

ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN

Siège Social : 1, Quai Turrettini - CH 1211 Genève 1

## **DU VIN OU DE LA CONFITURE**

Dossier TR04

**Par Rudolf TREFZER**

Traduction : Weine wie ein Brotaufstrich

## **Du vin ou de la confiture ?**

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

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

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

### **Des spécialistes dépourvus de goût**

Si cette tendance peut gêner plus d'un spécialiste, je pense paradoxalement qu'il ne faut pas la contrer. Un expert en connaissances sensorielles a taxé ces produits « de drogues de départ confectionnées sur mesure pour les novices du vin », ajoutant, non sans humour, « qu'une prise de conscience de la part de l'amateur reste possible, sans toutefois

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

### **Même les Français !**

Il faut bien l'avouer, certains vins européens rentrent aussi dans cette catégorie. En Italie, la mode de ces produits « internationaux » remonte à la fin des années huitante, avec l'arrivée sur le marché de rouges toscans excessivement boisés vendus à des prix surfaits. Les dégustateurs du « Gambero Rosso », le plus important guide de vins italiens, enthousiastes, ont distribué à la ronde la tant convoitée mention des *trois verres*, ouvrant la voie de leur succès et toute cave un tant soit peu ambitieuse commença à s'approvisionner en barriques. Aussi, l'élite des viticulteurs reçut les « Tre Bicchieri » pour ses vins de parade vinifiés dans un style international, s'autorisant de ce fait une hausse massive des prix, année après année.

Si les puissants vins piémontais issus de Nebbiolo tels le Barolo, le Barbaresco et, dans une certaine limite le Barbera, supportent la barrique – à l'inverse, la vague de l'internationalisation est à l'origine de produits grotesques, certains viticulteurs croyant bien faire en extrayant un maximum de substances de tous les cépages, même de ceux qui s'y prêtent le moins. Le cas du Dolcetto illustre bien cette situation ; issu du cépage piémontais homonyme, c'est un vin à boire tous les jours, sec, élégant et fruité, à la couleur noire/violacée et peu alcoolisé. Ces derniers

temps, certains viticulteurs de Dogliani ont toutefois commencé à transformer leurs Dolcetto en vins d'exhibition extrêmement concentrés. Dans le « Gambero Rosso » on peut d'ailleurs lire à propos d'un Dolcetto le commentaire suivant : « dans la bouche il était si dense qu'on aurait pu le tartiner sur du pain ! » ce qu'il faut évidemment comprendre non point comme une critique mais comme une très belle louange, le vin à tartiner en question ayant été couronné avec les « Tre bicchieri » !

Et on pourrait allonger cette liste à loisir ! On constate cette même tendance à la standardisation de ce goût de masse non seulement en Italie mais aussi en Espagne, au Portugal et même en France, pays qui s'érige en bastion face à l'impérialisme culturel américain. Bien entendu, les vins de Bordeaux resteront ce qu'ils étaient, quoique certains châteaux aient commencé à miser sur l'opulence plutôt que sur l'élégance ; la dernière campagne publicitaire du C.I.V.B. (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux) offre matière à réflexion : le vin de Bordeaux y est présenté, avec le plus grand sérieux, en tant que meilleur allié des mets asiatiques et des *fusion-food*.

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

## **Opposition des cultures**

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

se sont pas encore déterminées. Selon des sources bien informées, ce nouveau groupement d'intérêt s'entend comme une organisation de lutte : même si la part de marché des vins du Nouveau-Monde ne s'élève qu'à 25%, les USA et leurs alliés essayent d'imposer leurs règles au reste du monde.

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