



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

**« Pour ou contre les nouvelles interventions
mécaniques lors de la vinification des vins rouges »**

DOSSIER KF06

Par Kurt FEILER

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33 (0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Je voudrais commencer avec une phrase prononcée par notre très estimé confrère Bruno Prats en janvier 96 : « Mon point de vue, c'est qu'en tout ce qui concerne le vin, il faut être très prudent vis-à-vis de la technologie, parce que si le consommateur aime le vin, c'est parce que c'est un produit naturel. »

Ce point de vue, je le partage à 100 pourcent. Le vin est un produit issue de la nature, et c'est un atout vis-à-vis du consommateur. Il varie comme varie la nature d'une année à l'autre et, comme nous le découvrons de plus en plus, y compris dans le cadre de cette Académie : le vin a de nombreux effets bénéfiques pour la santé.

C'est la raison même pourquoi le consommateur rejette toute interférence dans la vinification qui sort des pratiques traditionnelles. En particulier l'utilisation de chips, l'aromatisation et la distillation fractionnée sont très mal perçues. Il y a eu un mouvement de protestation en Autriche lorsque on a su que certains vigneron, parmi les plus réputés, faisaient appel à des concentrateurs. Les clients affirmaient qu'ils refuseraient de boire et donc d'acheter de tels vins, mais comme cela ne se lit pas sur l'étiquette et que nul n'est tenu de déclarer publiquement qu'il a utilisé un concentrateur, les vins seront achetés, et bus.

Des cris de protestation encore plus stridents se sont fait entendre fin 2005, lors de la signature du traité de commerce de vins entre les Etats-Unis et la Communauté Européenne, qui légalise l'importation de « designer wines » mis au point à l'aide d'une « spinning cone column ». On observait un boycott momentané des vins en provenance du Nouveau Monde dont l'image prenait un sacré coup. Un grand importateur déclarait qu'il suspendrait les achats de vins américains, et on exigeait des étiquettes affichant clairement la couleur. Un an plus tard, cette excitation est largement retombée.

Quelques vigneron d'Autriche prenaient alors l'initiative de faire connaître leur point de vue. Ainsi « Vinea Wachau », qui réunit 200 des plus importants domaines de cette belle appellation autrichienne, a présenté son propre « Codex ». Celui-ci spécifie en six points que les vins blancs de Wachau sont des produits naturels de provenance précise, que la concentration ou toute autre interférence sont strictement exclues. Que des graduations élevées d'alcool peuvent uniquement être atteintes par surmaturité du raisin, passerillage sur souche, ou botrytis cinerea. Ce communiqué avait aussi pour but de se démarquer des « méchants » producteurs de vin rouge qui ont « besoin » de toutes sortes de procédés pas nets pour sortir des vins décents...

Le débat continue, parfois avec passion. Il en ressort que le consommateur déteste l'idée d'altération ou de traitement, tout en achetant ces vins si ils sont bons, parce qu'ils sont bons.

Chez nous les discussions suscitées par les concentrateurs se limitent donc strictement aux vins rouges. Permettez-moi maintenant d'énumérer les arguments pour et contre les pratiques oenologiques traditionnelles d'une part, et les nouvelles technologies d'autre part.

Je ne tiens pas compte de la cryoextraction, qui ne s'applique qu'aux vins blancs. Seront laissés de côté aussi les méthodes d'aromatisation, telle l'utilisation de chips, ainsi que l'élevage sur lie qui peut influencer de manière perceptible la « Densité gustative » d'un vin (rouge ou blanc).

Voici d'abord quelques précisions sur les données législatives en Autriche en matière de concentration :

1. la chaptalisation est admise à concurrence de 2,5% max., mais la concentration est limitée à 2%, avec une réduction maximale du volume de 20%.
2. au niveau de la CE, seul le moût peut être concentré.
3. en Autriche, les concentrateurs sont scellés. Le vigneron doit faire connaître son intention de concentrer auprès de l'organisme de contrôle, qui enverra le jour dit un inspecteur, seul habilité à lever les scellés. Il établira un protocole énumérant cépage, quantité, degré alcoolique avant et après traitement, et replacera les scellés à la fin de l'opération.

Présentation POWERPOINT (voir annexe)

Ce bref résumé indique clairement que, contrairement au sucre, les nouvelles technologies entraînent l'adjonction d'aucune substance étrangère au vin. Les deux méthodes de concentration sont plutôt des versions modernes et sophistiquées de la saignée, sans tours de magie ni miracles. Pour citer une fois de plus Bruno Prats : « L'osmose inverse n'est pas un procédé qui rend mûr un raisin qui ne l'est pas. » Personne ne pourra contredire cette affirmation, qui est par ailleurs validée par tous les essais et comparaisons effectués au sujet de la concentration de vins et de moûts.

L'identité et la qualité d'un vin trouvent leur source dans le vignoble, le terroir. Elles ne peuvent être ni extraites, ni concentrées si elles ne sont pas déjà présentes ! Impossible de magnifier quelque chose qui n'est pas bon ou grand au moment des vendanges. Un raisin dépourvu de maturité physiologique n'est pas améliorable. La discussion et l'application des différentes techniques demandent donc beaucoup de doigté, de savoir faire, d'expérience et de connaissances théoriques approfondies de la part du vinificateur.

Néanmoins, différentes expérimentations conduites en Allemagne et en Autriche ont démontré que la concentration par saignée (dans le cas d'un raisin de qualité venant de bas rendements) est aussi performante que les nouvelles techniques. A quoi s'ajoute le fait que le surplus de moût qui résulte de cette méthode se vend aisément sous forme de vin ou pétillant rosés.

Seul le SCC permet de vraiment améliorer la qualité d'un vin, quel qu'en soit le niveau qualitatif de départ, et de le « concocter » en fonction du goût précis d'une clientèle donnée. Le vin subit une modification voulue et perceptible, et c'est là que se pose la question de savoir où s'arrête le lien avec la nature et où commence la manipulation et l'artifice.

En se penchant sur les avantages qu'offre ce procédé, on comprend pourquoi la SCC a tant de succès auprès des vinificateurs du Nouveau Monde. L'abaissement du degré alcoolique en douceur est un grand plus, et puis, cela se sait depuis quelque temps que les vins y sont faits « sur spécification », et non pas vinifiés pas dans le sens où nous l'entendons.

A mon avis, le problème se corse au niveau du consommateur qui ignore les subtilités de la vinification, tout en se complaisant dans une idéalisation un peu naïve de la nature, de sa « pureté », tout ceci mêlé à des souvenirs bucoliques de vacances ... Moyennant quoi tout ce qui relève du « high tech » lui paraît suspect, négatif, une abomination – que cela soit la SCC, l'osmose inverse ou l'évaporation sous vide.

Tout ce qui est techniquement faisable subit tôt ou tard des pressions économiques. La simplification qui s'opère dans l'esprit du consommateur tend à lui faire croire que les procédés mécaniques permettent une reproduction à l'identique du vin d'année en année. C'est ici-même

que réside le plus grand danger : que le vin soit perçu comme un produit industriel, de moins en moins cher car issue d'une production mécanique. Et tant pis si la nature a une valeur intrinsèque, qui justifie un prix plus élevé !

Tant que le consommateur ne comprend pas les tenants et aboutissants, et du moment où il cesse d'entretenir une certaine idée romanesque en buvant du vin, ce dernier cesse d'être un produit naturel pour devenir un produit comme un autre. Tous les pays occidentaux ont connu ces dernières années le succès fulgurant de la vague « Bio ». Eh bien, des clients se considérant « avertis » nous demandent de plus en plus souvent si nous, aussi, suivons les préceptes du « Bio ».

Je parle maintenant pour moi en tant que vigneron autrichien, et plus particulièrement du Burgenland. C'est la variation des vins en fonction des différents millésimes et leur spécificité qui font tout leur charme et leur intérêt lors de la dégustation, la consommation des vins. Je suis absolument contre toute surconcentration, et on constate que de plus en plus de consommateurs abondent dans ce sens. Tout le monde préfère un vin qui se laisse boire, même plusieurs verres, à des cuvées hyper-musclées dont une gorgée assomme l'amateur.

Par ailleurs, je vinifie non seulement des vins rouges, mais également des blancs secs et des liquoreux (avec du raisin atteint de pourriture noble). Les liquoreux sont un bel exemple d'un produit naturel, car un champignon magique rétrécit les baies et donne un jus doré et hautement concentré. J'aurais du mal à rester crédible si, pour les vins rouges, je me laisserais tenter par des procédés mécaniques dans l'élaboration de mes vins. Donc, mon choix est clair : rester le plus près de la nature !

Comparaison entre les nouvelles interventions mécaniques et les pratiques œnologiques traditionnelles.

Chaptalisation

- But: donner au vin plus de corps en augmentant son degré alcoolique
- + bon marché
- + simple à mettre en pratique
- +/- augmentation du volume
- - ajout artificiel

Saignée

- But: concentration du moût par réduction
- + simple à mettre en pratique
- +/- selon la législation, le moût retiré peut être commercialisé en tant que vin ou pétillant rosés; d'où moins (ou pas) de pertes d'exploitation
- - le moût retiré contient du sucre et d'autres substances bénéfiques
- - réduction du volume

Evaporation sous vide

- But: concentration du moût par réduction
- + procédé purement mécanique
- + aucun traitement préalable du moût nécessaire
- + nettoyage simple
- +/- très forte concentration possible
- +/- applicable uniquement sur le moût (flexibilité restreinte)
- - prix d'achat élevé, mais pas de frais de suite
- - consommation électrique élevée
- - réduction du volume
- - procédé coûteux (par litre de vin produit)

Osmose inverse

- But: concentration du moût par extraction d'eau
- + procédé purement mécanique
- + très adaptable à l'aide de modules (concentration, extraction d'acide acétique)
- + prix d'achat moins élevé (que pour l'extraction sous vide)
- + peu encombrant
- + peu gourmand en électrique
- + location (contre rémunération) possible
- +/- concentration limitée (à environ 14%)
- +/- applicable pour moûts et vins
- - décantation préalable du moût (et traitement à enzymes) nécessaire
- - nettoyage pointilleux exigé (hygiène des membranes)
- - frais de suite plus conséquents (renouvellement périodique des membranes)
- - coûteux (environ 1 € par litre d'eau extrait)
- - réduction du volume

Spinning Cone Column

- But: amélioration des qualités d'un vin par l'extraction d'arômes et d'alcool, suivie de leur réintroduction sélective.
- + procédé purement mécanique
- + haut rendement
- + procédé qui ménage le vin (qui ne séjourne que 20 secondes dans l'appareil, et cela à basse température)
- + pas de frais de suite
- + économique, environ 0,45 €/litre
- + la méthode la plus douce pour abaisser la teneur alcoolique d'un vin
- + nettoyage facile
- +/- traite le vin, pas le moût
- +/- permet la fabrication d'un vin exactement sur spécification („designer wine“)
- - gros investissement
- - très encombrant