



EDP 266

# L'ÉCHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG février-mars 2021

## Édito : Pour boire sain, buvons acide ?

Dans la rubrique des *Vendanges De Presse* de ce même numéro, un passage de l'article sur les nouveaux vins blancs de Bourgogne nous rappelle la tendance actuelle d'un certain public, suivi par une certaine catégorie de vignerons, à privilégier les vins blancs dits « tendus » (euphémisme pour désigner la « fraîcheur », terme qui est lui-même un euphémisme pour désigner tout simplement un plus fort degré d'acidité d'un vin). Exit donc les Bourgogne gras et opulents, aux délicieuses notes beurrées obtenues par une micro-vinification lente et minutieuse en fûts de chêne neufs au grain fin et au brûlage mesuré à la seconde près, telles qu'elles s'expriment si somptueusement dans les grands Meursault ?

Une autre tendance actuelle du public, et en particulier des nouveaux publics, est la recherche de boissons plus faiblement alcoolisées. Exit donc les grands Châteauneuf généreux et gorgés de soleil, mais dont le degré alcoolique réel vient chatouiller les 16 degrés ?

Une troisième tendance, elle aussi particulièrement répandue chez les nouveaux publics, est la recherche de vins dits « nature » (ce qui se résume pour la plupart à « sans sulfite »), et de préférence « non boisés ». Là encore, exit les grands vins de longue garde, dont une dose minimale de sulfites reste aujourd'hui comme hier la seule garantie d'une saine évolution en bouteille ?

Malheureusement, ces trois tendances se retrouvent en porte-à-faux par rapport à l'évolution climatique actuelle. Le réchauffement perceptible qu'entraîne cette dernière ne cesse en effet d'accélérer la maturation des vendanges. Or, manque de chance, les trois conséquences principales en sont à la fois la baisse du taux d'acidité des moûts, l'élévation du taux de sucre donc d'alcool, et la difficulté d'assurer dans de telles conditions une vinification puis un vieillissement optimal sans le recours à un minimum d'intrants.

Pour les viticulteurs désireux de suivre ces nouvelles demandes d'un public grandissant, comment lutter le plus naturellement possible contre cette évolution de la nature elle-même ?

Étant donné que le degré d'alcool et le degré d'acidité sont directement corrélés au degré de maturité, la mesure la plus couramment adoptée par les vignerons désireux de faire baisser le degré d'alcool sans ajout d'intrants acidifiants est donc de vendanger plus précocement qu'en vinification classique, donc avant que le raisin n'ait atteint sa maturité alcoolique et phénolique optimale.

Double bénéfique ! Car sachant que le besoin de protection qu'apportent les sulfites croît de manière exponentielle avec la baisse du degré d'acidité du vin, cette hausse de l'acidité permet du même coup de réaliser avec moins de risques un vin « sans sulfites » (car entre un moût relativement acide au pH de 3,2 et un autre relativement peu acide au pH de 3,8, le besoin en sulfites est multiplié par 4).

Vue sous cet angle, l'acidité d'un vin apparaît donc ici moins comme un objectif gustatif recherché positivement pour lui-même que comme le prix à payer pour se plier à des contraintes étrangères au seul impératif du goût. A l'extrême limite, boire ce type de vin deviendrait presque un geste militant !

La demande d'un moindre degré d'alcool et d'un abandon du recours aux sulfites fût-ce au prix d'une plus grande acidité ne concerne d'ailleurs pas que les blancs, mais s'étend aussi de plus en plus aux vins rouges, d'où l'accent mis par certains vignerons sur la « fraîcheur » de leurs rouges. Et de là découle également l'acidité souvent un peu trop agressive des vins rouges dits « nature ».

Face à l'évolution de cette demande, certes générale car dans l'air du temps, mais également majoritairement portée par de plus jeunes publics « éco-responsables » convertis de plus fraîche date aux joies de la dive bouteille, il semble judicieux de rappeler deux évidences un peu oubliées :

- Un vin rouge obtient d'autant mieux la plénitude de ses parfums et de ses saveurs que la date de la vendange a permis de se rapprocher de l'optimum de maturité de ses grappes. Si, par exemple, aujourd'hui nous

pouvons oublier la sinistre rusticité des anciens Cahors et boire d'excellents malbecs de cette appellation, c'est parce que, lorsqu'il est couplé à une baisse des rendements, le réchauffement climatique a permis à ce cépage très tardif d'arriver avant sa vendange à sa pleine maturité même dans cette région.

- A petites doses, les sulfites ne présentent strictement aucun danger pour l'homme, ce pourquoi, rappelons-le, à ces doses-là ils sont autorisés en agriculture biologique (et même dans certains labels officiels de « vin nature » !). Ils sont d'ailleurs présents naturellement dans la grappe, puis sont tout aussi naturellement générés spontanément par les levures lors de la fermentation alcoolique (c'est pourquoi, en bonne logique, la mention devrait être « sans sulfites ajoutés » plutôt que « sans sulfites »). De plus, ils sont omniprésents dans les produits alimentaires couramment consommés : par exemple dans les fruits secs, en particulier les semi-moelleux où leur concentration est extrême, sans que ces mêmes personnes qui en exigent le degré zéro dans le vin ne s'en incommodent dès lors qu'il s'agit de fruits. S'il est vrai que, dans le passé, les viticulteurs ont abusé des sulfites à tous les stades de la vinification et que l'on peut donc facilement renoncer à ces pratiques abusives par un soin accru apporté à la vinification, rappelons qu'aucun grand vin vinifié à pleine maturité ne peut vieillir ni continuer à se bonifier en bouteille sans risques durant de nombreuses années sans la protection d'une dose minimale de SO<sub>2</sub> actif rajouté au moment de son embouteillage. Même pour notre estomac, un soupçon de sulfites à l'embouteillage vaut largement mieux qu'un excès gênant d'acidité dont la seule justification serait le droit d'arborer fièrement sur l'étiquette le sésame « sans sulfites ».

Pour toutes les raisons évoquées ci-dessus, la vogue des vins plus « frais » qu'avant n'est pas près de faiblir. Elle culmine aujourd'hui dans la vague montante des vins dits « nature », dont beaucoup sont certes une réussite incontestable dans le créneau des vins « frais » à boire jeunes, mais dont la plupart présentent encore, à des degrés divers, des particularités que la vinification classique orthodoxe classe parmi les défauts, voire parmi les contaminations.

Pardon d'avance pour ces propos que certains trouveront peut-être un peu « acides », mais de toutes façons, tant qu'on ne sera pas réduit à devoir boire en 2021 du Latour 2020 primeur « tendu » et « sur le fruit », le monde du vin est si large que tout un chacun pourra continuer à y trouver le type de breuvage qu'il préfère. Après tout, c'est cela seul qui compte : qu'importe le pH, pourvu qu'on ait la liesse !

**Jean-Louis**



## Compte rendu du C.A. du 24 février 2021

Six personnes en présentiel chez François, Vincent en visioconférence, Jean-Jacques, Jean-Pierre et Patrick M excusés.

### **Echo des Pressoirs :**

- Rédaction et édito : Jean-Louis
- Mention spéciale : rappeler qu'il faut être inscrit au club pour participer à l'AG et à la Commande Groupée de Printemps, au moins avec la cotisation minimum fixée cette année à 3 €. Car les années précédentes, pour certains, l'AG était l'occasion de régler leur inscription au club. Mais en l'absence d'AG en présentiel cette année cela ne sera pas possible
- L'édito du prochain EDP sera assuré par Patrick C.

### **Inscriptions :**

Au 24 février, nous avons reçu 19 inscriptions dans les groupes. Merci de renouveler rapidement votre adhésion malgré les circonstances actuelles. François enverra un mail pour rappeler que ce geste sert aussi à maintenir la vie du club et les liens entre adhérents (mais bien entendu, les inscriptions seront remboursées si jamais les activités prévues au deuxième semestre ne pouvaient pas avoir lieu).

### **AG :**

Le CA a longuement étudié les diverses solutions pour organiser une AG digne de ce nom malgré l'impossibilité de réunir physiquement nos adhérents. Pour se rapprocher le plus possible d'une assemblée en « live », le CA a finalement décidé que les divers intervenants du CA filmeraient leur intervention et que Vincent les mettrait en ligne sur notre site, ainsi que les divers documents, à l'intention de tous les adhérents. Le vote se ferait ensuite en ligne.

François présentera le rapport général.

Jean-Louis présentera le rapport financier élaboré avec Jean-Jacques.

Une fois les rapports mis sur le site, seuls les adhérents à jour de leur cotisation pourront voter, d'où l'importance de faire parvenir à temps sa cotisation.

Vincent met en forme un bulletin de vote, avec quitus et renouvellement des membres du CA (à moins d'une nouvelle candidature, pas de changement prévu dans la composition du CA proposé)

Ce vote est important car l'obtention d'un quitus est indispensable pour la poursuite de l'association.

Échéancier :

Clips des intervenants : retour pour le lundi 15 mars.

Mise en ligne des clips pour le 22 mars.

Réponse des adhérents par bulletin de vote pour le 26 mars.

CA de post AG le samedi 27 mars en présentiel, certainement au RU de Kergoat.

## **CGP :**

Vincent doit faire une nouvelle relance individualisée des divers responsables pour leur rappeler la date butoir du 5 mars, afin que tous remplissent toutes les colonnes les concernant, notamment celles concernant les prix et les conditions tarifaires annexes. Tant qu'une seule de ces informations manque, le CA ne peut éditer le catalogue ni le bon de commande.

Le CA se donne ensuite 8 jours de délai pour générer le catalogue, ce qui amène au 12 mars.

Le catalogue sera imprimé par François, puis mis sous enveloppe et expédié par courrier le 19 mars par les petites mains du CA.

Les bulletins de commandes des adhérents devront être adressés à Jean-Louis, avec une date butoir fixée au 10 avril.

Le CA prévoit ensuite un délai de 15 jours pour enregistrer l'ensemble des réponses et fixer les quantités de bouteilles à commander à nos producteurs.

La remise des vins est fixée au samedi 29 mai, week-end de la fête des mères, ce qui devrait permettre de toucher plus de monde. Mais cette date pourra être reculée à septembre en fonction des décisions gouvernementales.

## **Rappel des prochaines dates**

- **Nos adhérents comprennent bien qu'en raison des incertitudes de la situation, aucune date ne peut encore être fixée. Le CA a pris un certain nombre de décisions (cf. ci-dessus le compte rendu du CA) pour permettre néanmoins au club d'assurer dès à présent au moins l'AG et la Commande Groupée de Printemps.**
- **Afin que tous nos adhérents puissent statutairement participer à ces deux événements majeurs du club, le Président adresse à tous un courrier spécial leur rappelant la nécessité de renouveler leur adhésion avant l'AG.**

## **Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?***

- Rappel de la question posée dans l'EDP 266 de janvier :

**Quelle est la particularité des vins de sauvignon ?**

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de sauvignon ».

### **Réponse :**

A l'arôme typique souvent intense, les vins de sauvignon constituent, après ceux de chardonnay, un autre standard mondial. Plus dépendante du terroir et du climat de prédilection que ces vins trouvent dans la Loire, l'expression aromatique typique du sauvignon est toutefois plus difficile à reproduire. Par ailleurs, son aptitude au vieillissement est moindre que chez le chardonnay. Moins acide que ce dernier, il ne subit généralement pas de malolactique, qui le priverait d'une grande partie de son fruit si caractéristique. Dans le Bordelais, il est associé au sémillon, plus gras, auquel il apporte justement son fruit et sa fraîcheur. A l'instar du chardonnay, les meilleurs sauvignons sont micro-vinifiés, c'est-à-dire

qu'au sortir du pressoir ils opèrent leur fermentation alcoolique directement en barriques avant d'y être élevés sur lies.

Question du mois :

**Quels sont les principaux cépages blancs possédant une forte identité aromatique ?**

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de cépages très aromatiques... ».

## Vendanges de presse

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

***Au sommaire de ce mois-ci nous vous proposons tout d'abord une série d'articles sur les efforts des vins français pour se réinventer. Ce petit tour d'horizon passe par :***

- *Le Bordeaux au... cannabis !*
- *Le Sauternes en « long drink on the rocks » ou encore « arrangé »*
- *Le vin corse orange ou aux raisins fumés*
- *Les nouveaux vins blancs de Bourgogne*
- *L'introduction de nouveaux cépages dans l'AOP de Bordeaux*
- *La viticulture en agroforesterie*
- *Les propositions d'un jeune think tank pour assurer l'avenir du vin français*

***Quelques articles également sur les divers moyens de seconder notre approche du vin, dont :***

- *Un petit panorama des divers clubs de dégustation et de leurs usages particuliers (où l'on voit que notre BCBG propose une offre vraiment hors du commun pour des cotisations battant toute concurrence !)*
- *Un petit panorama sur divers blogs d'amateurs éclairés pouvant représenter de précieux prescripteurs*
- *Un essai comparé de divers sites consacrés aux vieux millésimes*
- *Pour les aficionados de ce cépage : un site consacré exclusivement au pinot*
- *La proposition d'un viticulteur de réveiller le vigneron qui sommeille en vous à l'issue d'un stage de deux jours pratiqué dans sa vigne et ses chais.*

***Deux articles plutôt réconfortants nous rappelant que, consommé modérément, le vin ne nous apporte pas uniquement du méchant éthanol, mais aussi des substances luttant contre la Covid (on comprend mieux pourquoi nos adhérents ont jusqu'ici été si bien protégés du virus !), parmi lesquels :***

- *Les polyphénols en général*
- *L'acide tannique en particulier*

***Enfin, pèle mèle, deux articles sur :***

- *Le véritable potentiel du carignan, que son sur-rendement avait longtemps fait injustement mépriser*
- *Les nouvelles lettres de noblesse du Pet'Nat, devenu une AOC à Montlouis !*

-----