

Édito : Faut-il avoir peur des levures exogènes ?

Oui et non !

L'engouement actuel pour des vins toujours plus naturels s'accompagne d'une suspicion généralisée envers tout ce qui est qualifié d'« intrants », dont les levures elles-mêmes. En effet, pour un certain public, seules les levures « indigènes » ont droit de cité dans le vin, car gage d'authenticité du terroir et garantie d'ancrage dans la spécificité du vignoble local. Cette suspicion doit-elle, a contrario, nous conduire à crier haro sur les levures exogènes, en les assimilant tout de go à un vil produit chimique propre à dénaturer la libre expression du terroir ?

OUI ?

Avouons honnêtement que ce rejet n'est pas sans fondement : l'objectif avoué de quelques-unes de ces levures produites industriellement - et dont certaines appellations ont une fâcheuse tendance à abuser... -, peut effectivement être surtout de modifier artificiellement le goût du vin.

MAIS...

Pour autant, les choses n'étant jamais, dans la réalité, aussi simples que dans les slogans, il convient de rappeler au moins deux points importants qui permettront d'étayer les diverses opinions sur un certain nombre de faits.

1) Le premier point est que, comme le rappelait une étude documentée de Vitisphère que nous avons signalée dans le numéro 273 de nos « Vendanges de Presse » de janvier, en réalité, dans la plupart des cas : **il n'existe aucun lien entre les levures du vignoble et la « levure indigène » du chai !**

Pourquoi ?

Nous savons certes que la praline du raisin contient un grand nombre de levures. Ce que nous savons moins, c'est que l'immense majorité de ces levures est impropre à faire du vin. Ces levures de raisin impropres à la vinification ne supportent en effet ni l'acidité ni le sucre présents dans la pulpe ni, encore moins, l'alcool et l'anaérobiose qui résultent du processus de fermentation. Pire encore, par leur effet « killer », elles tendent à inhiber le développement des SC (« *Saccharomyces cerevisiae* »), responsables de la fermentation du raisin, mais ultra minoritaires sur le raisin lui-même.

Si ce n'est pas principalement du vignoble lui-même, d'où viennent donc ces fameuses « levures indigènes » considérées comme garantes de la spécificité du terroir ?

L'étude de Vitisphère révèle qu'elles viennent en fait principalement des chais eux-mêmes, qui sont un lieu bien plus favorable que le vignoble à la prolifération de toutes les gammes de SC. La preuve en est apportée par exemple par les coopératives, où l'on retrouve dans tout le chai la même levure à l'œuvre, alors que les raisins proviennent de vignobles qui peuvent être très différents par leur sol, leur exposition, leurs traitements et leurs variétés de raisins. De plus, comme la famille des SC est large avec beaucoup de concurrence interne, l'étude de Vitisphère révèle également que, dans un même chai, d'une année sur l'autre, le vigneron n'est même pas assuré de retrouver le même type dominant de SC, sans pour autant que la qualité du vin en soit impactée.

Ajoutons enfin qu'il est difficile de retracer le chemin par lequel ces diverses variétés de SC ont progressivement investi les chais car les spores, très résistantes et très facilement transportables, peuvent y être apportées par de multiples canaux.

2) Le second point est que le but principal, voire unique, de la plupart des levures exogènes est tout simplement de permettre (et souvent même de sauver) le bon déroulement de la fermentation. C'est la raison pour laquelle **la plupart de ces levures sont absolument neutres sur le plan gustatif** et n'impactent donc en rien la libre expression du raisin.

Rappelons au passage toute l'importance d'un bon déroulement de la fermentation alcoolique puisque, si le vigneron se contentait d'abandonner totalement le moût à son évolution naturelle, dans le meilleur des cas le produit naturel final serait du vinaigre, et non du vin.

Une fermentation réussie doit donc être rondement menée, c'est-à-dire sans la moindre interruption sur une période moyenne de 10 jours. Or beaucoup de facteurs concourent à gêner son bon déroulement. Nous venons de parler de l'effet killer de certaines levures du raisin qui, en inhibant les SC du chai, peuvent parfois empêcher tout départ de fermentation. Parfois, cette lutte avec effet killer provient même des diverses souches de SC du chai, qui se combattent entre elles et dont aucune ne parvient à dominer les autres, donc à lancer le processus de fermentation. Attendre le bon vouloir de la levure indigène peut certes donner un vin parfaitement réussi, mais dans nombre d'autres cas cela expose à des dangers de fermentations pousseuses, voire à des arrêts de fermentations très difficiles à relancer, synonymes de déviations et de contaminations très préjudiciables au vin.

Ajoutons que, du fait de l'évolution climatique et de la tendance générale à la réduction des rendements, beaucoup de vins atteignent maintenant une teneur en alcool que beaucoup de SC ne supportent plus. D'où, pour ces vins, le recours obligé à des levures exogènes de type champenois, neutres sur le plan gustatif, mais seules à pouvoir supporter des degrés d'alcool flirtant avec les 16°.

Rappelons enfin que, pour exogènes et industrielles qu'elles soient, ces levures n'en sont pas moins **vivantes** que les indigènes. Apportées dans les toutes premières cuvaisons en nombre suffisant pour être dominantes, elles assurent en effet les fermentations des cuvaisons suivantes sans nouveaux apports, car elles se multiplient ensuite toutes seules en vraies levures de chai, tout comme le feraient de bonnes indigènes. A tel point qu'on peut même suspecter une origine exogène à des levures qui se seraient ensuite tellement bien adaptées à leur chai d'adoption qu'elles en seraient devenues indigènes à vie...

Alors, refusant ce qu'on pourrait appeler l'« exogénophobie » systématique, demandons-nous plutôt si, tout comme l'expérience prouve qu'il y a de bonnes et de mauvaises indigènes, il n'y aurait pas, certes, de mauvaises, mais aussi de bonnes exogènes. Ou pour le dire autrement : de bonnes et de mauvaises raisons d'utiliser des exogènes. Et donc si une distinction stigmatisante entre levure indigène, vantée comme « naturelle », et exogène, décriée comme « artificielle », ne serait pas elle-même un peu... artificielle. Que la meilleure gagne face au jugement souverain du palais ! La meilleure des levures n'est-elle pas celle qui fait lever... le coude ?

Jean-Louis



Compte rendu du C.A. du 15 avril 2022

Excusés : Patrick M, Jean-Jacques.

Écho des Pressoirs :

- Rédaction EDP : Jean-Louis.
- Edito : Il y a environ sept à huit éditos à écrire par an. Cela fait un par an et par personne. Jean-Louis fait l'édito de l'EDP de mai-juin. Patrick M préparera un édito pour septembre, Patrick C pour octobre, et Jean-Jacques pour novembre.
- Contenu : Compte rendu du CA, rappel des dates des groupes et des Prestiges, rappel de la journée de remise des vins le 14 mai, quiz du mois et vendanges de presse, rappel aux adhérents de profiter des vacances pour découvrir de nouveaux vins pour la CGP (échantillons remboursés par le club).

Prestige : Surprenants vins allemands :

- La dégustation est reportée au samedi 19 novembre. Elle sera animée par François et Jean-Louis.
- L'invitation éventuelle d'amis non adhérents au BCBG sera à décider au dernier moment.

Commande Groupée :

- Bilan de la CGP 2022 : La présence « physique » de nos adhérents à la grande dégustation CGP a été plus clairsemée en 2022 que lors des dernières organisées (jusqu'en 2019) : effet COVID ? Cela ne se retrouve pas dans le nombre de commandes, qui reste stable. Mais pour la première fois on note une très légère baisse dans le nombre total de bouteilles commandées, ainsi que dans la répartition entre catalogue « classique » et catalogue « prestige » : un peu plus de « classique » et un peu moins de « prestige » en 2022, alors que les commandes « prestige » n'avaient cessé d'augmenter durant les 4 années précédentes.
- Historique de la CGP : Jean-Louis nous prépare et expédie un bilan complet depuis 2014.

Remise des vins :

- Date et lieu : le 14 mai à l'ABK.
- Organisation :

Patrick C prend les fiches de remise des vins éditées par Jean-Louis.

Protocole : Pour éviter les erreurs dues à la cohue, comme l'année dernière on demandera aux personnes qui viennent récupérer leur commande de rester à l'extérieur du local (sauf en cas de pluie...). On gardera également la même organisation à deux pour rassembler les commandes (un qui sert, l'autre qui coche) avec vérification finale obligatoire par le client.

Matériels : étiquettes, fiches, cartons, diables.

Repas pour les membres actifs organisateurs : la fameuse rougaille de Guy.

30 ans de l'association le 10/12/2022 :

- Deux propositions : *Le Temps des Voiles* ou *Cap Ouest* : présentation des propositions.
- C'est *Le Temps des Voiles* qui est retenu, en raison de la haute qualité du repas proposé. Plutôt qu'un simple droit de bouchon, il faudra demander d'intégrer un forfait vin dans le repas, sur la base d'une bouteille par personne. Cela nous permettra d'annoncer un prix fixe.

- Au cours de la soirée, il sera procédé à une distribution de vins de la cave du club. Le procédé retenu est celui de la loterie : chaque participant remplira un bulletin, les bouteilles seront présentées dans un ordre aléatoire et distribuées par tirage au sort.
- Les préinscriptions sont à prévoir très rapidement, mais les chèques seront remboursés si certains participants ont un empêchement en fin d'année. Le menu retenu par le CA sera à présenter sur le bulletin préinscription.
- Pour faciliter la participation de tous à cet événement, le club prendra à sa charge une partie du coût de l'opération. Au prochain CA, il fixera plus précisément le montant de cette contribution financière.
- Il va falloir commencer à penser aux animations. Chaque groupe est invité à en présenter au moins une.

Questions diverses :

- Crachoirs : par mesure d'hygiène, il faudrait acheter des petits seaux individuels comme ceux de François. A trouver chez des soldeurs : type action, Noz, etc.
- Futures Prestiges : Patrick C se propose d'organiser une Prestige « Accord Vins et Fromages ».
- Prochain CA : le mercredi 18 mai.

Rappel des prochaines dates

7 mai : G3

25 juin : G1

14 mai : Remise des vins de la CGP

~~21 mai~~ Attention : la Prestige « Surprenants Vins Allemands » est reportée au 19 novembre.

17 septembre : G2

24 septembre : G1

8 octobre : G3

19 novembre : Prestige « Surprenants Vins Allemands »

26 novembre : G1 et G2

3 décembre : G3

10 décembre : Anniversaire des 30 ans du club !

Appel aux membres actifs : profitez des découvertes intéressantes que vous faites lors de vos dégustations de vacances pour **proposer au club des échantillons des vins que vous avez aimés** (les échantillons vous seront bien sûr remboursés par le club). Qu'on se le dise : le catalogue de la CGP est ouvert à **toutes** les propositions de nos gentils membres !

Quiz **LE SAVIEZ-VOUS ?**

- Rappel de la question posée dans l'EDP 275 de mars avril :

Qu'est-ce qu'un vin doux naturel ?

Cf. mémento pdf p. 51 : « Les vins blancs liquoreux ».

Réponse :

Selon leur richesse en sucre résiduel, on distingue arbitrairement les vins doux en **demi-secs** (jusqu'à 20 g/l), **moelleux** (jusqu'à 60 g/l) et **liquoreux** (> 60 g/l mais pouvant même dépasser 200 g/l).

Les vins demi-secs et moelleux s'obtiennent par une vinification assez proche des vins blancs secs, si ce n'est que la vendange doit être assez mûre pour être suffisamment riche en sucre et que la fermentation doit être stoppée avant son terme, le plus souvent par un ajout de soufre.

En ce qui concerne les liquoreux, au contraire, la richesse en sucre nécessaire à leur production ne peut être atteinte au cours de la macération que grâce à divers procédés de concentration des moûts : passerillage sur pied ou sur claies, congélation sur pied ou en chambre, pourriture noble.

Le **passerillage** consiste à laisser se dessécher les baies, soit en les laissant plus longtemps sur pied exposées au soleil, soit en plaçant les grappes vendangées sur des claies dans des pièces chauffées et ventilées pendant parfois plusieurs mois (cf. les vins de paille du Jura) jusqu'à l'obtention de concentrations pouvant atteindre 400 g/l de sucre. Cette surmaturation forcée n'aboutit d'ailleurs pas à une simple concentration du moût par déshydratation, mais aussi à une modification notoire de l'équilibre sucre/acides au profit du sucre. C'est cette présence massive du sucre qui rend ensuite la fermentation de tels moûts beaucoup plus difficile que chez les vins blancs secs.

La **congélation** sur pied conduit aux « vins de glace » alsaciens, allemands, autrichiens et canadiens. On l'obtient en laissant les raisins sur la vigne jusqu'aux gelées hivernales pour ne les vendanger qu'en dessous de 6° C à 7° C. Le procédé de cryoextraction vise à reproduire artificiellement ces conditions en congelant les baies mûres en chambre froide. Par les deux procédés, naturel ou artificiel, seules les baies ou parties de baie les plus mûres produisent un moût assez sucré pour ne pas geler, de sorte que le pressurage pratiqué à ces températures permet de n'extraire que le moût le plus sucré des baies les plus mûres.

La **pourriture noble** nécessite l'intervention du champignon *Botrytis Cinerea* sur des raisins parfaitement mûrs, la maturité se mesurant au fait qu'ils titrent à au moins 12% à 13% vol d'alcool en puissance, et ont un pH inférieur à 3,2. Ce résultat ne peut être atteint que sur certains terroirs et certains climats, en limitant les rendements à 40 à 45 hl/ha. Au stade idéal du « rôti », la pellicule est devenue complètement poreuse et l'intérieur du grain se dessèche encore plus rapidement, apportant une concentration exceptionnelle en sucres.

Les vins dits « **vins doux naturels** » (de type Portos, Banyuls, Muscats de Beaume de Venise) sont eux aussi le produit d'une fermentation interrompue. Mais leur particularité vient du fait qu'ils sont « mutés » : cela signifie que, chez eux, l'arrêt de la fermentation est obtenue grâce à un ajout d'alcool blanc neutre qui tue les levures. Malgré cet ajout d'alcool externe, c'est parce que leur sucre n'est pas du sucre ajouté mais provient du raisin lui-même que ce vin doux est dit « naturel ».

Question du mois :

Qu'est-ce qui justifie le prix d'un grand liquoreux ?

Cf. mémento pdf p. 51 : « Les vins blancs liquoreux ».

Vendanges de presse

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