, poivre, réglisse, épices, ...

Vins évolués : cassis, mûre, fraise, fouffure, cuir, musc, réglisse, épices, sous-bois, humus, truffe, ...

Qu'en au **chardonnay**, bien qu'il voyage beaucoup mieux que le pinot noir, il n'en reste pas moins attaché à la Bourgogne pour l'éternité. Il se pare depuis Chablis jusqu'à Mâcon de mille et une expressions ; depuis l'extraordinaire finesse et fraîcheur du Chablis Grand Cru ou du Corton-Charlemagne jusqu'à la formidable puissance du Bâtard-Montrachet, il nous initie magistralement aux différentes facettes de son extraordinaire personnalité.

Son débourrement est précoce (ouverture des bourgeons). Il est moyennement à peu sensible aux maladies de la vigne. C'est un des seuls cépages blancs à réaliser sa fermentation malolactique (F.M.L.) avec certains vins blancs secs de chenin d'où un profil aromatique assez particulier, façonné par cette dégradation bactérienne. Après F.M.L. l'acide malique du vin ayant été transformé en acide lactique, le vin perd son « mordant » acide, sa vivacité au profit de l'acidité plus structurale de l'acide tartrique, il gagne par la même occasion un surcroît de moelleux.

Ce qui caractérise donc le chardonnay : sa puissance structurale (moelleux et acidité), le grand « fondu » et la complexité de son expression aromatique où il est difficile de dégager une orientation aromatique / gustative très franche. Le vin navigue naturellement entre plusieurs familles aromatiques, le fruit, les notes herbacées et de fruits secs, la minéralité, les notes fumées / boisées pour les vins passés en fût de chêne assez jeune.

Les arômes jeunes, d'abord assez basiques (pomme, poire) puis gagnant de la complexité avec les années : acacia, aubépine, chèvrefeuille, fleur d'oranger, violette, citron, pomme, poire, banane, pêche blanche, fruits exotiques, fruits secs, amande fraîche, pâte d'amande, noisette,

beurre, miel, cire, foin fraîchement coupé, sous-bois, mousseron, truffe, pierre à fusil et les notes liées au passage en fût neuf : amande grillée, noisette grillée, pain grillé, épices, réglisse, vanille ...

### **Bourgogne, maîtresse du terroir**

Vous voulez vous familiariser avec la notion de terroir ? c'est en Bourgogne que le terroir s'exprime avec la plus grande finesse, avec le plus bel éclat.

La preuve ? on n'assemble pas ou peu les parcelles de qualité entre elles en Bourgogne.

Il en découle une grande diversité de vins élaborés sur chaque commune. La provenance des raisins, au sein d'une commune, est identifiée grâce à la mention du nom d'un « climat ».

Le « climat » bourguignon est une parcelle de vigne référencée au cadastre viticole et composée d'un ou plusieurs lieux-dits. Le vigneron mentionne le nom d'un climat sur l'étiquette du vin à condition que le vin soit exclusivement élaboré à partir de raisins issus du dit climat.

### **La hiérarchie des terroirs bourguignons**

Appellations régionales et sous-régionales : Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passetoutgrains, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Mâcon, ... .

Les terroirs les plus simples de Bourgogne donnent naissance à 21 appellations régionales. La typicité des vins produits varie trop peu d'un lieu à l'autre pour qu'il soit jugé utile de préciser le lieu de provenance des raisins.

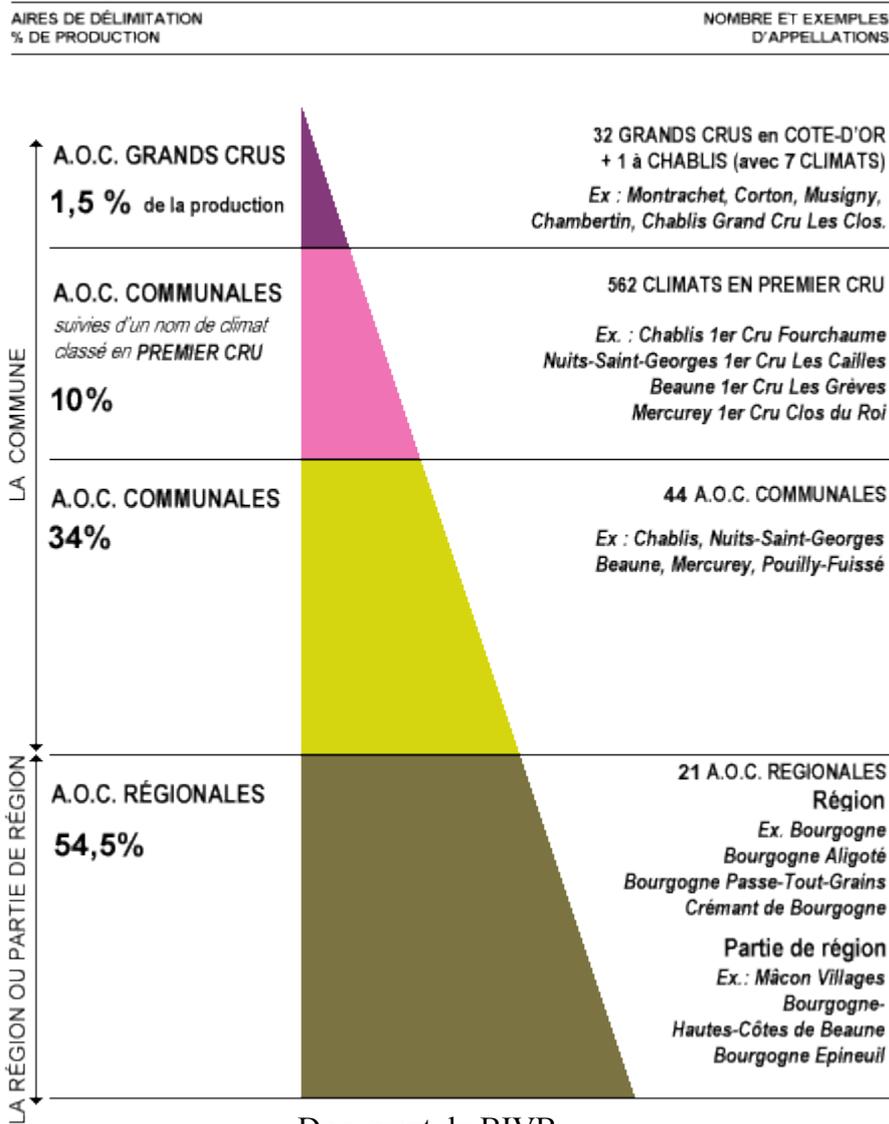
L'appellation sous-régionale, assimilée à l'appellation régionale, constitue néanmoins un pallier dans la typicité. Par exemple, le Mâcon rouge étant élaboré à base de gamay et non de pinot noir comme le Bourgogne rouge, il est légitime de définir une appellation sous-régionale Mâcon rouge.

Les vins d'appellations communales sont en général assez légers et élaborés pour être bus rapidement, 2 à 3 ans maximum en principe.

Appellations communales : 44 communes bourguignonnes seulement accèdent au statut d'appellation communale. Tous ces noms de vins de Bourgogne qui chantent à nos oreilles sont en fait les noms de villages bourguignons. Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Meusault, Pommard, ... .

## CLASSIFICATION DES VINS DE BOURGOGNE

*Positionnement hiérarchique et quantitatif des A.O.C.*



Ici la typicité des vins produits est telle que l'on peut définir un profil gustatif particulier définissant les vins de telle ou telle commune.

Contrairement à la grande majorité des appellations régionales, en appellation communale le nom Bourgogne ne figure plus dans la désignation du vin.

### Appellations communales

1<sup>er</sup> cru : au sein de certaines appellations communales, on distingue quelques unes des meilleures parcelles (climats) en leur attribuant le rang de 1<sup>er</sup> cru. Souvent les premiers crus seront élaborés à partir d'un

climat 1<sup>er</sup> cru unique, sans être mélangé avec un autre climat 1<sup>er</sup> cru et on trouvera mentionné dans ce cas le nom du climat juste en dessous de l'appellation sur l'étiquette du vin.

Appellations grands crus : le grand cru désigne une parcelle de vigne, un climat, produisant historiquement des vins hors normes. Constitué d'un ou plusieurs lieux-dits il incarne le mythe bourguignon. Les grands crus bourguignons (33) ne sont plus liés à une commune comme pour les premiers crus. D'ailleurs certains grands crus sont à cheval sur 2 voir 3 communes (ex : le Corton-Charlemagne, le Montrachet, Bonnes-Mares, ...). Le nom de la commune viticole n'apparaît pas dans l'appellation du grand cru. Du coup il n'est parfois pas simple de situer certains grands crus en Bourgogne. Une bouteille de La Tâche ou La Grande Rue me coûtera de 280 € à 2800 € selon le producteur sans que le nom soit très évocateur ou

très engageant. Il faut alors savoir qu'il s'agit de grands crus de Vosne Romanée, voisins de la Romanée-Conti.

Il est très intéressant de noter les différences d'agrément entre les différents terroirs bourguignons lors d'une dégustation de vins jeunes chez un même vigneron.

On pourra noter que plus les terroirs sont « petits » et plus les vins sont légers, peu acides et donc faciles à boire dans leur prime jeunesse. Ainsi, les appellations régionales « Bourgogne » sont des vins prêts à boire en général dès leur mise en bouteille. L'appellation communale bien qu'aimable aussi aura parfois d'avantage de retenue et besoin de quelques années de cave pour trouver sa pleine expression. Les premiers crus sont par contre habituellement très différents. Ces vins plus concentrés ont une charge tannique plus importante (vins rouges) et d'avantage de structure acide. Ils peuvent être étonnamment sévères, austères, droits, maigres, dans leurs jeunes années. Ils ont clairement moins d'agrément gustatif que les petits terroirs. Par contre ils développeront une personnalité remarquable après quelques années de patience.

Les grands crus, concentrés comme les premiers crus mais issus de raisins en général plus mûrs, offrent moins de sévérité dans leurs jeunes années que les premiers crus, par contre ils sont simples d'expression dans leur jeunesse mais ils vieilliront, quand ils sont bien faits, de façon étonnante. Ils incarnent un miracle d'équilibre et de sérénité leur permettant de traverser admirablement les décennies et d'évoluer vers une remarquable complexité gustative.

Attention néanmoins, le grand succès commercial du vignoble de Bourgogne fait que certains vins sont indignes de leur statut et peuvent être dérisoires, médiocres, malgré leur prix exorbitant.

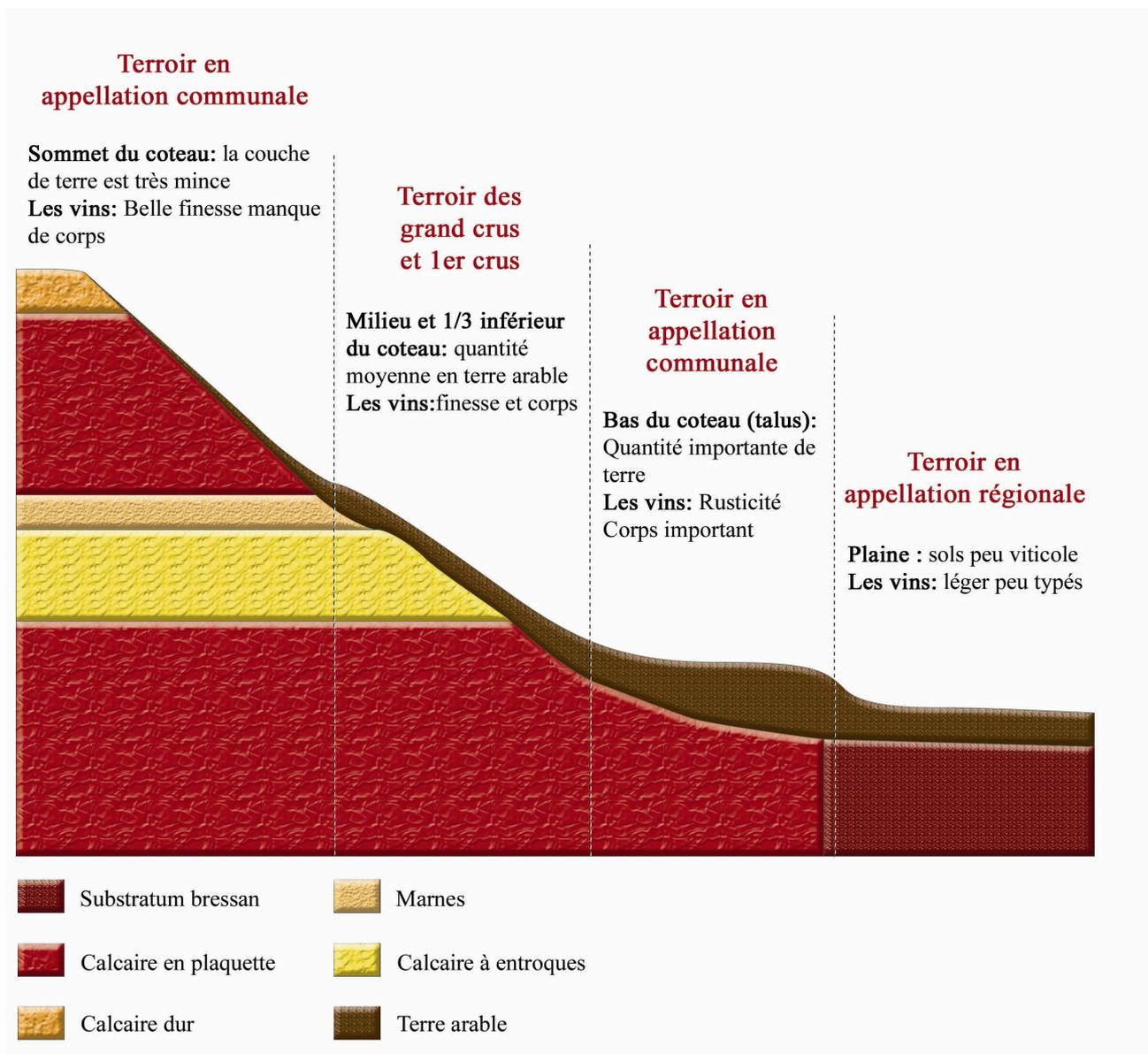
### **L'importance du vigneron en Bourgogne**

Il est plus facile de faire des petits vins à Bordeaux qu'en Bourgogne. Le vigneron bordelais joue sur l'assemblage, la complémentarité des cépages qui permet d'amoinrir la difficulté d'un millésime particulier. Le Bourgogne, vin monocépage, se réalise « sans filets » et notamment le pinot noir. En clair il n'y a rien de pire qu'un mauvais Bourgogne. Heureusement, l'essentiel à été vendu à l'étranger à une époque où, non éduqués, certains consommateurs étaient prêts à boire presque n'importe quoi pourvu que ce soit français. Dieu merci, cette période est révolue (ou presque).

On peut néanmoins considérer qu'il y a encore aujourd'hui 2 Bourgogne, celle qui sait limiter les rendements par la vendange en vert et trier les raisins à la vendange et celle qui ne peut pas

ou ne veut pas le faire. Et cela fait une sacrée différence qualitative. Ne vous étonnez pas des différences de prix importantes au sein d'une même appellation car tout le monde ne pratique pas la même viticulture. Seule l'éducation du consommateur permettra de faire régresser certaines pratiques indignes.

### Variations du terroir dans la côte bourguignonne



Le vigneron bourguignon n'a pas le droit de remonter la terre dans la côte bourguignonne. Ainsi au cours des siècles la partie haute du coteau s'est « allégée » au profit du bas de la cote. On y fait ainsi des vins différents, plus fins en haut sur sol léger, plus riches dans les bas plus argileux.

### Variations du pinot noir et du chardonnay en Bourgogne. Accords à table

Gevrey Chambertin	Beaune	Mercurey	Chablis	Beaune	Mercurey	Pouilly-Fuissé
Pinot noir	Pinot noir	Pinot noir	Chardonnay	Chardonnay	Chardonnay	Chardonnay
fraise mûre <u>violette</u> <u>réséda</u> <u>rose</u> <u>réglisse</u> cuir fourrure gibier sous-bois	cassis mûre cerise groseille humus sous-bois truffe cuir épices	framboise fraise cerise sous-bois tabac cacao	minéral silex pomme verte citron sous-bois mousseron tilleul menthe acacia réglisse foin coupé épices	amande fruits secs fougère fleurs blanches miel cannelle	aubépine acacia noisette amande cannelle poivre minéralité	silex amande noisette citron pamplemousse ananas pêche tilleul acacia mie de pain beurre miel
Puissant, riche, corsé	Souple et rond	Vin plein, fruité	Très sec, parfaite finesse, personnalité unique	Gras et moelleux	Savoureux, gourmand	Opulent et riche
Gibiers, côte de bœuf, agneau braisé, filet de sandre, thon sauce vin rouge, fromages de vache, époisses, cîteaux	Viandes musquées et très fermes comme gibier à poil, rôti ou braisé, époisses, soumaintrainmunster, maroilles	Entrecôte, bœuf, agneau, braisé ou en sauce, porc rôti, volailles mijotées, plats exotiques, fromages affinés, pâtes molles	Poissons grillés, pochés, asperges, cuisine exotique, currys, tandoori, chèvres, beaufort, comté, emmental	Volailles, veau à la crème, tajine de poisson, sushis, poissons de mer grillés, cîteaux, comté, chèvres	Poissons grillés ou en sauce, fruits de mer cuisinés, cuisine asiatique, fromages à pâte dure.	Gambas, homard, langouste, foie gras cuit, veau, volaille en sauce crémée, fromage de chèvre cuisine exotique épicée, couscous, tajines, ...

### Les appellations communales bourguignonnes

Appellation	Couleur Surface	Éléments sur le terroir	Caractère des vins
<u>VIGNOBLE DE L'YONNE</u>			
Chablis	Blanc 3830 ha	on trouve dans le sous-sol des marnes grises qui alternent avec des bancs de calcaire parfois très riches en fossiles d' <i>Exogyra virgula</i> , petite huître en forme de virgule caractéristiques des marnes du kimmeridgien moyen et supérieur.	Vins frais, assez légers, aspirant par nature à la finesse. Notes florales, agrumes, fruits frais, fruits secs, puis évoluant vers les arômes minéraux (pierre à fusil).
Petit Chablis	Blanc 650 ha	Récolté, en général, sur les plateaux.	Vin de primeur, agréables par leur vivacité et leur légèreté. Notes fruitées.
	Rouge 160 ha	Sols argilo-calcaires.	Corps moyen, fermeté. Le César lui confère des qualités de garde. Petits fruits rouges (cassis, cerise), violette.
<u>VIGNOBLE DE LA COTE DE NUITS</u>			
Marsannay	Rouge 180 ha	Coteaux homogènes. Cailloutis soliflués souvent épais.	Ferme et charpenté.
Marsannay	Rosé		Fin, élégant et fruité.
Marsannay	Blanc 28 ha		Élégant et fin.
Fixin	Rouge 89 ha	Les sols et sous-sols sont majoritairement composés de calcaire avec quelques marnes. Sur les hauteurs de l'appellation, le sol est peu profond, très calcaire et sec alors que dans la partie inférieure, des marnes viennent compacter le sol.	Puissant, tannique, bonne garde. Griotte, cassis.
Gevrey-Chambertin	Rouge 399 ha	Certaine variété de sols. L'AOC communale occupe le vaste cône de déjection de la combe de Lavaux. L'appellation communale est située sur le piémont. Coteau nord (au-dessus de la combe) : affleurement de strates. Eboulis => apportent finesse et élégance aux vins.	Cassis, petits fruits rouges ou noirs, notes animales, musc, fourrure et réglisse lorsque le vin a mûri. Puissant, Certaine variété de sols. L'AOC communale occupe le vaste cône de déjection de la combe de Lavaux. L'appellation communale est située sur le piémont. Coteau nord (au-dessus de la combe) : affleurement de strates! mtanins, moelleux toujours abondant, acidité de

			bon niveau. Vins solides. <b>Puissance et charpente.</b>
Morey-Saint-Denis	Rouge 89,4 ha Blanc 4,2 ha	Les sols sont calcaires, et comportent irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des cailloutis Orientation : plein Est. Dominante marneuse => Vins solides et charnus. Dominante graveleuse => Vins plus légers et fins.	Le moelleux et la finesse des Chambolle, et une certaine <b>puissance et charpente</b> des Gevrey-Chambertin. Petits fruits rouges et noirs, merise, cassis. Nuances boisées, épicées, animales.
Chambolle-Musigny	Rouge 154 ha	Faible épaisseur des sols. La roche-mère est proche. Le cône de déjection de la combe est constitué de blocs et de graviers calcaires.	Framboise, fraise confite, violette, sous-bois. Tanins fins, moelleux, peu acide, charnu. <b>Finesse et délicatesse.</b> Les premiers crus : concentration, fermeté.
Vougeot	Rouge 11,44 ha Blanc 4,36 ha	Les sols argilo-calcaires proposent de nombreuses variations alternent marnes et calcaires durs, cailloutis et sols plus bruns.	<b>Vin charnu, opulent, au toucher de velours.</b> Tannins très fins. Cerise, fraise, violette, sous-bois.
Nuits-saint-Georges	Rouge 310 ha, Blanc 6,30 ha	Au nord de la commune : sols à niveau marneux sous-jacents de type Vosne-Romanée. = vins à l'astringence marquée, plus fins dans la partie haute du coteau. Au sud de la commune : sols plus maigres, riches en cailloutis = Vins élégants et agréables.	<b>Vin viril, corpulent, solide.</b> Mûre, myrtille, épices, fourrure.
<b><u>VIGNOBLE DE LA COTE DE BEAUNE</u></b>			
Ladoix	Rouge 76,2 ha	Le vignoble de Ladoix se situe entre 220 et 360 mètres. Exposition sud-sud-est. Les vins rouges sont plus charpentés au sud de l'appellation et plus fins au nord. Les blancs sont produits sur les marnes notamment.	Souple et fin. Parfois dur dans sa jeunesse. Griotte, framboise, fruits confits.
	Blanc 12,8 ha		Vif et ferme. Le moelleux s'étoffe après quelques années. Golden, aubépine, noisette.
Aloxe-Corton	Rouge 123 ha Blanc 1,4 ha	Sols argilo-calcaires variés riches en éboulis et silex (chailles).	Souple et fin. Parfois dur dans sa jeunesse. Griotte, framboise, fruits confits.
Pernand-Vergelesses	Rouge 90 ha	Les vignes sont plantées à une altitude comprise entre 260 à 380 mètres. De part et d'autre d'une combe, son vignoble est réparti sous des expositions Est, Sud et Ouest.	Ferme dans sa jeunesse, élégance et féminité. Violette, cerise noire, cassis, groseille, notes animales, musc.
	Blanc 43,6 ha		Sec, vif, assez léger. Le moelleux s'étoffe après quelques

			années. Golden, aubépine, noisette.
Savigny-Lès-Beaune	Rouge 316 ha	Le vignoble est exposé en diverses situations: Sud, Sud-Est, Est, Nord-Est et à des altitudes comprises entre 220 et 360 m. Les sols calcaires sont graveleux ou pierreux, légers et peu fertiles.	Souples, discrètement tanniques, peu acides ils présentent une structure légère et déliée. Griotte-cassis-framboise, évoluant vers la fraise et le sous-bois après quelques années.
	Blanc 38 ha		Assez vif, développant son moelleux avec les années. Fruits exotiques (ananas, banane) à la pomme golden, aux fleurs d'aubépine, à la noisette.
Chorey-Lès-Beaune	Rouge 131 ha	Au nord de la commune : sols riches en argile enrichi de silex donnant des vins plus structurés de type Aloxe-Corton. Au sud de la commune : vignes sur éboulis calcaires donnant des vins de type Savigny mais encore plus souples.	vin léger, souple, très modérément tannique. Arômes de griotte et de framboise.
	Blanc 5 ha		
Beaune	Rouge 362 ha	le vignoble est presque totalement situé en pleine pente. Orientés est - sud-est, les coteaux sont essentiellement des calcaires bruns, irrégulièrement mêlés, d'argiles ou de sables.	Les vins sont fins mais non dénués de tannins et de puissance. Fruits rouges, nuances fauves.
	Blanc 45 ha		Vin gras, de bonne acidité. Son ampleur rappelle les blancs de Chassagne. Acacia, chèvrefeuille, miel, amande grillée.
Pommard	Rouge 320 ha	Sols argilo-calcaires, plus argileux qu'à Beaune, rougis par des oxydes de fer. Expositions sud, sud-est. Altitude entre 240 m et 380 m. Les vins sont plus puissants vers Volnay et plus fins en direction de Beaune.	Vin ferme, solide, tannique (tannins denses mais mûrs), corsé. Prune, mûre, réglisse, poivre, cuir, musc.
Volnay	Rouge 213 ha	L'appellation occupe un coteau entre 200 et 300 m d'altitude. Les sols sont constitués de calcaires ferrugineux recouverts de limon brun-rouge, de cailloux et sables. La teneur en cailloutis assure la perméabilité et le pourcentage d'argile détermine la richesse en éléments assimilables.	Finesse, élégance, et féminité. Baies rouges (framboise, mûre), violette.
Monthélie	Rouge 111 ha	Les vignes occupent les flancs d'une combe assez resserrée dans sa partie	Elégance et tannins fins. Fruits rouges ou noirs (cerise,

		nord, s'évasant vers le sud. Les altitudes sont comprises entre 230 et 370 m. Les sols sont calcaires, mêlés à des argiles en proportions irrégulières d'un lieu-dit à l'autre.	myrtille, cassis), chêne, mousse des sous-bois. Les vins blancs s'apparentent à leurs voisins de Meursault : amande fraîche au nez, grand moelleux en bouche, belle acidité.
Auxey-Duresses	Rouge 98 ha	En coteau sur calcaire argileux.	Fruité (cassis, framboise) avec une nuance animale à l'évolution (musc, fumé).
	Blanc 35,6 ha	Sur sols situés en bas de pente composés de calcaires marneux.	Vins gras et moelleux, bonne structure acide. Pomme reinette, amande fraîche.
Saint-Romain	Rouge 44,3 ha	A l'abri de falaises spectaculaires, les vignes de Saint-Romain occupent les versants Sud-Sud Est et Nord Nord-Est d'un passage assez encaissé taillé dans la Côte. Ses sols sont constitués de marnes calcaires, dans lesquelles se retrouvent des bancs d'argile favorables aux blancs.	Quelque peu fermé d'abord, évoluant vers un corps élégant et ferme. Griotte, groseille, bourgeon de cassis.
	Blanc 54,3 ha		Vivacité atténuée avec les années par un bon moelleux. Fleurs blanches, pain grillé, fruits jaunes mûrs (mirabelle) et léger miel lorsqu'ils ont évolué.
Meusault	Blanc 371 ha Rouge 15 ha	Variété de sols exceptionnelle. Sols pierreux et calcaires, argilo-calcaire ou encore mêlant calcaire et marne, voire argilo-calcaire graveleux. Altitude entre 260 et 270 m d'altitude.	Vins pleins, riches, moelleux, gras, beurrés.
Blagny	Rouge 4,95 ha	Terrain argilo-calcaire riche en petits cailloux recouverts de sols bruns.	Vins assez charpentés. Fruits rouges, cassis, fraise.
	Blanc	Sont produits en appellation Meusault ou Puligny-Montrachet	
Puligny-Montrachet	Blanc 200 ha	Altitude comprise entre 230 et 390m. Orientation est. Pente douce. Le sol est globalement argilo-calcaire, riche en cailloux reposant sur un sous-sol parfois marneux ou calcaire.	Gras, acidité structurale et puissance. Pâte d'amande, fougère, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches.
	Rouge 6,9 ha		Assez souples. Fruités (arômes de fraise et de cassis).
Chassagne-Montrachet	Rouge 132 ha	Calcaires marneux. L'altitude du vignoble est comprise entre 220 et 340 m. Exposition : est et sud-est.	Corsés, très charnus, charpenté. Cerise-kirsch et cassis.
	Blanc 177 ha	Calcaires bruns argileux.	Corsés, puissants, gras. Amande (verte ou grillée selon

			l'âge du vin), pomme mûre, fleurs blanches, miel.
Saint-Aubin	Blanc 108 ha	Terres blanches, plus argileuses. Croupes orientées Sud, Sud Est, Sud Ouest ou Nord Est. Les pentes sont assez sévères.	Moelleux, structuré, gras. Amande verte, pâte d'amande, cire d'abeille, évoluant vers la cannelle, l'ambre et une touche de poivre.
	Rouge 57 ha	Sols calcaires, caillouteux, de couleur brune ou rouge.	Charnu, acidité moyenne. Crème de cassis, cerise noire, cuir.
Santenay	Rouge 348 ha	Coteaux sont orientés sud ou sud-est. Sols bruns calcaires ou calciques surmontant des calcaires ou des marnes jurassiques.	Amplés et charpentés. Fruits rouges et notes florales (violette).
	Blanc 44 ha		Fruité et la finesse.
Maranges	Rouge 157 ha	Sols profonds argilo-calcaires.	Charnu, ample et ferme. Petits fruits rouges, touche florale, sous-bois, fourrure.
	Blanc 5,35 ha		Gras. Amande, fruits exotiques.
<u>VIGNOBLE DE LA COTE CHALONNAISE</u>			
Bouzeron	Blanc 57 ha	Les meilleurs coteaux sont plantés : exposition favorable, sols peu profonds à forte proportion de calcaire.	Vin vif, sec mais tendre, bonne rondeur. Pomme, floral, vanille, minéral, pierre à fusil.
Rully	Blanc 217 ha	Sols bruns calcaires sur calcaires oolithiques fissurés ou marnes.	Fin, tendre et fin, ou plus sec selon les situations. Noisette, violette.
	Rouge 122 ha		Distinction, finesse et élégance. Lilas, violette, framboise et cerise.
Mercurey	Rouge 584 ha	Dominantes calcaires ou argileuses, Lias marneux, ...Expositions plus ou moins favorables depuis le nord-est jusqu'au sud-est.	Variations autour de la charpente et l'élégance. Fruits rouges (cassis, cerise, fraise...), à l'évolution, tabac, foin ou champignon.
	Blanc 65 ha		Assez proche des blancs de la côte de Beaune.
Givry	Rouge 219 ha	Sols marno-calcaires. Expositions du sud à l'est.	Chaleur, vivacité, générosité. Fruits rouges, notes sauvages, épices, minéralité.
	Blanc 44 ha		Fraîs et savoureux. Fruité, floral, nuances minérales.
Montagny	Blanc	Collines pentues variant de 280 à	Très sec, gouleyant et séduisant.

	298 ha	380m d'altitude. Sols argilo-calcaires. Exposition sud ou sud-est.	Noisette, fougère, notes minérales.
<u>VIGNOBLE DE LA COTE MACONNAISE</u>			
Pouilly-Fuissé	Blanc 753 ha	Formations calcaires et marno-calcaires sur le versant est. Plus argileux sur socle de granit à l'ouest.	Rond, riche et savoureux, fin et distingué. Fruits blancs, noisette, amande grillée.
Pouilly-Loché	Blanc 29 ha	Altitude de 225 à 350 m. Orientations est à nord-est.	Fruits, miel, acacia, pivoine, parfois gibier.
Pouilly-Vinzelles	Blanc 51 ha		
Saint-Véran	Blanc 645 ha	Vers Vergisson et Solutré, les côteaux orientés Est Ouest proposent des sols argilo-limoneux de formation quaternaire. Les vins sont fruités et flatteurs.	Sec mais rond et tendre. Fruits à chair blanche (pêche, poire), évoluant vers les fleurs blanches (acacia), puis jaunes (chèvrefeuille, genêt) et en vieillissant vers la noisette, l'amande grillée, le miel et la pierre à fusil.
Viré-Clessé	Blanc 219 ha	Le vignoble est planté sur un coteau exposé plein est, face à la Saône. entre 250 et 300 mètres d'altitude, sur un socle calcaire.	Frais, souple et généreux. Agrumes, ananas, pêche de vigne, fleur d'amandier, chèvrefeuille, vanille, noisette.

### Les grands crus bourguignons

<u>VIGNOBLE DE L'YONNE</u>			
Bougros	Blanc 12,6 ha	Plus bas et jouxtant presque le Serein, ce climat est plus exposé au gel ce qui a retardé sa mise en culture. Les terrains y sont plus épais avec une présence argileuse plus marquée et moins d'éléments pierreux. La pente d'abord très accidentée s'adoucit vers le haut.	Vin d'une belle franchise, moins austère que ses pairs et avec une rondeur qui en fait un des crus les plus accessibles. Robuste, il ne manque pas d'élégance et séduit dès ses premières années.
Preuses	Blanc 11,4 ha	La parcelle se situe dans le prolongement de Bougros sur un coteau en pente douce qui domine les climats voisins. Au-dessus de la dalle calcaire, un socle argileux compact et une couche de terre assez profonde supportent la vigne.	Les vins qui en sont issus sont marqués par une belle matière grasse et ronde. En même temps assez serrés, ils sont sur la réserve avec une intensité aromatique moins explosive qu'ailleurs. Toute en délicatesse et en retenue, Preuses se distinguent par leur grande subtilité et leur aptitude exceptionnelle au vieillissement.
Vaudésir	Blanc 14,7 ha	Ce climat, pris entre Preuses et Grenouilles, est scindé en deux par le	L'expression "goût de terroir" lui est familière. Il peut être bu

	ha	chemin "des vaudésirs". Il jouit d'une double exposition, plein sud pour la moitié nord du cru et sud-ouest pour la moitié sud. Extrêmement pentu, son sol apparaît plus léger avec une présence calcaire moins marquée.	jeune, à condition d'apprécier sa nervosité, mais seules les années lui permettront de développer toute sa structure. D'une grande finesse, presque aérien, il a la réputation d'être le plus féminin de la gamme.
Grenouilles	Blanc 9,3 ha	Son relief, tout en rondeur, s'atténue en altitude. Dans sa partie basse la parcelle épouse le cours du Serein, villégiature des grenouilles.	Le climat a la réputation de synthétiser les caractéristiques traditionnelles de l'ensemble des Grands Crus. Flatteur dans sa jeunesse, il suit une évolution en dents de scie, s'ouvrant et se fermant au gré de son évolution. Il conjugue une force surprenante et une délicatesse extrême.
Valmur	Blanc 13,2 ha	Ce climat occupe une position centrale sur le coteau des Grands Crus. Moins homogène que quelques uns de ses confrères, il puise son identité dans la variété de ses expositions et dans la profondeur de ses sols (argilo-calcaires sur marnes). Sa forme évoque celle d'une vallée, d'où son nom valmur.	Voisin des Clos, il s'en distingue pourtant par sa plus grande puissance et sa structure très carrée. Moins minéral également il joue davantage dans un registre fruité et floral.
Bougros	Blanc 12,6 ha	Plus bas et jouxtant presque le Serein, ce climat est plus exposé au gel ce qui a retardé sa mise en culture. Les terrains y sont plus épais avec une présence argileuse plus marquée et moins d'éléments pierreux. La pente d'abord très accidentée s'adoucit vers le haut.	Il tire d'un excellent ensoleillement sa matière généreuse et sa puissance. Il constitue un peu l'archétype de Chablis, un vin de longue garde, plutôt réservé dans sa jeunesse, qui laisse éclater à maturité toute sa finesse et sa minéralité. Peut-être le plus éloquent dans l'expression du terroir de Chablis.
Blanchots	Blanc 12,7 ha	Blanchot tire probablement son nom de la blancheur particulière de son sol. Situé à l'extrémité est de la côte des Grands Crus il se distingue des autres climats par son orientation, résolument sud-est et jouit donc d'un ensoleillement plus matinal. La pente est ici assez raide. Sa géologie fait apparaître en sous-sol un élément original, une argile bleutée.	Ce climat n'a peut-être pas la puissance ni la structure imposante des autres grands crus. Il privilégie l'élégance et la finesse à travers une remarquable intensité florale avec des expressions différentes pour le haut et le bas du climat.

VIGNOBLE DE LA COTE DE NUITS

Climat	Commune	Couleur / Surface	Le terroir	Caractère des vins
Chambertin / Chambertin Clos de Bèze	Gevrey-Chambertin	Rouge 12,28 et 14,95 ha	Sols peu profonds, marnes rouges ferrugineuses, sur la roche mère calcaire. Pente douce. Orientation est.	Corps, puissance, finesse, bouquet. Il ne manque rien au Chambertin. Fruits murs de cassis, réglisse, vanille évoluant vers les épices et le cuir. la cerise noire et le chocolat amer puis la réglisse, la truffe et le sous-bois, après une quinzaine d'années, le cuir et la civette.
Mazis-Chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 8,97 ha	Proche du Chambertin. Sol argileux et calcaire.	Proche du Chambertin. Complexe, moelleux et opulent. Dur et bien charpenté. Fruits murs de cassis, réglisse, vanille évoluant vers les épices et le cuir.
Latricières-Chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 7,31 ha	Sol dur, composé d'une couche de terre très peu épaisse. terroir très caillouteux.	Proche du Chambertin. Complexe, moelleux et opulent. Dur et bien charpenté. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille évoluant vers les épices et le cuir.
Ruchottes-Chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 2,86 ha	Sol très superficiel, proche du calcaire et très caillouteux.	Elégant et subtil, velouté, et fin. Souvent tanique en fin de dégustation. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Chapelle-chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 5,49 ha	Sol argilo-calcaire.	Vigueur, puissance, finesse et soyeux.
Griotte-Chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 2,76 ha	Sol particulièrement pierreux. Mésoclimat favorable (topographie en cuvette).	Vin soyeux et séducteur. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Charmes-Chambertin ou Mazoyères-Chambertin	Gevrey-Chambertin	Rouge 27,95 ha	Terre très caillouteuse, peu profonde, avec un présence calcaire très élevée.	Vin d'une finesse extrême. Très souple avec beaucoup de finesse et d'élégance.

				Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Clos de la Roche	Morey-Saint-Denis	Rouge 15,34 ha	Calcaire, argile et marne. Sol extrêmement riche en roche calcaire.	Minéral, puissant et monolithique. Long en bouche. Grande consistance et fermeté. A attendre au moins 8 ans. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Clos Saint-Denis	Morey-Saint-Denis	Rouge 5,66 ha	Argilo-calcaire sur marnes. vignoble en pente douce, au sol argilo-calcaire brun-roux, émaillé de petits cailloux calcaires anguleux et plats,.	Riche, structuré et fin. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Clos des Lambrays	Morey-Saint-Denis	Rouge 8,4 ha	Sol marneux en haut et argilo-calcaire sur le bas.	Puissant, élégant, très fruité. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Clos de Tart	Morey-Saint-Denis	Rouge 7,35 ha	Sol marneux en haut et argilo-calcaire sur le bas.	Puissant, élégant, très fruité. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Bonnes Mares	Morey-Saint-Denis Chambolle-Musigny	Rouge 1,5 ha Rouge 14,95 ha	Sol calcaire allégé par de nombreux graviers et cailloux. Pente très douce.	Dense, structuré et charnu. belle charpente balancée par un agréable moelleux. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Musigny	Chambolle-Musigny	Rouge 10,08 ha Blanc 0,66 ha	Calcaire, argile et marne. Sol extrêmement riche en roche calcaire.	Minéral, puissant et monolithique. Long en bouche. Grande consistance et fermeté. A attendre au moins 8 ans. Fruits murs, cassis, réglisse, vanille, épices, cuir.
Clos de Vougeot	Vougeot	Rouge 47,54 ha	La partie haute : faible couche de terre riche en graviers	Les vins sont les plus fins. Fruits rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de sous-bois, de violette et, avec l'âge, de

Clos de Vougeot				fouffure, ventre de lièvre et musc.
			La partie médiane : sol brun argileux sur cailloutis calcaires	Donne les qualités de vin les plus régulières. Fruits rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de sous-bois, de violette et, avec l'âge, de fouffure, ventre de lièvre et musc.
			La partie basse : sol brun profond sur marnes.	vins plus structurés, moins fins. Fruits rouges et noirs (cerises, mûres, cassis), de sous-bois, de violette et, avec l'âge, de fouffure, ventre de lièvre et musc.
Echezeaux	Vosne-Romanée	Rouge 36 ha	Situé pour partie à l'entrée de la combe d'Orveaux. S'assimile aux meilleurs premiers crus de la Côte.	S'ouvre rapidement sur un fruit exubérant. l'élégance qui domine les sensations en bouche avec un tannin dense mais fin, une fraîcheur fondue et un velouté suave.
Grands Echezeaux	Vosne-Romanée	Rouge 9,25 ha	Faible couche de terre riche en graviers. Milieu de coteau, pente douce.	Puissance, distinction, longévité. Fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, musc, cuir, humus.
Richebourg	Vosne-Romanée	Rouge 8,03 ha	Sols peu profonds, caillouteux, sur calcaire dur.	Finesse et richesse / puissance. Fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, musc, cuir, humus.
Romanée Saint-Vivant	Vosne-Romanée	Rouge 8,71 ha	Sol marneux sur le haut, riche en calcaire et en argile. le sol, une marne calcaire parsemée de petites pierres, pourrait sembler identique à bien d'autres qui émergent au gré des coteaux.	Astringent, corps et structure / Fin, élégant, austère. Féminité et de délicatesse. Fruits rouges et noirs, mûrs ou confits, musc, cuir, humus.
<u>VIGNOBLE DE LA COTE DE BEAUNE</u>				

Corton	Aloxe-Corton Ladoix-Serrigny Pernand-Vergelesses	Rouge 98 ha	Partie basse (< 300 m) : terre jaune ou rouge, oolithique, riche en fer. Calcaires durs recouverts de colluvions.	Les vins sont amples, ont de la mâche, du corps et évoluent vers des notes sauvages, animales et de sous-bois.
		Blanc 2,60 ha	Marnes épaisses avec jusqu'à 45 % de calcaire, sables fins quartziques.	Vins très distingués, tout en finesse.
Corton-Charlemagne		Blanc 52 ha	Partie haute (300 à 350 m) et expositions ouest-nord-ouest de la montagne de Corton. Marnes épaisses avec jusqu'à 45 % de calcaire, sables fins quartziques.	Vins blancs de grande qualité. Parmi les plus fins de Bourgogne mais en y associant une plénitude exceptionnelle. Cannelle, noix, fruits exotiques, ambre.
Chevalier-Montrachet	Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet	Blanc 7,62 ha	Marnes alternant avec des calcaires plus ou moins magnésiens sur socle bathonien. Exposition est, sud-est. 265 à 290 mètres d'altitude. Pente régulière assez forte (20 %), Sols peu profonds.	Finesse et profondeur.
Montrachet		Blanc 7,89 ha	Eboulis remaniés sur sols bruns calcaires. Mésoclimat semi- méditerranéen. 260 mètres d'altitude environ. Pente plus douce (10 %) puis presque horizontale.	Élégance et puissance.
Bâtard-Montrachet		Blanc 11,12 ha	Eboulis remaniés sur sols bruns calcaires, mais plus d'argile, limons et silex (chailles).	Aucune pente. Ces terrains profonds sont peu drainants. Vins plus "lourds" mais pouvant être extraordinaire d'expression et de générosité. "Il à de la terre aux souliers".
Bienvenues-Bâtard-Montrachet		Blanc 3,73 ha		
Criots-Bâtard-Montrachet		Blanc 1,57 ha		

## VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

C'est un vignoble très intéressant car mature et de ce fait hors des modes. Les vigneron ont trouvé la juste expression du terroir sans le boisage excessif qu'on trouve encore trop souvent dans le vignoble français. Le cépage gamay a trouvé ici sa meilleure climatologie et propose des vins au plaisir unique.

Le Beaujolais est le seul vin de France à réussir à glisser dans le gosier comme le petit Jésus en culotte de velours. Bien sûr le remarquable succès international des vins du Beaujolais à entraîné des excès à tous les niveaux et il a souffert longtemps d'une image de vin trafiqué, ... En réalité, il existe toute une production d'exploitations familiales qui travaille remarquablement et qui souffre économiquement.

Dans le nord du Beaujolais granitique, on élabore des Crus dont le plus prestigieux, le Moulin-à-vent a la réputation d'amener le gamay dans la sphère d'excellence du pinot noir bourguignon. On dit que le gamay au vieillissement de met à « pinoter ».

La production du Beaujolais nouveau apporte, de mon point de vue, énormément de joie et de festif chaque année alors qu'on se prépare à affronter les rigueurs de l'hiver. C'est un vrai vin de vigneron dont la méthode d'élaboration, la semi macération carbonique, est au départ un processus tout à fait naturel. La vendange entière se retrouve saturée de gaz carbonique produit par la fermentation des premiers jus. Il se développe alors une activité enzymatique naturelle dans les peaux de raisins qui apporte au vin son profil gustatif unique.

Bien sûr, de nouveau, le succès extraordinaire du Beaujolais nouveau a entraîné une chute de la qualité et bien des excès. C'est la rançon du succès mais cela ne remet pas en cause l'intérêt et les qualités du produit.

<b>Appellation</b>	<b>Sols, sous-sols</b>	<b>Caractère</b>
<b>Chiroubles</b>	Sous-sol issu de la désagrégation du granite de Fleurie. Ce sont des sables légers, maigres et filtrants. L'altitude varie de 400 m à 550 m. C'est le cru le plus élevé en altitude. Configuration en cirque ouvert au sud qui optimise l'ensoleillement.	Léger, tendre, charnu, souple Fruité, floral, pivoine, violette, réséda, épices
<b>Régnié</b>	Sous-sol issu de la désagrégation du granite de Fleurie. Ces sables et cailloutis granitiques, proportion variable d'argile. L'altitude varie de 250 m à 500 m.	<b>Féminin</b> , élégant, riche Fruits rouges, framboise, groseille, floral
<b>Brouilly</b>	Arènes granitiques. Les sols sont peu fertiles et	<b>Séducteur, tendre,</b>

	acides. On distingue 4 types de sols : Granite rose, diorite, substrats marno-calcaires, détritiques cristallins, éléments fins argileux. L'altitude varie de 250 m à 400 m.	puissant, fin Floral, fruits rouges, fruits noirs
<b>Saint-Amour</b>	Sous-sol de granite de Fleurie et d'arène granitique issue de la décomposition de ce granite. L'altitude varie de 250 m à 470 m.	<b>voluptueux</b> , riche, franc, souple Pivoine, pêche, pomme, kirsch, épices, réséda
<b>Côte de Brouilly</b>	Granites et schistes très durs, verts-bleus, sont appelés « corne verte ». Le versant ouest de la colline comporte aussi du granite rose.	<b>Charnu</b> , rond, riche Fruits rouges, raisin frais, iris, minéral
<b>Fleurie</b>	Sous-sol issu de la désagrégation des formations primaires. Cette formation géologique s'appelle « granite de Fleurie ». Ces cailloutis granitiques à grands cristaux contiennent une faible proportion d'argile. L'altitude varie de 250 m à 400 m.	<b>Élégant</b> , soyeux, féminin Fruits rouges, cassis, pêche, floral, violette, épices
<b>Juliéna</b>	Sous-sol de granite de Fleurie et d'arène granitique issue de la décomposition de ce granite. Le terroir allongé d'est en ouest crée une diversité intéressante. L'altitude varie de 250 m à 470 m. Les coteaux orientés plein sud reçoivent un ensoleillement optimal.	Ferme, belle charpente, robuste, plein fraise des bois, framboise, groseille, pêche, violette, pivoine, cannelle
<b>Morgon</b>	sous-sol issu de la désagrégation des formations primaires. Ces sables granitiques sont localement dénommés « terre pourrie ». Ils contiennent une proportion variable d'argile. L'orientation sud-est des coteaux de Morgon génère un bon ensoleillement. L'altitude varie de 250 m à 500 m.	Charpenté, rustique, généreux, robuste groseille, griotte, prune, kirsch, abricot, noyau, notes sauvages, sous-bois
<b>Chénas</b>	Sous-sol de granite de Fleurie. Depuis les parties hautes de l'appellation, les sols d'origine granitique se prolongent très avant en direction de la plaine de la Saône, pour évoluer vers des terrains silico-argileux, caillouteux en surface. L'altitude varie de 250 m à 400 m. Les coteaux occidentaux sont pentus. Ils s'adoucissent en descendant vers la Saône. Les vignes sont orientées au nord-est.	Charpenté, Fin, capiteux, voluptueux Floral, pivoine, rose, boisé, épice
<b>Moulin à Vent</b>	Sous-sol issu de la désagrégation du granite de Fleurie. Il se forme en arènes de sables granitiques friables et roses. Le sol peu profond est riche en oligo-éléments dont le manganèse dont on soupçonne l'influence dans la qualité des vins. Les coteaux sont orientés au sud-est, bon ensoleillement. L'altitude varie de 250 m à 400 m.	Corsé, charnu, robuste dans sa jeunesse Cerise, violette, fruits rouges, iris, rose, épices, gibier, musc, truffe, cacao

### VIGNOBLE DU JURA

Petit vignoble de 1850 ha aujourd'hui pour plus de 20 000 ha au siècle dernier.

## **Le climat**

Septentrional de type semi-continentale. De ce fait les variations climatiques sont marquées. Les étés sont chauds et ensoleillés. Expositions ouest, sud-ouest ou sud.

## **Sols et sous-sols**

Ensemble de collines, appelé le Revermont, entre 200 et 400 mètres d'altitude, depuis le plateau jurassien vers la plaine de la Saône.

Le calcaire domine. Il est très important dans la qualité des vins. On trouve ensuite des marnes bleues, grises, rouges, noires, des argiles et des éboulis calcaires.

Dans les marnes rouges argileuses on élabore plutôt des vins rouges ou rosés.

Dans les marnes bleues et éboulis calcaires on élabore des vins blancs.

## **2 cépages rouges identitaires**

Le Trousseau et le Poulsard ne se trouvent en France que dans le vignoble du Jura. Ils nous proposent donc un vrai dépaysement et d'autant plus qu'ils seront servis avec une cuisine jurassienne. Ils donnent des vins faciles à boire, légèrement frais, leur finesse et leur légèreté permettra de faire de nombreux accords à table. En des temps où beaucoup de vins rouges français deviennent trop puissants et dominent la plupart des plats, ces vins rouges jurassiens permettent de retrouver un goût classique orienté sur la finesse plutôt que la puissance. Merci !

Le Trousseau : il est présent dans le vignoble depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Il représente environ 5% du vignoble. Cépage tardif, Il a besoin de sols graveleux assez chauds ou des marnes peu profondes. Il est vinifié en rouge avec quelques tanins. Il est de bonne garde.

Le Poulsard : appelé aussi Ploussard. Présent dans le vignoble depuis le XV<sup>e</sup> siècle. 20 à 25% de la surface plantée et 80% de l'encépagement en rouge du Jura. Il donne des vins rosés / rouges légers fruités et faibles en tanins.

## **Cépages blancs**

Le Savagnin (nature) : Proche des Traminer alsaciens, son origine est mal connue.

15% de l'encépagement avec environ 300 hectares. Tardif, il mûrit environ 15 jours après les autres cépages. Devient grand dans les sols de marnes grises à condition d'être vinifié en « jaune ».

C'est étonnant de voir que seule cette vinification sous voile comme pour le Xérès espagnol transcende sa qualité et permet de vinifier un grand vin dans le terroir exceptionnel de Château-Chalon. Un peu comme le cépage muscat petit grain qui n'est grand que lorsqu'il est muté à l'alcool pour donner le Muscat Beaumes de Venise par exemple.

Pour bien comprendre il faut goûter le savagnin en vin blanc sec et noter alors à quel point il rentre dans le rang par rapport à la vinification sous voile.

Le Chardonnay (melon, gamay blanc) : s'il est excellent en monocépage, il est intéressant en L'assemblage avec le savagnin dont il tempère alors la très forte personnalité.

Le Chardonnay est présent dans le Jura depuis le Xème siècle sous des noms aussi divers que Melon d'Arbois, Moular à Poligny ou Gamay blanc dans le sud du vignoble. Il apprécie notamment les sols calcaires. Il est encore actuellement le cépage le plus répandu avec un taux d'occupation d'environ 50%.

#### AOP Château-Chalon, le grand cru du Jura

Superficie : 50 hectares.

Cépage : le Savagnin à 100 % (appelé localement Nature).

Sols de marnes bleues du lias profondes recouvertes d'éboulis calcaires. Vignoble en forte pente protégé par des falaises calcaires.

Densité de plantation : 5000 pieds/Ha minimum.

Rendement de base du décret et rendement maximum : 50 hl/ha.

Vendanges en général tardives, fin octobre, début novembre.

Particularité : depuis 1952 une commission professionnelle estime avant vendanges le rendement de chaque parcelle mais aussi son état sanitaire.

Le vin jaune n'est produit que les années de maturité suffisante (pas de 74, 80, 84, ...2001).

Elaboration du vin jaune :

Pressurage, fermentation lente, puis vieillissement en fût de chêne pendant au moins 6 ans et 3 mois sans soutirage ni ouillage.

Un voile de levure se développe alors en surface et préserve le vin de l'oxydation. Cette levure s'appelle *Mycoderma vini*.

La porosité du fût qui laisse s'évaporer une partie du vin. Ces pertes, sur la longue période d'élevage peut atteindre 40 % et plus du volume initial.

Le voile alterne périodes d'activité et de sommeil, selon les saisons, la température et l'hygrométrie.

Les fûts de Vin Jaune font l'objet d'une surveillance régulière de la part des vigneron qui les goûtent et les font analyser en laboratoire tous les six mois. Le Vin Jaune à ce stade est très fragile du fait de sa sensibilité à l'augmentation importante d'acidité volatile qui peut aboutir à la piqûre acétique (vinaigre) qui rendrait le vin impropre à la consommation.

Le vin va prendre lentement son caractère de vin jaune (arôme de noix verte comparable aux vins secs de Xéres en Espagne).

La levure *Mycoderma vini* va favoriser l'oxydation de l'alcool du vin, l'éthanol, en éthanal. Si l'éthanal présent dans tous les vins à faible concentration apporte une note de pomme verte, sa concentration plus élevée dans le vin jaune va apporter une note de noix fraîche. Son taux ne variera plus une fois la mise en bouteilles. Seul évoluera le taux de sotolon, un lactone qui apparaît en cours d'élevage, à l'origine des saveurs de noix mûre et de curry, et que l'on retrouve dans tous les vins oxydatifs à des concentrations variables. La typicité du jaune, c'est en fait un subtil équilibre éthanal-sotolon.

Dégustation : vin très riche et très puissant. Vin de très longue garde (plusieurs siècles).

Arômes dominants : noix, curry, noisettes,...

Service : carafage jusqu'à 24 heures à l'avance et relativement chambré (14 à 16°C).

Il est mis en bouteille dans un contenant particulier, le "Clavelin" d'une contenance de 62 cl.

**La grandeur du terroir de Château-Chalon** tient à cet équilibre extraordinaire que peuvent atteindre les vins jaunes fait de puissance et de finesse gustative.

La dégustation de vins jaunes de qualité moyenne est signée par la puissance excessive, le caractère entêtant et simple de ces vins, l'absence de finesse et d'élégance. La différence gustative est vraiment marquante et la dégustation de vins jaunes médiocres va malheureusement détourner nombre de dégustateurs novices.

Si le vin jaune est trop puissant pour votre goût, essayez absolument la cuvée « tradition » qui est un assemblage de savagnin et de chardonnay. Le goût est présent mais tout à fait supportable et certains « traditions » sont justes parfaits avec énormément de plaisir et de typicité.



## VIGNOBLE DE SAVOIE

Le vignoble savoyard mérite le détour ou en tout cas qu'on s'y intéresse.

2100 ha seulement aujourd'hui, le vignoble est installé entre 300 et 600 mètres d'altitude alors qu'historiquement il est monté jusqu'à plus de 1000 mètres.

La montée en altitude pose un problème notamment climatique : Les températures baissent, les accidents climatiques comme le gel, la grêle, les orages, sont plus violents, le rayonnement solaire est plus brutal.

Il existe un vrai terroir savoyard car les meilleurs cépages ne sont pas implantés géographiquement de façon aléatoire mais au contraire, chacun trouve les situations dans lesquelles ils donnent sa meilleure expression.

Altesse : Montagne du Chat. Bergeron : Chignin. Mondeuse : Arbin, ...

Le premier intérêt du vignoble est qu'on y trouve des cépages spécifiques à la Savoie :

L'Altesse : c'est le grand cépage savoyard. Même si l'on ne peut pas parler de grands vins, l'Altesse propose en appellation Roussette de Savoie une finesse, une élégance unique pour le vignoble. Les meilleurs vins blancs d'Altesse demandent d'ailleurs à vieillir en cave 4 à 5 ans pour offrir leur meilleure expression. Malheureusement ce vin est souvent dégusté dans des conditions qui ne le valorisent pas. On a trop tendance à le prendre pour un petit vin et à le servir sur la fondue ou la raclette, .... On le valorisera d'avantage sur des noix de Saint-Jacques, des viandes blanches, un biscuit de Savoie, ...

Le Bergeron : il peut donner de très bons vins blancs en vieilles vignes notamment. Il est plein, aromatique, gras et de bonne concentration mais son fruité est assez simple. Il n'a pas la race de l'Altesse ni sa complexité. Le Bergeron savoyard prend d'ailleurs le nom de Roussanne dans la vallée du Rhône et peut donner alors des vins blancs remarquables à Chateauneuf-du-Pape.

La Jacquère : petit cépage autochtone incarnant parfaitement l'esprit savoyard. Vin léger, à l'acidité parfaitement désaltérante, accompagnant sans crainte la fondue et la raclette et toute la simple cuisine familiale.

Le Chasselas : sur les bords du lac Léman, il trouve son terroir de prédilection. Il ne donne pas de grands vins non plus par contre il est doté d'un profil gustatif et aromatique original qui vaut le détour sur des notes d'aubépine et d'amande. Le Chasselas a quasiment disparu de France alors qu'il était bien présent en Alsace et à Pouilly sur Loire.

la Mondeuse : cépage noir unique à la Savoie, il a longtemps donné des vins rouges un peu rustiques bien typés. Aujourd'hui il gagne de belles qualités de finesse lorsqu'il est implanté dans les meilleurs terroir comme le cru Arbin.

Des vigneron de qualité :

La Savoie propose aujourd'hui toute une nouvelle génération de jeunes vigneron de grande motivation et prêts à produire les meilleurs vins dans le respect de la typicité des cépages et des terroirs. Des vins remarquables de netteté sans boisé racoleur. Ils ont tout compris et méritent d'avantage de reconnaissance.

Renaissance de quelques cépages historiques :

Le Persan à faillit disparaître alors qu'il fut considéré historiquement comme donnant les meilleurs vins rouges de Savoie. On le replante aujourd'hui, il est possible de le goûter chez un ou deux vigneron.

La Mondeuse blanche : idem, un potentiel à redécouvrir.

Données climatiques :

	Champa gne	Alsace		Bourgogne		Savoie - Bugey		
Moyenne Jll-Ao- Sept	Reims	Stras bourg	Colmar	Dijon	Mâcon	Genève	Ambérieu Bugey	Chambéry
T° mini	11,1°C	13,1°C	12,7°C	13,1°C	13,5°C	12,7°C	13,2°C	13,3°C
T° maxi	22,5°C	24°C	24,4°C	24°C	24,5°C	24°C	25,2°C	25,3°C
Pluvio.	151 mm	198 mm	181 mm	187 mm	214 mm	220 mm	270 mm	290 mm

Il est intéressant de noter qu'il fait bien aussi chaud en Savoie l'été qu'en Bourgogne. Plus frais cependant sur les rives du lac Léman. Par contre seul les bords du lac Léman propose une pluviométrie estivale acceptable avec 220 mm. Dans la Cluse de Chambéry celle-ci monte à 290 mm ce qui devient difficilement gérable pour les vigneron.



## Éléments d'histoire

La naissance du grand vignoble de Bordeaux intervient au XVII<sup>ème</sup> siècle. Une nouvelle approche de l'œnologie permet de révéler le grand potentiel de la région bordelaise.

La plantation de la vigne et l'élaboration de vin dans la région de Bordeaux est assez ancienne et semble dater du 1<sup>er</sup> siècle après J.C..

Néanmoins, il faudra attendre le milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle pour que l'on commence à parler de viticulture qualitative et enfin de grands vins à Bordeaux.

En somme, on aura fait du vin à Bordeaux pendant 1600 ans sans que cela puisse véritablement présenter un intérêt pour l'oenophile.

## Naissance d'un grand vignoble

Les vins de Bordeaux étaient historiquement légers, peu colorés, appelés d'ailleurs « Claret » par les anglais rappelant ainsi le terme « claret » en français. Ils étaient, semble-t-il, le mélange de vins rouges et de vins blancs.

On doit comprendre en conséquence que ce vin « historique » de Bordeaux était peu structuré, peu extrait, peu riche en tanins.

Tout le contraire de ce qu'il est devenu aujourd'hui. Le vin ne se conservait pas ou peu et devait être bu dans l'année suivant la vendange. Les cépages utilisés n'étaient certainement pas ceux d'aujourd'hui.

Au XVII<sup>ème</sup> siècle, la mutation semble s'opérer sous l'impulsion d'hollandais s'installant à Bordeaux et apportant de nouvelles techniques d'élevage et de vinification.

Ces nouvelles orientations œnologiques permettent d'obtenir un résultat qualitatif dans le traitement de vins plus extraits, plus structurés, plus colorés, uniquement issus de raisins rouges.

Le vignoble du Médoc et Haut-Médoc va être asséché par le creusement de canaux et planté entre 1700 et 1750. Les New french claret sont nés, ils séduisent rapidement et partent à la conquête gustative du monde civilisé. Fin XVII<sup>ème</sup>, la bouteille de verre et le bouchon de liège permettent au vin de franchir une nouvelle étape qualitative essentielle.

## Bordeaux : qualité rime avec quantité

Le vignoble de Bordeaux est une exception en France. Avec plus de 115 000 ha, il représente plus de 15 % du vignoble français tout en proposant un niveau qualitatif élevé. L'exception bordelaise tient au fait qu'on y produit des grands vins sur des surfaces viticoles considérables. Ainsi le château d'Yquem est produit sur une centaine d'hectares. Les châteaux Latour, Margaux, Lafite-Rothschild, Mouton Rothschild représentent des surfaces de 80 ha ou plus. On peut dire en employant une métaphore automobile qu'on y produit des Ferrari au rythme de Clio.

### **Pourquoi le vin rouge de Bordeaux est-il universel**

Le Bordeaux rouge est le plus septentrional des vins rouges méridionaux. Il réalise la synthèse parfaite entre les qualités des vins septentrionaux, finesse et structure, et les qualités des vins méridionaux, générosité aromatique et matière.

Pour simplifier cette polarité nord – sud on peut se limiter à :

Nord : Finesse, légèreté, droiture.  
Sud : Rusticité, richesse, ouverture.

### **Bordeaux vin d'assemblage**

Alors que le Bourgogne est mono-cépage, le vin de Bordeaux est un assemblage. Cela signifie qu'à Bordeaux, alors que chaque cépage est vinifié séparément, le mélange de différents cépages donne un vin meilleur que chaque cépage dégusté seul. Ainsi, L'INAO a interdit au vigneron bordelais d'élaborer des vins mono-cépage. On sait aujourd'hui que ce fût une erreur dans les argiles de Pomerol où le cabernet sauvignon, imposé par l'INAO, n'arrivait pas correctement à maturité.

Ce qui est certain par contre dans le vignoble de Bordeaux comme ailleurs c'est que plus l'expression d'un cépage est grande dans un terroir et plus son pourcentage dans l'assemblage augmente.

Ainsi par exemple Pétrus dans les argiles de Pomerol est constitué de 98 % de merlot.

Évolution de l'encépagement dans le Haut-Médoc avec la qualité du terroir :

	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet franc	Petit verdot	Malbec
1er Cru Classé	75%	18%	5%	2%	0%
2ème Cru Classé	62%	29%	7%	3%	0%
3ème Cru Classé	59%	30%	7%	5%	0%
4ème Cru Classé	62%	29%	5%	3%	0%
5ème Cru Classé	62%	30%	7%	1%	0%
Moyenne	64%	27%	6%	3%	0%

On peut constater dans le tableau ci-dessus qu'il y a bien une augmentation du pourcentage du grand cépage de la rive gauche, le cabernet sauvignon, lorsque la qualité du terroir s'élève. Dans les meilleurs terroirs, les 1ers crus classés, le pourcentage du cabernet sauvignon

plafonne cependant autour des 80 % ce qui permet de penser qu'au delà de ce pourcentage les vins perdent de leur harmonie.

### **Le terroir bordelais**

Le terroir bordelais est en fait constitué d'une mosaïque de terroirs en rapport avec la grande taille du vignoble avec plus de 115 000 hectares.

Un premier découpage consiste à considérer 3 grandes régions géographiques : la rive gauche (de la Garonne et de la Gironde), la rive droite (Dordogne et Gironde) et la région de l'Entre-Deux-Mers.

L'approche terroir la plus simple nous amène à considérer 3 niveaux hiérarchiques de terroirs à Bordeaux :

Les terroirs les moins qualitatifs → Appellations régionales

En général, il s'agit de situations où la maturation des raisins est difficile, où l'enracinement de la vigne n'est pas bon (nappe phréatique trop proche, ...), des sols profonds inintéressants comme les limons ou alluvions récentes, ... .

Les terroirs intermédiaires → Appellations sous-régionales

Situations assez intéressantes, les raisins produits sont de bonne qualité mais il ne s'agit pas encore des meilleurs terroirs.

Les grands terroirs → Appellations communales

L'appellation communale porte en son sein les joyaux que sont les grands vins. Tous les sols de l'appellation communale ne donnent pas naissance à des grands vins mais ils sont néanmoins d'un niveau qualitatif tel qu'on les distingue de l'appellation sous-régionale.

Ici, un cépage donné trouve pour la région concernée sa meilleure expression. Il est intéressant de noter que Bordeaux propose des grands vins rouges sur différentes natures de terroir et notamment de sol.

## Bordeaux, plus de 80 % de vins rouges aujourd'hui

Difficile d'imaginer que dans les années 1960, le vin rouge était minoritaire à Bordeaux. On produisait alors plus de 60 % de vins blancs. La mutation silencieuse a été très rapide, et elle est le fait du consommateur. Le vigneron lui a juste suivi la demande, il a arraché les blancs et replanté du noir et ainsi mieux gagné sa vie.

L'essentiel des grands terroirs bordelais sont dédiés aux vins rouges et seulement aux vins rouges. Pomerol, Saint-Emilion, Margaux, Saint-Julien, Pauillac, etc .... On élabore pourtant aujourd'hui des vins blancs dans les grands crus médocains, ils ne peuvent pas être des Pauillac ou des Margaux. Ils sont alors simplement des Bordeaux génériques mais ils n'en n'ont pas le prix. Exemple : Ailes d'Argent du château Mouton-Rothschild, appellation Bordeaux – 60 / 70 € la bouteille.

Étonnamment il n'existe qu'un seul terroir bordelais produisant des grands vins blancs secs, il s'agit de l'appellation communale Pessac-Léognan. C'est aussi le seul terroir bordelais où vins rouges et vins blancs secs font match nul.

## Adaptation de la vinification en rouge au potentiel du terroir

L'extraction qui sera réalisée sur la vendange par le vinificateur va dépendre de la qualité des raisins laquelle est bien sûr liée pour partie à la qualité du millésime, mais surtout à la qualité du terroir.

Ainsi on fait des vins légers, peu extraits, peu structurés dans les petits terroirs ce qui est le cas des appellations régionales. Les vins ne se bonifient pas réellement en cave, ils sont élaborés pour être consommés jeunes, durant les 3 premières années au maximum.

Dans les appellations sous-régionales (Bordeaux de Côtes, ...) les raisins ont un potentiel supérieur et vont permettre une extraction moyenne. Les vins ont une structure moyenne et demandent selon le millésime de 2 à 5 ans pour atteindre leur apogée. Ils ont donc une petite capacité de bonification en cave.

Les appellations communales (Margaux, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, ...) par contre vont inciter le vigneron, notamment en grande année, à tirer le maximum du potentiel qualitatif des

raisins et à extraire donc d'avantage de matière de ses raisins. Les vins ont donc une grande structure et un potentiel de bonification en cave très important.

Dans les années 90 / 2000, la nouvelle vague des « vins de garage » fausse aujourd'hui quelque peu cette donne naturelle liée au terroir. L'optimisation des façons culturales, l'abaissement des rendements à l'hectare, une œnologie très ambitieuse permettent de modifier profondément certaines caractéristiques gustatives des vins et d'abuser ? en tout cas de contenter les consommateurs avides de spectaculaire et peu éduqués ou peu sensibles à la finesse et à la complexité conférée par les grands terroirs.

### **Le climat bordelais**

En bordure de l'Océan Atlantique, situé exactement sur le 45' parallèle Nord (mi-chemin entre Pôle et Équateur), le vignoble profite d'un climat océanique tempéré.

L'influence tempérée est soutenue par la présence du Gulf Stream.

La forêt de Landes protège partiellement le vignoble des vents de l'Atlantique et apporte un petit surcroît de fraîcheur.

Les gelées hivernales sont donc rares, les printemps relativement humides et les belles arrière-saisons permettent l'élaboration des grands liquoreux.

### **La topographie**

A l'ouest, un plateau s'abaissant doucement vers le littoral. A l'est, un plateau peu élevé (100 - 130 m), très ondulé. De nombreux petits cours d'eau permettent l'alimentation suffisante de la vigne et l'obtention de vins de qualité.

### **Les sols**

Sur la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde se rencontrent principalement des sols de graves (petits cailloux roulés), d'épaisseur variable, résultant de l'érosion



millénaire des Pyrénées par la Garonne. Ces sols, constitués de galets, de graviers et de sables, sont très filtrants et ont un fort pouvoir d'accumulation de chaleur favorisant la maturation des raisins.



\* Sur la rive droite de la Dordogne se trouve toute une palette de sols de composition variable, directement issus de l'érosion des différentes roches mères, mélanges d'argiles, de calcaire, de sable et un peu de graves. Ces sols à la granulométrie assez fine retiennent d'avantage d'eau mais sans asphyxie grâce à la déclivité topographique.

\* Entre Garonne et Dordogne, les sols sont essentiellement argilo-calcaires, Ils ont, de ce fait, un caractère frais et humide comme ceux situés sur la rive droite de la Dordogne.

D'autre part, la nature du sol va être déterminante dans la nature des composés minéraux puisés par les racines de la vigne, et finalement, dans la composition du moût du raisin. Ainsi, on trouve à Bordeaux, sur des sols totalement différents, des vignobles d'égale réputation qui donnent naissance à des types de vins aux caractères organoleptiques très différents.

### **Les cépages noirs bordelais**

Le cabernet sauvignon : Roi des cépages bordelais dans les appellations communales du Haut-



Médoc. Même s'il ne représente plus forcément 50 % ou plus de l'encépagement dans tous les domaines viticoles, il n'en reste pas moins le gardien de l'identité du terroir Haut-Médocain. Sa forte personnalité a besoin d'être tempérée par le merlot.

Sa maturité tardive à Bordeaux, liée entre autre à la forte épaisseur des peaux des baies de raisin, apporte aux vins de l'acidité, des

tannins denses, voir rustiques, un caractère herbacé / végétal. Tout ceci à pour résultante des vins austères dans leur jeunesse et ayant besoin de mûrir en cave pour gagner de l'agrément.

En grande année, il s'équilibre, moins acide, tannins plus fins, il fait valoir une structure remarquable, élégante, et contribue alors à donner quelques vins rouges parmi les plus extraordinaires du monde.

Bouquet de cèdre, de cassis, de réglisse, cannelle, poivre, vanille, framboise, iris, violette, cuir, griotte, amande et café grillés, menthe, sous-bois...

Le merlot : le merlot est « in ». Cépage à succès, résolument tourné vers le plaisir, il est de ce



fait aujourd'hui le plus planté à Bordeaux. Le plus précoce des cépages bordelais, il propose des vins rapidement harmonieux la plupart du temps. Mais il peut aussi céder à la facilité et manquer alors de personnalité. Les vins de merlot sont rapidement dominés par le passage en fût neuf. Le travail du vigneron à ce stade est alors déterminant pour éviter de

faire un vin flatteur mais caricatural.

Tannins mûrs et fins, soyeux, acidité modérée, bon potentiel aromatique, assez équilibré, charnu. Sensible à la sécheresse, il aime les terres profondes, riches en argile, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été.

Arômes de cerise, mûre, fraise confiturée, prune, pruneau, cuir, notes animales (gibier), réglisse, sous-bois, truffe, violette, ...

Le cabernet-franc (ou Bouchet) : C'est le 3<sup>ème</sup> cépage bordelais par ordre d'importance après le merlot et le cabernet-sauvignon sauf à Saint-Emilion où il devient « grand » assemblé au merlot comme à Cheval Blanc et Ausone. On le considère comme le cousin du cabernet-sauvignon bien qu'il soit plus précoce que celui-ci. Il débourre et mûrit une dizaine de jours avant le cabernet sauvignon.

Le cabernet franc se distingue par sa finesse aromatique, ses arômes rappellent la framboise, cassis, la violette, les épices (poivre) et le poivron, bois de ronce, feuille de lierre, sous-bois, ....

Sa structure s'articule autour d'une bonne acidité et de tannins présents mais fins et lui confère une bonne aptitude au vieillissement. Le cabernet franc possède sans doute les tanins les plus fins qui soit.

C'est toutefois un cépage capricieux, et fragile au moment des vendanges, qui peut révéler le meilleur comme le pire.

Le malbec (pressac à Saint-Emilion) :

Originaire du vignoble de Cahors, c'est un cépage qui s'accommode mal de l'humidité bordelaise. Il est sujet à la dilution et manque souvent de caractère.

Sensible au mildiou et à la pourriture grise, moins à l'oïdium.



Le petit verdot : ce cépage est considéré par beaucoup de vignerons comme très intéressant mais malheureusement très difficile à faire mûrir à Bordeaux. Il est conservé mais ne représente que quelques % des plantations. Il est notamment apprécié les grandes années très chaudes où son acidité vient rééquilibrer les cuves manquant de fraîcheur. Sa maturité limite lui donne également une belle complexité aromatique.

La carménère (grande vidure ou viduire) : semble être originaire du Médoc et se retrouve fort peu ailleurs à l'exception du Chili notamment. On considère la carménère comme l'ancêtre des cépages bordelais, elle était, avant 1750, un des cépages les plus plantés dans le bordelais avec le cabernet franc. Le cabernet sauvignon et le merlot ne s'imposent que plus tardivement.

Elle possède la rondeur du merlot et les notes herbacées et de cèdre rappelant le cabernet sauvignon.

L'arrivée du phylloxéra à Bordeaux, dans la deuxième moitié du XIXème marque le déclin de la carménère car celle-ci ne supporte pas bien le greffage sur porte-greffe américain.

Vendue par erreur au Chili en tant que merlot, ce n'est qu'en 1994 que des recherches génétiques permettent de l'identifier. Ses très bons résultats au Chili en fait aujourd'hui un symbole identitaire.

### **Les cépages blancs bordelais**

Le Sauvignon : d'une belle générosité aromatique, le sauvignon propose un équilibre très agréable où le moelleux est enrobé d'une douce fraîcheur acidulée. Extraverti, le sauvignon donne tout son potentiel dans la jeunesse du vin et ne s'améliore en principe pas au vieillissement.

Les arômes : pamplemousse, cassis, fruits de la passion, litchi, orange, goyave, iris, sureau, rose, acacia, tilleul, buis, genêt, rhubarbe, asperge, minéralité.

Le Sémillon : il complète remarquablement le sauvignon en proposant une belle aptitude à développer un bouquet tertiaire au vieillissement. A la fraîcheur du sauvignon il répond par son caractère souple et onctueux. Il est présent jusqu'à 80 % et plus dans les grands liquoreux bordelais notamment par sa capacité à développer la pourriture noble (botrytis cinerea).

La Muscadelle préfère les sols à texture argileuse où elle est moins sensible à la pourriture que dans les sols filtrants ou superficiels. Elle donne des vins peu acides, ronds avec des arômes un peu musqués, floraux et puissants.

Cépages auxiliaires: le Colombard, le Merlot blanc et l'Ugni blanc.

### **Adéquation sols / cépages**

Le vignoble bordelais propose en France la meilleure expression possible pour 2 grands cépages rouges, le cabernet sauvignon et le merlot et peut-être celle d'un troisième, le cabernet franc mais son pourcentage dans les grands vins de Saint-Émilion n'est pas assez élevé pour conclure.

#### Les grands vins de Saint-Emilion : Cheval-Blanc, Ausone

Cheval-Blanc exprime la grandeur d'un petit secteur graveleux qu'il occupe avec le château Figeac à l'ouest de Saint-Emilion, en direction de Pomerol. Les graves sont soit profondes soit reposant sur un sous-sol argileux.

Cheval-Blanc offre la plus belle expression du cabernet-Franc (57 %) à Bordeaux en assemblage avec le merlot (41%).

Château Ausone, dans la côte argilo-calcaire de Saint-Emilion : 55 % de cabernet franc 45 % de merlot.

#### Grand vin de Pomerol - Pétrus

Sur les sols à forte teneur en argile bleue sur alios ferriques (crasse de fer) de Pomerol, Pétrus donne l'expression la plus aboutie du merlot (98 %) à Bordeaux.

En résumé :

Haut-Médoc	Sols graveleux	Pauvres, filtrants et chauds	Terroir à maturités précoces	Meilleure expression du cabernet- sauvignon, cépage tardif. Ex : Mouton-Rotschild
Saint-Emilion	Sols argilo-calcaires ou graveleux sur argiles	Sols filtrants moyennement riches.	Terroir à précocité moyenne	Meilleure expression du cabernet-franc, cépage mi-tardif associé au merlot. Ex : Cheval-Blanc
Pomerol	Sols argileux ou argilo-graveleux	Sols riches	Terroir plus tardif	Meilleure expression du merlot, cépage précoce. Ex : Pétrus

### **Cabernet sauvignon ou merlot, choix culturel**

L'opposition de style, de personnalité, de philosophie entre le merlot et le cabernet sauvignon est tout à fait fascinante à Bordeaux. Elle est peut être comparable à celle du riesling et du gewurztraminer en Alsace. Le cabernet sauvignon comme le risling sont les gardiens du temple, ils incarnent la tradition, les qualités œnologiques à la française. Structure, élégance, complexité, aptitude à la garde et une certaine austérité. A l'inverse le merlot et le gewurztraminer incarnent la buvabilité, l'amabilité, le plaisir immédiat, la simplicité, ... ils incarnent d'avantage le palais anglo-saxon.

Il est intéressant d'observer qu'historiquement à Bordeaux, le classement de 1855 met en avant les vins rouges de la rive gauche, les vins de cabernet sauvignon et non ceux de la rive droite, les vins de merlot. Le merlot n'a pas alors le statut qualitatif du cabernet sauvignon. Il faut attendre le XXème siècle pour que le merlot émerge en tant que grand cépage et il semble que cet reconnaissance soit notamment le fait des anglais et des américains. Encore ignoré en France, Pétrus est servi à la cour de la reine d'Angleterre ainsi qu'à la table des Kennedy.

Il faut admettre qu'un certain recul culturel se produit en France où la tradition est mis à mal avec l'arrivée d'une cuisine plus simple, plus légère, la « fast food », etc ...

Il faut admettre que les grands Bordeaux de cabernet sauvignon doivent être achetés à maturité, après 5 à 10 ans de cave parfois pour être buvables, appréciés du consommateur, à l'inverse des vins de merlot qui apportent de l'agrément dans leur jeunesse.

De plus en plus le cabernet sauvignon devient un cépage élitiste pour dégustateurs éduqués, capables de faire vieillir du vin en cave. Le merlot lui s'apprécie sans façon, concentration, boisage, finesse tannique en font un vin moderne, spectaculaire, facile à boire.

L'encépagement du bordelais à donc évolué en faveur du merlot qui est plus replanté que le cabernet sauvignon.

### **Caractérisation aromatique de quelques grandes appellations bordelaises**

Ces tableaux présentent la fréquence (en %) avec laquelle les arômes sont identifiés dans les vins jeunes. Donc par exemple dans les vins du Haut-Médoc la note de cassis est la plus citée, identifiée dans 13 vins sur 100. Cet arôme de cassis est donc bien un marqueur de la typicité en Haut-Médoc mais sans être présent dans tous les vins du Haut-Médoc. Simplement sa fréquence de perception est suffisamment élevée pour qu'il soit considéré comme hautement caractéristique du Haut-Médoc.

#### Les arômes les plus fréquents dans les grands Haut-Médoc jeunes

Le fruité : le cassis domine de façon particulière avec beaucoup de netteté, puis viennent les fruits rouges.

Le boisé : note boisée et chêne mais sans domination particulière.

L'empyreumatique : moyennement marqué (dominé par le fruit et les épices) il est identifié par la note grillée. L'épicé : la note épicée participe de façon nette à la typicité des Haut-Médoc puis viennent la réglisse et la vanille.

#### Les arômes les plus fréquents dans les grands Pessac-Léognan jeunes

Le fruité : on cite d'abord les fruits rouges puis le cassis, les fruits noirs et la groseille.

Le boisé : la note de chêne vient d'abord, puis le caractère boisé.

L'empyreumatique : la note fumé semble caractéristique des Pessac, puis la note grillée.

L'épicé : le caractère épicé semble dominer les vins de Pessac, devant le fruit.

Végétal-herbacé : la note de tabac est régulièrement identifiée et constitue une particularité.

#### Les arômes les plus fréquents dans les grands St-Emilion jeunes

Fruité : les Saint-Emilion sont très fruités et c'est la note cerise qui domine nettement, viennent ensuite la note fruitée et le cassis.

Le boisé : il est perçu régulièrement et de façon bien nette.

L'empyreumatique : c'est le caractère fumé qui est le plus cité puis le grillé.

L'épicé : les vins sont épicés-vanillés en majorité.

#### Les arômes les plus fréquents dans les grands Pomerol jeunes

Fruité : grande importance et grande variété dans la perception fruitée. La cerise domine, la framboise, plus originale marque la grande souplesse des vins de Pomerol.

Le boisé : très marqué à Pomerol car bien que le vigneron réalise un boisage discret, le merlot a tendance à être rapidement dominé aromatiquement par la note boisée pour ce qui est des vins jeunes.

Empyreumatique : la note fumée domine.

Epicé : la réglisse domine et contribue au caractère doux des vins de Pomerol.

### **Vins rosés à Bordeaux**

Bordeaux est le seul vignoble français à distinguer au niveau de l'appellation les 2 familles de vin rosé.

Le rosé historique, rosé de saignée, porte le nom de Bordeaux clairnet. Ce rosé est élaboré comme un vin rouge léger. Il possède un peu de tanins et d'amertume, il est plus à l'aise à table qu'à l'apéritif et a une capacité de garde en cave.

L'autre rosé est dit rosé de presse, il a les qualités gustatives d'un vin blanc, pas tanins ou d'amertume, destiné à l'apéritif et ne gagne pas à la conservation. A Bordeaux on l'appelle Bordeaux rosé.

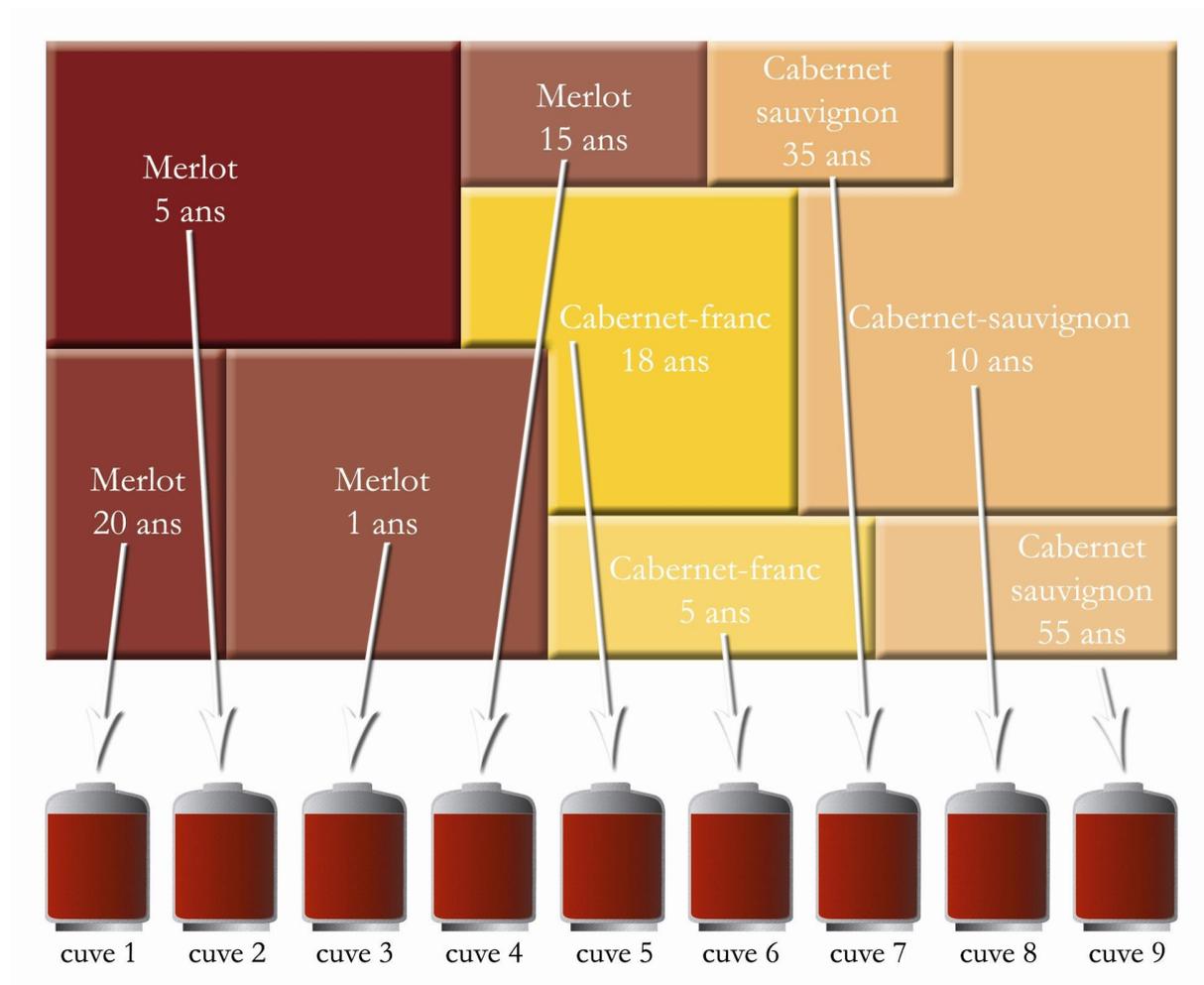
Hors de Bordeaux il est souvent difficile de savoir si on achète l'un ou l'autre car ça n'est en général pas précisé sur l'étiquette.

### **Parcellaire et assemblages à Bordeaux**

Une propriété viticole bordelaise ne possède jamais un terroir unique, homogène. Les variations de nature de sol ou de sous-sol, la topographie, l'orientation, ... amènent le vigneron à adapter ses plantations, le choix des cépages, afin que chaque parcelle donne le meilleur résultat possible. En simplifiant, il plante dans ses secteurs les plus tardifs (sols plus humides) du merlot afin de compenser ce facteur naturel. A l'inverse, il plante dans les secteurs les plus précoces (sols caillouteux, côteau sud, ...) du cabernet-franc ou du cabernet-sauvignon.

Les replantations se font chaque année en principe à hauteur de 3 à 5 % des surfaces plantées ceci afin de ne pas bouleverser la production du domaine par un afflux massif de raisins issus de jeunes vignes.

Tout ceci nous conduit donc à un parcellaire que l'on peut schématiser comme ceci :



Chaque parcelle est vinifiée en principe séparément. Ainsi, l'ensemble des pratiques œnologiques réalisées sur chaque cuve pourront être adaptées à la qualité des raisins vendangés.

Schématiquement, l'extraction par macération sera d'autant plus importante que les raisins noirs sont matures physiologiquement (maturités des peaux de raisins notamment).

De même, l'élevage sera modulé en fonction des différentes qualités de vins obtenues. Plus les vins sont extraits, structurés, plus ils verront de bois neuf, plus le temps d'élevage sous bois neuf sera prolongé.

Ce n'est qu'au printemps suivant la vendange, parfois même plus tard, alors que le caractère des différents lots de vin s'est affirmé et affiné que le vigneron va procéder à des essais

d'assemblage. Par la dégustation, il va définir progressivement un premier lot entrant dans la composition du grand vin ainsi qu'un deuxième lot qui donnera naissance au second vin du domaine, éventuellement encore d'autres qualités.

Le grand vin est bien entendu le vin le plus structuré mais surtout le plus complet gustativement, issu des meilleurs raisins produit par le domaine viticole sur un millésime donné, il a le meilleur potentiel de garde.

### Influence du millésime

Merlot et cabernets sont différents à tel point qu'ils auront des réussites inégales selon les années.

Un mois de juin frais, pluvieux aura des répercussions négatives sur la qualité du merlot. Celui-ci est sensible au phénomène de la coulure, laquelle intervient notamment lorsque la fin du printemps est froide et pluvieuse. La coulure entraîne le non développement d'un certain nombre de baies de raisin sur chaque grappe de merlot. Ces baies avortées restent petites et herbacées, elles vont faire chuter grandement la qualité des vins de merlot cette année-là.

Ce n'est pas le cas pour les cabernets insensibles à ce phénomène de coulure. Par contre les cabernets poseront un problème qualitatif au vigneron les années où la fin août et le mois de septembre sont pluvieux. Alors que les merlots sont mûrs et peuvent être vendangés favorablement avant les pluies. Les cabernets plus tardifs sont vendangés à maturité insuffisante ou bien gorgés d'eau quelques semaines plus tard. Alors que les vins de merlots seront corrects, les vins de cabernet sont dans ce cas verts, herbacés et maigres.

Dans un domaine viticole donné où la répartition entre merlot et cabernets est équilibrée, le vigneron va pouvoir jouer sur ces différences physiologiques des différents cépages afin d'homogénéiser sa production d'année en année.

### Exemple fictif, terroir du Haut-Médoc :

Encépagement : merlot 50 %, cabernet-sauvignon 35 %, cabernet-franc 15 %.

Année 1999 (année moyenne) : les merlots sont meilleurs que les cabernets qui manquent de maturité. Ils vont donc servir d'ossature au 1<sup>er</sup> vin dans ce millésime. 50 % seulement de la vendange 1999 va entrer dans la composition du 1<sup>er</sup> vin. La qualité globale faible oblige le vigneron à un « écrémage » important. Sur les 50 % restants, 30 % vont permettre d'élaborer le second vin, enfin, 20 % seront vendus au négoce.

Le 1<sup>er</sup> vin est issu donc d'un assemblage où le merlot est fortement dominant :

1<sup>er</sup> vin : 70 % de merlot, 20 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon.

A la dégustation le vin propose une bonne maturité de tannins assez fins, de la souplesse, son apogée interviendra assez vite, dès 3 à 4 ans.

Année 2000 (grande année) : la maturité est parfaite dans les 3 cépages. 80 % des raisins vendangés vont entrer dans la production de grand vin.

1<sup>er</sup> vin, cette fois-ci c'est plutôt le merlot qui est détourné du grand vin, les cabernets donnent d'avantage de satisfaction :

1<sup>er</sup> vin : 40 % merlot, 42 % cabernet-sauvignon, 18 % cabernet-franc.

En dégustation, la différence n'est donc pas seulement le fait d'une maturité de vendange supérieure, d'une extraction plus poussée, d'un élevage d'avantage marqué par le bois neuf ; mais elle tient notamment au fait de la très forte proportion des cabernets dans l'assemblage avec 60 % alors qu'elle n'était que de 30 % l'année précédente. Le cabernet sauvignon notamment imprime son style au vin lui apportant sa grande structure tannique et acide. La garde du vin est bien entendu toute autre, il faudra 7 à 10 ans pour que la cave discipline cette grande matière.

## **Vignoble du Sud-Ouest**

C'est une région très intéressante pour le rapport qualité prix des vins. On trouve beaucoup de terroirs sans notoriété et de ce fait particulièrement vertueux.

Le vignoble est aujourd'hui conscient que l'identité forte d'un terroir repose sur la valorisation originale d'un ou plusieurs cépages. C'est le cas à :

### **Cahors**

On trouve dans le terroir de Cahors la meilleure expression française du cépage malbec.

Si le vignoble de Cahors possède une notoriété ancienne, bien avant Bordeaux, c'est néanmoins un vignoble qui a faillit disparaître, qui a touché le fond qualitativement jusque dans les années 1970 et qui est de ce fait relativement jeune dans sa reconquête de la qualité et la valorisation de son terroir.

Par contre Cahors a du se confronter également à la concurrence du malbec argentin, de la région de Mendoza. Le malbec argentin a connu un succès et une reconnaissance planétaire qui pouvait susciter quelques inquiétudes et interrogations identitaires à Cahors. En réalité ce match France – Argentine du malbec a permis de valider au-delà des espérances, le caractère unique des vins de malbec de Cahors et donc sa légitimité.

Oui le succès commercial et la notoriété est argentine mais le grand terroir, la meilleure expression du malbec est à Cahors. La dégustation professionnelle comparative à l'aveugle a permis de valider le fait que les grands malbecs sont à Cahors et qu'ils sont inimitables. Les argentins à Mendoza font d'excellents vins de malbec mais il n'y a pas de confusion possible avec la production de Cahors et ils sont dans l'incapacité de reproduire cette expression du malbec de Cahors. La séduction est à Mendoza, la distinction, l'élégance, la profondeur est à Cahors.

Dans ce terroir de Cahors, la plénitude est en troisième terrasse du Lot mais la plus grande finesse est sans doute sur le Causse. Il y a là des dégustations passionnantes à faire, dans la comparaison gustative des différents terroirs de Cahors. La finalité qualitative est bien la finesse gustative.

### **Madiran**

Vignoble quelque peu dans l'ombre de Cahors. Il possède bien son cépage identitaire, le tannat. Mais celui-ci n'est pas aussi complet que le malbec. Il n'a pas la même aptitude à la

finesse mais il a par contre de belles qualités de générosité, de structure tannique, de fruité. Le Madiran peut apporter un grand plaisir gustatif et il participe manifestement à la bonne santé des centaines du sud-ouest. Un vigneron, Alain Brumont a fait beaucoup pour la notoriété de ce terroir même si tout n'est pas compréhensible dans son approche du terroir.

Il a me semble-t-il une approche du vin plutôt de type « nouveau monde ».

Le Madiran blanc c'est le pacherenc du Vic Bilh. C'est un vin doux qui met en avant le cépage petit manseng et qui est appréciée pour sa quantité de liqueur (sucres résiduels) modérée.

### **Jurançon**

Perle du Sud-Ouest. Meilleur terroir pour le cépage petit manseng. La proximité des Pyrénées apporte au terroir cette fraîcheur qui en fait une production unique. Les vins blancs secs dominés par le gros manseng peuvent être formidables mais les moelleux et les liquoreux dominés par le petit manseng peuvent avoir une magie unique. Peu de boisage, un fruité d'une fraîcheur incomparable, relevé par une fine amertume. On part alors très loin dans la sphère du plaisir et de la pureté gustative.

### **Fronton**

Vignoble unique par son cépage négrette. Cépage bien difficile à travailler en viticulture. Il donne sa meilleure expression à Fronton faite de finesse et de suavité. On a tendance à le comparer au pinot noir pour son orientation vers la finesse et les tanins fins. Des vins à découvrir avant que l'extension de la banlieue de Toulouse ne vienne à bout des dernières vignes.

### **Les autres terroirs du Sud-Ouest**

Rien à jeter, ou presque, mais ils n'ont pas trouver leur(s) cépage(s) identitaires et sont du coup un peu dans l'ombre de Bordeaux. Il faut quand même noter les investissements importants réalisés par le vignoble dans le développement qualitatif d'un vieux cépage du Sud-Ouest, le fer servadou. A découvrir pur, un beau potentiel à valoriser. Beaucoup de cépages anciens sont à goûter de ci de là, il y a là une vraie diversité à prix doux.

## **vignoble du Languedoc-Roussillon**

Le vignoble ne dispose pas de cépages, spécifiques à la région, suffisamment qualitatifs pour apporter au vignoble une signature terroir forte. En conséquence le vignoble doit être considéré comme un terroir de vins d'assemblage et manquant de ce fait d'une identité forte. Ceci dit le cépage identitaire est le carignan.

La question que l'on se pose depuis 20 à 30 ans est : le vignoble peut-il produire des grands vins ? La réponse est plutôt oui mais elle ne repose pas sur l'émergence d'un terroir d'excellence particulier mais sur l'intuition et la détermination de vigneron d'exception approchant cette réalité du grand vin dans des situations diverses de terroirs très qualitatifs.

Il faut dire que ce vignoble, le plus étendu de France, océan de vignes représentant jusqu'à 2 fois le vignoble de Bordeaux, a été dédié à la production de masse pendant des lustres. On y a pris de vilaines habitudes en plantant dans les sols les plus producteurs les cépages les plus producteurs. On a fait « pisser » la vigne. Difficile pour nombre de vigneron de changer leur optique après tant d'années.

Bien sûr, à la marge, des vigneron visionnaires ont de tous temps ramé en sens contraire, et préservé des îlots de qualité. Même à la pire époque, les vignes plantées dans des coteaux pauvres non mécanisables ont produit des vins de qualité.

Plutôt que d'évoquer les terroirs de Faugères, de la montagne d'Alaric dans les Corbières et autres, .... je préfère mettre en avant les vigneron visionnaires qui sont aujourd'hui les chefs de file de la qualité.

### Les grands vigneron, Hommes ou femmes terroir

On peut découper en général en 3 phases le travail de ces grands vigneron :

Une première période « d'insouciance » de quelques années, bénie des dieux, où les résultats sont spectaculaires, où le vigneron ne se pose pas de questions et obtient une réussite éclatante.

La deuxième période qui est la phase de « questionnement ». Le vigneron dans sa volonté de progresser, de comprendre son terroir fait des essais qui se traduisent par des excès. Excès de boisage, de temps de macération, d'extraction, ...

Puis vient la troisième période de « sagesse / maturité » où il tire les enseignements de sa période de questionnement et d'errance parfois. Il cherche à retrouver la fraîcheur de la

jeunesse, il cherche à se recentrer sur l'essentiel. La recherche du grand vin est une école d'humilité et de remise en question, une recherche de simplicité.

Mas Daumas Gassac (Hérault) - 31 € bouteille – Cabernet sauvignon 80 %

Mythique pionnier de la qualité en Languedoc. Ses premières plantations datent des années 70. Ses rouges sont uniques par le cépage qui les compose à 80%, le très bordelais cabernet sauvignon, particulièrement adapté au terroir de Daumas Gassac. De grands vins de garde qui ont acquis une renommée mondiale. Ce précurseur s'est d'abord vendu à l'étranger. En France il fût classé vin de table mais il se vendait entre 150 à 200 francs à l'époque. Le vin de table le plus cher du monde ! Ainsi s'est-il fait sa publicité.

Il est intéressant de noter que le vin rouge se ferme gustativement entre jeunesse et maturité « comme un grand ». Il cultive également des qualités particulières de finesse et de complexité. Par contre, on sait depuis l'aventure d'Aimé Guibert en Languedoc que le cabernet sauvignon est un des grands cépages qui voyage le mieux et qu'il a réussi depuis en Italie avec l'avènement des « super toscans ». Il fût aussi à la mode en Espagne en Ribera des Duero chez Véga Sicilia Unico et autres. Il est le maître en Napa Valley, il réussit au Chili, en Australie, assemblé avec la syrah, ....

Domaine Gauby (Pyrénées orientales), cuvée La Muntada - 75 € la bouteille

Carignan 45%, Grenache 45%, Syrah 5%, Mourvèdre 5%.

Si la région du Roussillon est reconnue aujourd'hui comme une terre de grands vins, Gérard Gauby en visant l'excellence dès les années 1990 y est pour beaucoup. Son domaine est devenu une institution dont la notoriété est mondialement reconnue. Le Domaine Gauby est situé à proximité de Perpignan, à Calce.

L'homme, Gérard Gauby, c'est aussi un engagement particulier dans la biodynamie qui donne à ces vins une aura mystique particulière, c'est un questionnement incessant avec une recherche particulière sur la juste maturité de la vendange, ses vins offrant pour la région une fraîcheur gustative particulière.

Domaine Peyre Rose (Hérault) - 75 €

Syrah 85 % Grenache 15 %

Je crois que le commentaire de La revue du vin de France est édifiant : « La folle originalité des vins de Marlène Soria reste un cas à part. Si elle n'a pas d'imitateurs, pas d'épigones, sa singularité même a ouvert les esprits, et conforté des vocations ... Ses vins n'ont pas d'équivalent ni en Languedoc ni ailleurs »

Cette vigneronne a, selon mon expérience personnelle, effectivement signé quelques vins d'anthologie. Je la place dans mon panthéon personnel du vin aux côtés de Mark Angeli, Gérard Gauby et quelques autres.

Domaine Léon Barral (Hérault) 40 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre

J'adore les vins de Didier Barral, rustiques bien souvent mais tellement généreux et sincères que tout est pardonné. Il élabore des vins « vivants » qui peuvent parfois être un peu sauvages mais ça décoiffe dans le bon sens me concernant. Un de mes vignerons préférés avec beaucoup de personnalité et d'humilité.

Mas Jullien (Hérault) 30 €

Carignan, Syrah, Mourvèdre

La revue du vin de France : « Sur les terrasses du Larzac. La sincérité de ce visionnaire fuyant la compétition se projette sur ses vins profonds, digestes et généreux ». Je n'ai pas eu de choc particulier dans la dégustation de ses vins mais je respecte le point de vue des pros.

Granges des Pères (Hérault) 80 €

Syrah , Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, cournoise

Je ne l'ai goûté qu'une fois et je n'ai pas perçu l'esprit Languedoc. Du coup c'est trop cher pour moi mais je respecte le point de vue des pros : Revue du vin de France : « Laurent Vaillé est assurément l'un des plus talentueux vignerons du Languedoc. »

Clos des Fées Petite Sibérie - 200 €

Grenache 100 %

Un vigneron qui vinifie selon moi à l'américaine. C'est bon, sans reproche mais sans âme. J'ai goûté deux fois « la Petite Sibérie » à 200 €. C'est bon. Point.

### Languedoc-Roussillon, un vignoble en pleine fermentation

Un vignoble passionnant où la découverte de vins et de vigneronns de talent est sans limite. Je renonce donc à en dire plus. Je voudrais juste mettre en avant ce qui peut être fait avec le cépage grenache non muté du côté de Collioure, les très beaux Banyuls pas chers, le travail sur le chardonnay à Limoux, les purs carignan vieilles vignes à Fitou et ailleurs, le rapport qualité prix des vins de coopératives.

## Vignoble de Provence

La Provence est d'abord calcaire et ensuite cristalline dans le massif des Maures et du tanneron.

Les meilleurs terroirs provençaux sont dans le calcaire : celui-ci assure à la vigne fraîcheur et

	T°max. Jll Ao Sept	Pluvio. Jll Ao Sept
Nice	26,5°C	103 mm
Hyères	27,3°C	93 mm
Marseille	27,5°C	90 mm
Orange	28,7°C	181 mm
Carpentras	29,7°C	170 mm
Luc en Prov.	30,1°C	141 mm

tempérance, alimentation hydrique modérée mais régulière, faible vigueur laquelle favorise la concentration des vins et leur finesse gustative.

Dans cette Provence chaude, c'est le bord de mer avec sa tempérance, qui révèle 3 des 4 grands terroirs calcaires provençaux : Cassis, Bandol et Bellet.

Un grand terroir calcaire à l'intérieur des terres : Palette.

### Provence calcaire : cherchez les vins blancs

Le calcaire valorise d'abord les vins blancs c'est ainsi qu'ils prennent une dimension particulière sur les terroirs de Palette, Cassis et Bellet.

Ainsi Bandol est le seul grand terroir provençal où les vins rouges dominent qualitativement.

### Les cépages blancs :

Un seul cépage blanc en Provence est suffisamment complet pour être vinifié seul, c'est le **rolle / vermentino**. C'est sur le terroir niçois de Bellet qu'il donne sa meilleure expression sans doute grâce aux températures plus fraîches dues à la proximité des Alpes. Il faut ensuite aller sur les calcaires de Patrimonio en Corse pour qu'il donne toute sa dimension.

L'autre cépage blanc important en Provence c'est **la clairette**. Par contre la clairette a besoin de l'assemblage avec d'autres cépages car elle n'est pas aussi complète que le rolle / vermentino. La clairette est le cépage dominant du Château Simone blanc, dans l'appellation Palette, considéré comme le grand cru blanc de Provence.

On peut ensuite citer l'ugni blanc et la marsanne qui assemblés à la clairette donne le vin blanc de Cassis. Puis le bourboulenc, le sauvignon, le sémillon, ...

### Les cépages noirs :

Le mourvèdre : seul cépage donnant en Provence sa meilleure expression sur le terroir de Bandol. Il peut alors atteindre les 100 % ce qui démontre sa qualité et sa parfaite adaptation au terroir de Bandol.

Autres cépages : Cinsault, grenache, mourvèdre, carignan, tibouren, cabernet-sauvignon, syrah, barbaroux.

Le cinsault est un cépage qui affine les assemblage par sa légèreté structurelle et sa finesse.

Le grenache arrondit, assoupli et donne du plaisir gustatif.

La syrah très complète valorise tous les vins.

Le cabernet sauvignon considéré comme pas très provençal est en général limité à 30 % an AOP.

Le Tibouren régional de l'étape est intéressant à découvrir lorsqu'il est vinifié pur.

### Les vins rosés en Provence :

Ils représentent 85 % de la production en Provence. C'est donc la première production de vin rosé en France mais également dans le monde ! A inscrire dans le Guinness Book !

Par contre le vin rosé mérite-t-il qu'on parle de lui ? Ne fait-on pas du vin rosé avec ce qu'il reste dans les caisses à vendange quand on a fait les vins dignes de ce nom ? Le vin rosé n'est-il pas une insulte à la grandeur du vin ? Maintenant que j'ai dit tout ce que j'en pense de mal, je dois reconnaître que chez les vigneron éthiques, chez ceux où on s'interdit de faire le moindre vin indigne, le vin rosé prend alors une vraie dimension. Notamment en grand terroir lorsqu'on élabore chez les bons vigneron du vin rosé alors il mérite notre respect.

J'ai pu goûter un vin rosé du château Pradeaux à Bandol après 12 ans de cave et ce fût une révélation. Il a dominé ce soir-là les vins rouges dégustés par son surcroît de finesse, d'élégance, de complexité. Sur ce même terroir de Bandol, la dégustation de bons rosés jeunes s'est révélée décevante, le vin se fermant clairement gustativement ce qui était le signe d'un potentiel et d'un épanouissement à aller chercher en cave sur quelques années de vieillissement.

### Les crus de Provence

**Bandol** : meilleure expression possible pour le mourvèdre en France. Vous trouverez d'excellents pur mourvèdre ailleurs, en Provence ou en Languedoc mais aucun n'aura la finesse du pur mourvèdre de Bandol. La dégustation comparative montre également à quel

point le mourvèdre de Bandol peut être en retrait, beaucoup moins flatteur dans sa jeunesse que les vins d'autres terroirs. C'est un signe qui ne trompe pas. Les grands mourvèdres de Bandol se referment gustativement après 2 / 3 ans de cave et il faudra parfois beaucoup de patience pour s'épanouissent. J'ai pu goûter une cuvée de 1982, soit 34 ans d'âge qui montrait encore toute la fougue du vin jeune. L'appellation Bandol est la seule en France à imposer 18 mois d'élevage avant mise en bouteille signe de cette structure particulière des vins rouges. Le château Pradeaux réalise 40 mois d'élevage et malgré cela certaines années le grand vin reste longtemps imbuvable.

Bandol = mourvèdre = finesse incomparable = très grande garde.

### **Palette**

AOC en avril 1948. Superficie en production : 36 ha. Nombre de déclarants de récolte : 5.

Terroir : calcaires lacustres de Langesse et de Montaignet.

Le domaine emblématique de l'appellation : le château Simone :

Les sols calcaires et l'orientation nord du vignoble permet la production d'un vin blanc considéré comme le grand cru blanc de Provence. Un des derniers vignobles à être complanté avec quelques 35 cépages différents.

Cépage principal : clairette (55%min.) Cépages secondaires : ugni blanc, grenache blanc, muscat blanc, terret bouret, picpoul, pascal, aragnan, colombar...

Le château Simone blanc demande parfois une dizaine d'années en cave pour atteindre sa plénitude gustative. Il peut rivaliser avec des grands chardonnays de Bourgogne.

Le château Simone rouge peut être très intéressant lorsqu'il s'exprime en finesse également, ce qui dépend des millésimes.

### **Cassis**

72 % de vins blancs.

Vignoble en terrasse de 10 à 150 mètres d'altitude.

Cépages : Clairette, marsanne, ugni-blanc, ...

### **Bellet**

Petite appellation originale pour ces cépages noirs uniques en France.

Superficie : 43 ha

Rouge : braquet, folle noire, cinsault - Rosé : braquet

Blanc : rolle / vermentino.

Goûtez le château de Bellet pour ses prix sages et sa gamme de vins complète et de bonne tenue.

## **Le vignoble de Corse**

### **Le terroir :**

La Corse possède une grande diversité de sols avec notamment,

Des granits à l'ouest.

Des schistes à l'est.

Des alluvions sédimentaires dans le sillon central.

Des affleurements calcaires au nord et à l'extrême sud.

### **Le climat**

Mer et montagne apportent une relative tempérance dans la vigne.

### **Les vins**

Les vignerons corses ont une vraie dynamique vers la qualité et il y a de belles découvertes à faire.

### **2 Crus, Patrimonio et Ajaccio**

Patrimonio : en rouge mais en blanc également c'est la star du vignoble corse. Dans les calcaires de Patrimonio le cépage nielluccio prend une dimension particulière et donne un vin très complet, d'une finesse et d'une élégance intéressante. Le goût du vin reste néanmoins très classique et ne nous fait pas particulièrement voyager. C'est très bon mais il manque la polyphonie corse gustative. Le blanc est vraiment intéressant avec une bonne structure faite de minéralité et de concentration.

Ajaccio : Là on voyage clairement. Le cépage sciacarello, cépage autochtone, lorsqu'il approche les 100 %, sans boisage excessif, propose une tendresse, une suavité et une finesse qui manque cruellement dans le panorama viticole français d'aujourd'hui. Aromatiquement

aussi c'est raffiné et original sur les notes d'amande, d'abricot et d'herbes. Malheureusement ce vin n'est pas à la mode et semble en danger. Les vignerons d'Ajaccio ont tendance à bodybuilder les vins ce qui est contre nature. Bon je vais voir si Brigitte Bardot ou Nicolas Hulot peuvent faire quelque chose. Sauvons le soldat sciacarello !

Pour le reste on devrait voir les anciens cépages corses faire un retour dans les vignes et dans les tarifs des vignerons passionnés par leur île et son histoire viticole.