

LA DEGUSTATION GEO- SENSORIELLE DU GOURMET

Réveil des terroirs et réveil du goût

Jacky Rigaux

Préface de Bernard Burtschy

Editions Terre en Vues

QUATRIEME DE COUVERTURE

L'industrie du vin, qui a fait de ce dernier un produit agro-alimentaire, un vin technique, de cépage et de marque, a simplifié la dégustation avec l'analyse sensorielle, ignorant la pratique millénaire de la dégustation géo-sensorielle du gourmet. Ce livre est destiné à ramener sur le devant de la scène cette dégustation, longtemps pratiquée avec le « tastevin », dégustation qui privilégie le toucher de bouche, la texture, la consistance, la souplesse, la viscosité, la minéralité... autant de descripteurs qui permettent d'apprécier les vins de terroir, les « vins de lieu », que l'on aime à « taster » plutôt que de « tester », à goûter plutôt qu'à consommer...

INTRODUCTION

Le monde du vin a beaucoup changé en cinquante ans et il est bien sûr pris dans les débats et conflits de la société de production consommation contemporaine caractérisée par l'incontournable mondialisation ! Le monde du vin est divisé en deux camps organisés par des logiques de production et de consommation différentes. Le BusinessWeek de septembre 2001 avait parfaitement osé mettre en évidence les caractéristiques des deux protagonistes avec un titre sans ambiguïté : « *Wine War, How American and Australian wines are stomping the French* » (BusinessWeek, European Edition / September 3, 2001). D'un côté les vins techniques de cépages et de marques, promus et valorisés par un puissant marketing, de l'autre les vins de terroirs, forts de leurs 450 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) avec en leur sein des sous-catégories, chacune assurant sa propre promotion ! Tandis que trois compagnies australiennes dominent 80 % de leur marché du vin, le vignoble de Bordeaux à lui tout seul compte 20 000 producteurs différents... La lisibilité du cépage est immédiate avec les vins de la première catégorie, alors qu'il faut de nombreuses années d'apprentissage à l'amateur désireux de distinguer les vins de Gevrey-Chambertin de ceux de Vosne-Romanée...

La ligne de partage entre les vins techniques de cépage et les vins de terroir ne passe pas entre la France et le reste du monde. La France a fait de nombreuses concessions aux vins techniques avec le développement inconsidéré de la viticulture chimique et de l'œnologie interventionniste. Il n'y a pas que les vins de consommation courante (Villageoise, Vieux Pape,...) qui s'y sont engagés, nombre de vins d'AOC s'y sont engouffrés ! Le rapport « Berthomeau » encourageait d'ailleurs l'Etat français à sortir du cadre des AOC pour produire des vins techniques, de cépage et de marque, l'antithèse du vin de terroir, pour lutter à armes égales avec les vins du « *Nouveau Monde* ». Un livre récent, publié fin 2011, *France ton vin est dans le rouge*, propose la même chose, défendant en particulier l'idée d'une vente des vins par bassins : Bordeaux, Bourgogne, Savoie... Il faut simplifier l'offre ! Dans le même temps des vigneron californiens, néo-zélandais, australiens, argentins... se mettent en recherche de « *terres nobles* », de lieux capables d'enfanter des vins originaux, des vins de terroir !

En matière de dégustation, deux référentiels sont également en concurrence. L'un s'appuie sur la dimension bio-chimique du vin, sa matière sèche, sur laquelle il est facile d'intervenir avec les 300 adjuvants disponibles de nos jours, la gomme arabique et les levures industrielles en particulier. Le savoir œnologique qui est à l'origine de cette manière de déguster qu'on appelle analyse ou évaluation sensorielles, se fonde essentiellement sur la chimie organique, enseignée prioritairement dans la préparation du Diplôme National d'œnologie, chimie qui étudie la matière sèche du vin, son alcool, ses tannins et son acidité.

Le deuxième référentiel de dégustation est en appui sur la dimension minérale du vin. Il relève de la chimie minérale refoulée par l'œnologie contemporaine qui n'a pas fait d'elle son objet majeur. Le manuel d'œnologie de référence, écrit par Ribéreau-Gayon, fort de 3000 pages publiées en deux volumes, n'y consacre que trois pages ! Il existe bien deux chimie, la chimie organique, avec laquelle on peut intervenir sur le vin avec tous les produits œnologiques dont on dispose, et la chimie minérale, refoulée par l'œnologie contemporaine, qui n'offre aucune possibilité d'intervention sur les minéraux naturels du vin !

On peut faire un parallèle avec l'être humain. Freud, en effet, a découvert l'importance de l'Inconscient. Ce dernier a façonné notre personnalité, notre caractère, est agissant à notre

insu dans la mise en œuvre de nos conduites, dans notre façon d'être au monde... L'Inconscient du vin, c'est sa minéralité. Sur cette dernière, l'œnologie moderne n'a aucune prise, mais elle marque le vin de son empreinte indélébile, différente d'un lieu à l'autre, et l'amateur éclairé se passionne pour ce qu'elle génère en dégustation !

Pour accompagner ces deux versants du vin aujourd'hui, le vin technique de cépage et de marque d'un côté, le vin de terroir de l'autre (vin de « *climat* » comme on dit en Bourgogne), deux manières de déguster se sont imposées, l'analyse sensorielle pour le premier, la dégustation géo-sensorielle du gourmet pour le second. Bien sûr, comme dans toutes les guerres, chaque méthode cherche à l'emporter ! L'analyse sensorielle a pour le moment l'avantage, comme la viticulture chimique, rebaptisée « *conventionnelle* », l'a encore sur les viticultures biologiques et bio-dynamiques ! C'est l'analyse sensorielle qui est enseignée à l'Université comme dans les Lycées viticoles..., qui ne transmettent pas non plus les bases de la viticulture bio-dynamique à leurs élèves... Elle est mise en œuvre par l'industrie agro-alimentaire et fait l'objet de recherches dans les instances publiques et privées. Elle est popularisée par la plupart des critiques en vin...

La dégustation géo-sensorielle du gourmet est pratiquée à la façon dont Monsieur Jourdain faisait de la prose sans le savoir, par les viticulteurs qui défendent une viticulture de terroir, la plus proche possible de la nature, et une vinification sans ajouts biochimiques, si ce n'est la juste quantité de soufre évitant au vin qu'il ne tourne au vinaigre ! Elle est bien sûr pratiquée, de la même façon par les amateurs éclairés qui ne dégustent les vins qu'en s'intéressant à leur lieu de naissance.

L'ambition de ce livre est de participer activement à cette « *guerre du vin* » pour que les vins de terroir, les « *vins de lieu* », aient un bel avenir et que la dégustation reste un plaisir en les appréciant dans leur diversité enchanteuse. Faire retour à la dégustation géo-sensorielle, en l'enrichissant du meilleur des connaissances d'aujourd'hui, participe à la défense de la culture face à la logique de la production-consommation, fossoyeuse des terroirs et génératrice de produits de plus en plus banalisés, les mêmes sur toute la planète, ces vins techniques, de cépage et de marque.

En matière de dégustation des vins, comme en matière de gastronomie, les pratiques peuvent évoluer, des modes peuvent s'imposer et perdurer ou parfois s'éteindre rapidement, des tendances peuvent se généraliser. Avec la société de production-consommation qui s'est imposée dans la foulée de la dernière guerre mondiale, le consommateur a eu tendance à prendre le pas sur l'amateur. Les vins techniques, de cépage et de marque, produits par l'industrie du vin née en Amérique et en Australie, propulsés sur le devant de la scène par un puissant marketing, avaient tendance à envahir les linéaires, un peu partout dans le monde et même en France. Une partie importante de la filière viticole française s'engagea également dans cette voie. Les foires aux vins d'automne leur faisaient la part belle. Cependant avec le « *réveil des terroirs* », le retour des cavistes, la multiplication des clubs de dégustation, la proposition grandissante des cours de dégustation, l'émergence de l'œnotourisme..., l'amateur revient sur le devant de la scène avec une recherche de vins authentiques, « *des vins qui ont la gueule de leur lieu de naissance* » selon l'heureuse formule de Jacques Puisais. On ne peut que se réjouir du nombre grandissant, partout dans le monde, des « *amateurs éclairés* » en quête de « *la vérité du goût* ».

Mais comment déguste l'amateur éclairé contemporain ? Les propos qui suivent ne relèvent pas d'une enquête sociologique, ni de la recension d'articles sur la question, mais sont le fruit d'une expérience de plus de trente années de rencontres avec des vigneron « *terroiristes* » engagés dans les « *bonnes pratiques* » viti-vinicoles qui ont permis un « *réveil des terroirs* » et de l'animation de dégustations géo-sensorielles qui associent la connaissance des terroirs à l'appréciation du goût original des vins qui en naissent, en France comme à l'étranger. Les lignes qui suivent puisent également dans de nombreux voyages réalisés dans les vignobles dits du « *Nouveau Monde* » pour y rencontrer « *winemakers* », consommateurs et amateurs, et pour y observer l'intérêt grandissant pour les « *vins de lieu* » !

L'arrivée sur le devant de la scène du vin industriel

La deuxième moitié du 20^{ème} siècle est marquée par l'arrivée de l'industrie du vin pourvoyeuse de vins techniques de cépage pour lesquels la valeur du lieu n'a pas – ou très peu – d'importance. Copeaux de chêne, levures et arômes industriels, osmose inverse, cryo-extraction, micro-bullage, adjuvants œnologiques maîtrisés par des « *winemakers* » de haut niveau, assurent la production d'un vin certifié, techniquement bien fait. L'accent est mis sur la matière première du raisin de cépage, et sur le processus de fabrication, d'où l'émergence des « *wine-growers* » associés à des « *winemakers* », censés surclasser le vigneron, figure de l'ancien temps, vestige d'une viticulture d'avant l'industrie agro-alimentaire, celle du vin en particulier. L'industrie moderne du vin était née et l'Australie en fut l'emblème : 98 % de la superficie plantée en vignes sont contrôlés par une dizaine de compagnies ! L'une d'entre elles possède 18 000 hectares de vignes et en contrôle 15 000 par des achats de raisins. Demain, ce sera à la Chine de prendre le relais d'une industrialisation plus gigantesque encore du vin, avec des produits encore plus banalisés, même si il y aura, ici et là, quelques « *wineries* » qui proposeront des vins haut de gamme « *type terroir* »...

La liste des produits œnologiques destinés à améliorer ces vins est ouverte... et illimitée ! La branche des vins d'une grande entreprise prévoit, sur son site internet, d'augmenter sa production de vin fabriqué par fermentation à partir de levures marines, avec l'idée que ces

dernières rendent le produit plus fruité et plus léger ! Ce qui compte, pour cette industrie en quête de bénéfices importants, réalisés rapidement, c'est l'obtention d'un produit de marque facilement identifiable, mis en valeur par le marketing moderne et qui convient très bien à une clientèle pressée de consommer, sans se poser trop de questions, prise dans cette civilisation moderne marquée par la vitesse, l'impatience, le désir de vouloir tout, tout de suite.

Une nouvelle classification des vins, une nouvelle façon de les aborder

Avec le concours heureux d'un classement sur 100 points réalisé par un journaliste de renom, largement imité par ses confrères, ces nouveaux industriels fabriquant du vin cherchent à imposer une classification qui, du moins l'espèrent-ils, détrônera la classification par terroir, véritable exception culturelle sans fondements sérieux pour les tenants de cette nouvelle vision du vin et qui vit, selon eux, sans doute ses dernières heures de gloire ! La nouvelle classification aura le mérite de la simplicité, chère à la culture anglo-saxonne : *basic wines* (entrée de gamme), *popular premium wines* (moyenne gamme), *super* et *ultra premium wines* (haut de gamme). Elle remplacera la classification la plus sophistiquée des vins de terroir, celle de Bourgogne : appellations « *Régionale* », « *Village* », « *Premier Cru* » et « *Grand Cru* » ! Elle pourra aussi remplacer les autres classifications de la vieille Europe... De surcroît, sans le savoir, elle est en phase avec une des premières classifications connue, celle décrite par Pline l'Ancien : vin pour les riches, vin pour le peuple, vin pour les esclaves. Certes, l'esclavage a disparu, mais les stratifications sociales perdurent, et le peuple ne peut s'offrir les vins classés « *ultra premium* » qui affichent 100 dollars et plus !

On a pu croire que cette nouvelle classification n'était pas pour demain, mais elle est pourtant une réalité d'aujourd'hui ! La revue *Que Choisir ?* en fit déjà état dans un dossier d'avril 2001, fort alarmiste pour la viticulture française. Et *BusinessWeek*, dont l'édition européenne titrait en septembre de cette année-là : « *Wine War : How American and Australian wines are stomping the French* », en faisait la promotion en lui prédisant un triomphe dans les cinq ans !

Le vin ne pouvait bien sûr pas échapper à l'industrialisation. L'Australie, comme l'Amérique, popularisèrent cette industrie du vin dans les années 1970, dont les entreprises Penfolds et Gallo furent sans doute les pionniers. Une dégustation à l'aveugle, organisée à Paris par Steven Spurrier, mit ces « *nouveaux vins* » sur le devant de la scène grâce à la victoire des vins américains, Stags Leap en tête, sur les grands vins vedettes du Bordelais. Avec cet événement popularisé sous le terme de « *Jugement de Paris* » le vin sortait de sa dimension culturelle (une histoire, un lieu, un vigneron) pour devenir un objet de concours. La « *dégustation à l'aveugle* » détrôna la « *dégustation géo-sensorielle* » millénaire. Le vin était ainsi sorti de son contexte pour entrer dans l'univers de la note de dégustation. La « *dégustation à l'aveugle* », bien nommée, déconstruit le vin pour lui donner de nouveaux descripteurs : « le bréviaire des arômes » !

On ne mesure sans doute pas assez ce virage culturel opéré par cette nouvelle façon d'appréhender les vins : on ne les apprécie plus, on les évalue en leur attribuant une note. Henri Mayer a bien sûr observé ce mouvement inéluctable dans les années 1980. Un de ses bons clients lui demanda un jour : « *Que pensez-vous Monsieur Mayer du vin de votre collègue, Monsieur X ?* » Henri Mayer lui renvoya la question : « *Pourquoi me posez-vous cette question ?* » Le client lui répondit : « *Depuis que le célèbre critique, Monsieur Z met ce vigneron en avant en lui mettant des notes exceptionnelles j'en achète tous les ans, mais je ne*

le trouve pas bon ! » Henri lui dit alors : « *Et bien Monsieur, vous ne serez plus client chez moi.* » « *Si, si, car j'adore vos vins...* » rétorqua le client, mais rien n'y fit !

Henri Mayer demanda un jour à Monsieur Parker comment il faisait pour passer de 89 à 90 sur 100, sachant qu'avec ce score ou plus, le vin s'arrache et se vend très cher, alors qu'en dessous il n'est pas « *parkérisé* », donc sans grand intérêt. Il n'obtint pas de réponse, mais il en profita pour dire à Monsieur Parker, avec humour, qu'avec 80 sur 100 (16 sur 20) on a une mention très bien au baccalauréat en France !

Henri Mayer aimait à dire qu'au-delà de la dégustation d'une vingtaine de vins à la suite, le palais se fatiguait et que le jugement n'était plus guère fiable. Or, les critiques contemporains arrivent à déguster plus de 500 vins par jour ! Bien sûr, grâce à la concentration sur les odeurs, ils peuvent justifier leur pratique, le nez se fatiguant moins vite que les papilles !

Quant aux dégustations comparatives, elles se portent toujours bien. Rien de plus excitant pour la critique internationale que d'opposer un pinot de Californie avec un pinot de Bourgogne. Qu'importe le terroir, pourvu qu'on ait le cépage ! On oublie que les vigneron californiens ont le droit d'incorporer un certain pourcentage d'autres cépages, qu'il est possible (souvent obligatoire) d'irriguer les vignes, qu'on peut ajouter tous les produits œnologiques que l'on veut, que les terroirs ne sont pas les mêmes... Récemment, courant 2011, étaient mis en compétition un Marcassin et une Tâche 2006. Victoire de Marcassin ! Il est pourtant évident que le cépage pinot ne peut pas donner les mêmes résultats en terroirs californiens qu'en terroirs bourguignons. La chaleur californienne confère obligatoirement aux vins issus du pinot une grande puissance, une richesse aromatique sur la cerise, une grande suavité (sucrosité)... On peut bien sûr adorer ce type de vin. Mais on peut aussi se régaler avec un vin à la minéralité racée, plus en texture qu'en puissance, plus en salinité qu'en sucrosité... Les goûts et les couleurs... Noter ou apprécier ? Une note ou une histoire ?

La viticulture chimique change le goût du vin

Partout sur la planète, France comprise, la viticulture et l'œnologie chimiques se sont généralisées, changeant ainsi le goût du vin. La reconversion de l'industrie chimique de guerre en chimie agronomique a permis la mise rapide sur le marché des herbicides, fongicides, pesticides, engrais divers et variés... qui annonçaient haut et fort la domination de la nature et la maîtrise totale de son exploitation, oubliant tout simplement que la nature savait fonctionner avant que l'homme ne comprenne ses mécanismes, qu'elle existait bien avant son apparition, et qu'elle est toujours plus forte que lui ! Ce choix a généré quatre drames fossoyeurs de la viticulture de terroir en imposant les pratiques viticoles qu'on appelle aujourd'hui « *conventionnelles* ». On peut brièvement rappeler ces quatre drames bien décrits par Nicolas Joly dans ses différents ouvrages (1). Dans les années 1970 arriva un « *produit miracle* », le **désherbant**, source de confort pour le vigneron, cause de perturbations pour les ceps qui risquent la mort. Sont alors proposés les **engrais chimiques**, qui sont en fait des sels. Du coup la vigne absorbe beaucoup trop d'eau et les maladies cryptogamiques deviennent très agressives. En effet, quand on ajoute de l'eau dans la vigne, le champignon vient l'enlever ! Les engrais chimiques obligent la vigne à absorber davantage d'eau, du coup l'oïdium est beaucoup plus présent. On invente alors les **produits systémiques de traitement des maladies** qui entrent dans la physiologie de la plante. On ne peut plus enlever ces entrants par simple lavage comme auparavant ! Le quatrième drame annonçant la fin de la viticulture de

terroir peut alors commencer, **l'œnologie correctrice** et son cortège de plus de 300 adjuvants susceptibles de générer des goûts.

Dès que l'on introduit des levures industrielles en vinification le terroir commence à disparaître... surtout si on a commencé à l'affaiblir en détruisant la vie dans les sols avec les pesticides, herbicides et autres fongicides, associés aux engrais chimiques... Le vin est de plus en plus « *fabriqué* » au cellier, de moins en moins « *accouché* » naturellement par le vigneron !

D'un « *goût de lieu* » on passe à un « *goût fabriqué* ». La technologie du goût est en plein essor, une technologie du faire qui peut proposer des copies industrielles du Pétrus ou de la Romanée-Conti... Tel vigneron célèbre, mais engagé dans des pratiques respectueuses des équilibres naturels des sols, se voit malgré tout proposer un type de levures qui lui garantira un score de 100 chez les juges des temps modernes !

« *Ne blâmons surtout pas nos pères* » comme le dit avec beaucoup de gravité Bernard Dugat, un des plus grands vignerons actuels de Bourgogne, engagé dans une viticulture respectueuse de la nature. « *Après les traumatismes des deux dernières guerres mondiales, il fallait sortir d'une situation difficile, il fallait reconstruire (...). Il était alors tentant de profiter de ces nouveaux plants de vigne productifs, des engrais, des herbicides, des nouveaux produits œnologiques... On a abandonné le travail des sols. Il est donc important de défendre un peu nos parents qui ont cru en cette viticulture nouvelle, propulsée par tous ces techniciens qui en ont vanté les promesses.* » (2)

Cette période s'est imposée très rapidement, le retour aux bonnes pratiques respectueuses des équilibres naturels des sols peut se faire également rapidement. De surcroît les vins retrouvent leur complexité et leur sapidité, nous offrant à nouveau de belles sensations gustatives ! Jean Trapet, par exemple, dont le fils Jean-Louis a converti le domaine en bio-dynamie dès le début des années 1990, reconnaît humblement, mais aussi avec fierté, que ce dernier fait des vins bien meilleurs que les siens.

L'analyse sensorielle et la simplification de la dégustation

Comme l'a écrit Emile Peynaud dans *Le Goût du Vin* (Dunod), « *ce qui sépare la simple consommation, qui est un acte instinctif, de la dégustation, qui est un acte réfléchi et volontaire, c'est que dans le second cas on suit une méthode, on ordonne ses impressions.* » De nos jours, ce sont les méthodes de l'analyse et de l'évaluation sensorielles qui dominent, avec leur cortège de fiches de dégustation, dont celle de l'Union Internationale des œnologues, est sans doute la plus élaborée.

En matière de dégustation, la tendance scientifique moderne a tout simplement supprimé la mention « *géo* » pour inventer l'analyse sensorielle. Le terme de « *dégustation* » ayant été jugé trop empirique, on lui a préféré le terme d'« *analyse* ». On s'est alors employé à décortiquer (principe de disjonction et de simplification des sciences modernes comme l'a magistralement montré Edgar Morin) les arômes, prétextant, avec Jules Chauvet, que l'olfaction étant « *20 000 fois supérieure au goût* », elle devait avoir la place essentielle en dégustation de vins. Une fiche d'analyse sensorielle italienne, par exemple, distingue 22 odeurs qui pourront être détectées au nez et en rétro-olfaction, alors que seuls quatre critères de bouche seront recherchés...

L'évaluation sensorielle est définie comme « *l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.* » Elle est mise en œuvre par l'administration de tests que l'on classe en trois catégories : hédoniques, discriminatifs et descriptifs. Les premiers évaluent des préférences ou des aversions et les juges peuvent être des « *consommateurs naïfs* ». Les tests discriminatifs, quant à eux, sont destinés à déterminer l'existence d'une différence organoleptique entre deux ou plusieurs produits (test par paire, triangulaire ou duo trio). Les tests descriptifs sont administrés à des juges entraînés ou des experts. Leur objectif est de caractériser et de comparer des produits et quantifier des différences.

L'introduction des statistiques, et leur cortège de traitements automatisés, a donné ses lettres de noblesse à l'analyse sensorielle qui prenait ainsi une dimension scientifique, la dégustation restant, quant à elle, dans l'empirisme ! La mesure instrumentale, chimique ou physique, avait été introduite pour apprécier la dimension nutritionnelle du vin, comme il est d'usage dans l'industrie agroalimentaire et l'analyse sensorielle allait s'atteler à sa dimension organoleptique. D'emblée les méthodologies mises en œuvre distinguèrent les approches descriptives et les approches centrées sur les préférences. Pouvait alors commencer la recherche des descripteurs par les différents laboratoires publics (INRA, CNRS, Universités...) ou privés de l'industrie agroalimentaire. M. A. Amerine en Amérique, F. Sauvageot en France, sont considérés comme des pionniers en la matière, même si on doit accorder la paternité de la démarche à Jules Chauvet.

L'analyse sensorielle et le primat du nez

La primauté accordée au nez privilégie bien évidemment les vins techniques qui, à coups d'artifices technologiques et chimiques, rassurent le consommateur en quête de parfums vantés par les critiques et les sommeliers qui se plaisent à rivaliser d'audace en identifiant toujours plus d'odeurs dans leurs commentaires. Sont gagnants les vins faciles, techniquement bien faits, mais sans grande complexité, et prêts à boire dès leur mise sur le marché. Les grands crus de Bourgogne, de la Vallée du Rhône, de Loire, mais surtout de Bordeaux, exigent quelques années de bouteille avant de dévoiler leur complexité aromatique. Plus les vins contiennent de tanins, composés nobles du vin, plus leur acidité naturelle, essentielle également à leur qualité, aura besoin de temps pour favoriser leur évolution, nécessaire au déploiement de leur texture... et de leurs arômes. Les vins naturels de terroir sont ainsi pénalisés par l'analyse sensorielle au temps de leur jeunesse. Et pourtant, pour les professionnels attentifs et pour les amateurs éclairés, l'expérience de la dégustation des vins jeunes révèle que si la bouche est en place dès le temps du berceau, le nez le sera également ! C'est ce que savaient les gourmets d'antan !

Comme l'industrie du vin peut facilement se laisser tenter par les apports artificiels d'arômes, ce qui est la pratique courante de nombre de productions agro-alimentaires, comme elle exige également la rotation rapide de ses produits pour plus de profits immédiats, point n'est besoin qu'ils soient trop consistants, donc longs à se faire, alors il est tout à fait compréhensible qu'on ait généralisé cette centration dominante sur le « *nez du vin* ». On en arrive à toutes les dérives descriptives où le bréviaire des arômes a tendance à prendre le pas sur l'appréciation de la sapidité. On repère les différentes odeurs, qu'elles soient indigènes ou exogènes !

Le consommateur, tellement sollicité du côté de son nez, en oublie souvent l'importance de la bouche et consomme de plus en plus de vins insipides faits, comme le disait avec humour le

regretté Robert Lautel, « *pour être bus et pissés sur le champ* » ! Il conviendrait d'exiger, en Europe, une contre étiquette avec la mention : « *levures et arômes industriels de tel ou tel type* » quand on en fait usage ! Déjà l'industrie du vin américaine affiche sans complexes que le vin proposé sur les linéaires contient des arômes de cerise, de framboise ou de myrtille !

Bien sûr, la dimension de la bouche n'est pas ignorée par l'analyse sensorielle, mais comme cette dernière a été inventée par les œnologues, elle est essentiellement basée sur la matière sèche du vin, facilement enrichie par les centaines de produits œnologiques proposés par l'industrie chimique, en particulier avec la gomme arabique. En effet, l'œnologie a privilégié la chimie organique plutôt que la chimie minérale. Grâce aux connaissances enseignées par la chimie organique, on peut agir sur la matière sèche du vin, ce qui permet d'accentuer sa suavité, donc sa sucrosité. Comme la critique internationale a majoritairement privilégié ce type de vins, elle a bien sûr tendance à les privilégier au détriment des vins à grande intensité minérale, les vins de terroir. Heureusement, une « *critique éclairée* », souvent venue des rangs des « *amateurs éclairés* », (dont l'exemple le plus ancien en France est le comité de dégustation de la revue sans publicité « *Le Rouge et le Blanc* », le plus récent le comité de dégustation de la revue, également sans publicité, « *Anthocyanes* ») privilégie la dimension minérale des vins, se faisant ainsi les chantres de la « *viticulture de lieu* » ! Bien sûr, si ces personnes apprécient les vins qui ont de la minéralité, ils privilégient ceux qui ont par ailleurs une belle consistance, de la texture, de la viscosité, de la souplesse, une bonne vivacité...

L'analyse sensorielle et le verre

L'analyse sensorielle contemporaine, généralisée pour valoriser et promouvoir les productions agro-alimentaires, s'est bien sûr imposée dans la dégustation des vins, qu'ils soient de type industriel ou de terroir. Tous les professionnels (œnologues, commerciaux, sommeliers, critiques...) y sont formés ou s'en inspirent. L'immense majorité d'entre eux ignorent qu'existait avant elle la dégustation du gourmet. Dégustant avec le tastevin, ce dernier privilégiait la bouche et l'œil, même si le parfum n'était pas ignoré. En 1956, Jules Chauvet, le « *père de l'analyse sensorielle* », démontra que le récipient utilisé pour percevoir l'odeur avait une influence très importante sur la qualité de celle-ci. En scientifique - il a failli avoir le prix Nobel de Chimie - il mit en évidence que cette influence est en relation avec le rapport surface/volume du liquide présenté et se rattache aux phénomènes physico-chimiques de surface des liquides complexes.

C'était l'époque où l'œnologie cherchait à rationaliser la dégustation afin d'assurer une certaine homogénéité dans le jugement porté sur les vins et une reproductibilité fiable dans les réponses. « *Il était nécessaire de rechercher un verre-type, permettant une certaine unité, si possible adapté à la plupart des types de vin. C'est ainsi que, partant de ces données et après enquêtes et expérimentations, un groupe de travail a pu, en 1969-1970, proposer à l'AFNOR et ensuite à l'ISO, un verre normalisé pour la dégustation des vins. Accepté par les experts du groupe ISO/TC34/GT2 à Ankara en septembre 1970, ce verre fait par ailleurs l'objet d'une norme afnor (norme NF V09-110).* » (3) Ainsi naquit le verre couramment appelé « *verre INAO* » (Institut National de l'Origine et de la Qualité) qui s'est imposé sur la planète entière ! Il est en forme d'œuf allongé porté par une jambe reposant sur un pied. Tous les verres à dégustation contemporains s'en inspirent, avec souvent plus de hauteur et de volume, mais toujours s'impose la nécessité d'une sortie resserrée, véritable « *piège à odeurs* ».

La version la plus aboutie – ou la plus caricaturale – est le verre dit « *Impitoyable* ». Créé en 1984 par Jacques Pascot, en quatre versions (rouge jeune, rouge vieux, blanc et effervescent), il fut enrichi quelques années plus tard du « taster », conçu comme un « tastevin moderne ». Ces verres offrent, selon l'heureuse formule de Jean-François Bazin, « *un sanctuaire d'arômes*. » La version la plus achevée, en matière de verres contemporains, est sans doute le verre dit « *Master* » car son inventeur, Jean-Pierre Lagneau, n'a pas négligé la bouche, allant jusqu'à solliciter le concours d'Henri Mayer pour le mettre au point, au cours des *Rencontres Internationales Henri Mayer, Vignerons, gourmet et Terroirs du Monde*, millésime 2000, consacrées au verre à dégustation.

Retenons donc que, si de nos jours nous dégustons avec le verre, ce dernier peut être un excellent outil d'approfondissement de la dégustation, il peut être également un instrument de simplification en privilégiant la vue et l'odorat, sens qui favorisent l'apparence. On peut alors facilement jouer sur les apports artificiels d'arômes de boisé, par l'adjonction des copeaux de chêne, ou sur les apports d'arômes divers par tous les artifices œnologiques de l'industrie agro-alimentaire du vin.

Il est évident qu'on ne reviendra pas au *tastevin* dans l'exercice quotidien de l'analyse sensorielle mis en œuvre dans les grands groupes de l'agro-alimentaire et les grandes « *wineries* », ainsi que dans les multiples dégustations d'évaluation réalisées par les critiques pour les revues et les blogs ou dans les clubs de dégustation ! « *Il faut vivre avec son temps* », comme aimait le dire Henri Mayer, et le verre à dégustation peut être un fabuleux outil d'appréciation des vins pour jouir de leurs multiples dimensions (œil, nez, bouche) et pour ressentir leur complexité. Là encore, tout dépend de l'utilisation que l'on en fait ! Suit-on le discours du sommelier qui vante le parfum de la rose fraîchement éclos ou en passe de s'éteindre, le cuir fraîchement créé ou le vieux « *cuir de Russie* ».... ou bien se centre-t-on sur le toucher de bouche et ses multiples stimulations ? Il est vrai qu'avec le développement exponentiel des vins techniques, de cépage et de marque, fort bien fabriqués et savamment aromatisés, avec la surenchère des critiques et sommeliers qui trouvent chaque jour de nouvelles odeurs dans le vin, il est de beaux jours pour l'analyse sensorielle !

Une confrontation culturelle salutaire

Laissons aux spécialistes de l'évaluation sensorielle, promoteurs des productions industrielles, le soin d'affiner toujours plus leurs grilles d'analyse afin de proposer au consommateur des produits de plus en plus loin de la nature. Développons l'art de la dégustation pour les amateurs éclairés, de plus en plus nombreux sur la planète, afin de leur permettre de décupler leur jouissance en appréciant les vins naturels ainsi que les produits issus de l'agriculture biologique ou biodynamique. Deux visions de la culture s'affrontent aujourd'hui, celle de la production-consommation de plus en plus chimique et de plus en plus effrénée, de plus en plus délocalisée également, destinée à une population de moins en moins informée et de moins en moins riche, et celle d'un retour aux produits naturels, goûteux et sains, proposés à une minorité grandissante d'amateurs en quête de renouveau culturel. On ne peut qu'espérer que celle des amateurs triomphera au cours d'un 21^{ème} siècle qui retrouvera le goût des produits de terroir ou s'enlisera dans la destruction des équilibres des sols, fossoyeuse à terme de la planète... avant que les technologies n'offrent à l'humanité la possibilité d'émigrer sur une autre. Espérons que les temps qui viennent favoriseront une nouvelle Renaissance, la viticulture de qualité l'annonçant !

Bien sûr, il ne faut pas oublier que la législation qui a créé les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) a été beaucoup trop laxiste en France, avec 60 % des vins produits labellisés, alors que l'Italie, par exemple, n'en a accordé que 10 % (DOCG, équivalent des AOC).

Il ne faut pas oublier non plus la grande erreur culturelle commise par les instances chargées de mettre en œuvre la loi : **l'effacement de la hiérarchie des terroirs dans la plupart des vignobles** (Loire, Vallée du Rhône, Provence...) Du coup, tous les vins de l'appellation ont obtenu le même statut : il n'y a pas de Sancerre Grand Cru ou Premier Cru, ni Côte Rôtie Grand Cru ou Premier Cru, par exemple ! Avec ce choix, dicté sans doute par des sentiments louables d'égalité pour les vignerons concernés, il était impossible de générer une homogénéité des vins produits et un lien gustatif entre autant de lieux différents, par exemple dans les vignobles de Loire qui sont implantés sur des sols et des climats différents, avec des cépages différents !

Heureusement, la Bourgogne, qui fut à l'origine de la notion de terroir dès l'époque gallo-romaine, a exigé le maintien de la hiérarchie (Grands Crus, Premiers Crus, Villages, appellations Régionales). L'Alsace, sous l'impulsion de vignerons comme Léonard Humbrecht, l'a rejoint quelques décennies plus tard en demandant la reconnaissance d'une cinquantaine de Grands Crus. Aujourd'hui, la jeune génération de vignerons retrouve, au moins officieusement, la hiérarchie des terroirs, en offrant des *Sancerre La Moussière* ou *Les Romains*, des *Montlouis Clos Habert*, des *Saumur-Champigny Le Bourg*, des *Côtes Rôtie Côte Blonde*... Les lieux-dits qui enfantent les vins les plus complexes sont bien sûr vendus plus chers.

Par ailleurs, dans les années 1930, on ne pouvait pas imaginer l'arrivée massive de la chimie en viticulture, fossoyeuse de la philosophie des terroirs, ainsi que la mécanisation galopante des pratiques, machines à vendanger en particulier. Heureusement, en ce début de 21^{ème} siècle, les meilleurs domaines, dans tous les vignobles de France, ont adopté une viticulture de type biologique ou bio-dynamique, une vinification douce, sans adjuvants œnologiques, et cherchent à faire inscrire dans les nouveaux cahiers des charges l'interdiction de la machine à vendanger.

On peut craindre, bien évidemment, que ce retour aux valeurs du terroir et aux bonnes pratiques pour le servir, coûte cher aux vignerons qui s'y engagent et qu'une viticulture à deux vitesses se généralise. On peut aussi penser que cette voie respecte les équilibres naturels des sols, qu'elle contribue à sauver la planète des pollutions causées par l'agriculture et la viticulture productivistes. Il appartient aux autorités politiques, administratives et scientifiques de faire tout ce qui est en leur pouvoir pour attirer toute la filière dans cette voie... Rien n'empêche par ailleurs d'imaginer une viticulture de haute qualité, de type « *haute couture* », qui cohabitera sans heurs avec une viticulture de vins plus modestes, plus accessibles financièrement, mais produits dans le respect de la nature sur les territoires consacrés à la vigne qui ne peuvent prétendre au statut de « *grands terroirs* » !

Réveil des terroirs, réveil de la dégustation géo-sensorielle

C'est dans un tel contexte qu'il est toujours important de rappeler, quelle que soit l'analyse qu'on en fait, qu'est apparu un « *réveil des terroirs* » et un retour à la « *dégustation géo-sensorielle* » qui lui est consubstantiellement associée, dégustation passionnant l'amateur contemporain « *éclairé* ». A la fin des années 1970, tous les vins de Bourgogne, comme tous

les vins du monde, avaient tendance à se ressembler. Heureusement quelques gardiens du temple ont perduré, en particulier en Bourgogne. Henri Mayer, qui en reste la figure emblématique, mais on peut également citer Michel Lafarge. N'oublions pas Pierre Overnoy de Pupillin, en Revermont jurassien ...

Quand on évoquait la grande qualité de ses vins et leur éblouissante diversité, Henri Mayer aimait à dire, son lumineux sourire aux lèvres : « *Ce n'est pas compliqué, je laisse faire la nature !* » Il ajoutait souvent : « *Ce qui manque le plus dans les recherches et les formations consacrées au vin, c'est la philosophie !* » Henri Mayer renouait, sans le savoir, avec la philosophie grecque du 6^{ème} siècle avant Jésus-Christ, philosophie qui est à l'origine de la rationalité, donc de la science, avec l'invention du Logos (Logos que l'on retrouve dans géologue, archéologue, gastroentérologue, psychologue, oenologue...) Ces savants, dans la foulée d'un Thalès, se mirent à découvrir les lois de la Nature (*Physis*, qui donnera Physique), mais avec cette conviction que la Nature n'avait pas attendu l'homme pour fonctionner. Bien sûr, en découvrant le fonctionnement de cette nature, les hommes allaient être tentés d'intervenir sur elle rationnellement, c'est-à-dire en se passant de Dieu et de la Tradition ! Prudents, ils inventèrent en même temps l'éthique et invitèrent tout un chacun à s'interroger, quand il intervient sur la nature, si ce qu'il fait sur elle est bon pour elle ! Cette philosophie inspira, inconsciemment, toute l'agriculture jusque dans l'après-guerre de 1939-1945. Les champs étaient entourés de haies, les travaux de la terre se faisaient au rythme des saisons et des rythmes cosmiques, la naissance des animaux également.... Les vaches mangeaient de l'herbe, les fruits, sans toujours être très beaux, avaient toujours du goût...

Malheureusement l'agronomie, comme l'œnologie, n'ont souvent retenu de l'histoire des sciences que leur possible opérativité dans la mise en œuvre de techniques et de technologies de plus en plus sectorisées, pertinentes dans leur champ d'application certes, mais mutilant bien souvent, en toute ignorance et impunité, d'autres compartiments du réel. La biodynamie (voir annexe), qui renoue avec les racines de la rationalité et qui adhère à l'éthique qui y a été associée dès l'origine, est alors considérée par tous les scientifiques d'aujourd'hui, ignorant l'histoire des idées et l'épistémologie, comme une démarche ésotérique ! Or, c'est bien la biodynamie qui, renouant avec le thème de la complexité, réactualise les valeurs de la rationalité aujourd'hui et en assure un développement respectueux d'une nature bien plus subtile que l'on ne l'a cru ! (4)

Quant à l'œnologie, comme aimait le dire Henri Mayer à ses jeunes disciples, « *vivez avec votre temps, apprenez l'œnologie, mais pour apprendre à vous en passer !* » Tout, bien sûr, n'est pas à jeter dans l'œnologie ! Sa dimension scientifique est passionnante : compréhension des processus de maturation des raisins, de leur fermentation, de leurs constituants, les tanins en particulier... Si elle accompagne le travail du vigneron pour l'éclairer et l'aider à prendre les bonnes décisions, afin de laisser le raisin prendre sa direction et traduire le terroir, elle se révèle comme précieuse. Si elle est là pour permettre à un raisin issu d'un lieu qui n'est pas digne d'avoir un statut de terroir de donner malgré tout du vin, ou à un raisin issu de mauvaises pratiques viticoles d'acquiescer le maquillage qu'il faut pour réussir sa transformation en vin, alors on n'est plus dans le vin de lieu, mais dans le vin agro-alimentaire où tous les coups techniques et chimiques sont permis.

Dans les vignobles qui disposent de véritables terroirs, et non simplement de terres capables d'accueillir la vigne, toutes les pratiques œnologiques interventionnistes ont tendance à uniformiser le goût du vin, et ce d'autant plus qu'on est dans des vignobles où la viticulture chimique reste dominante. C'est pour cette raison que les grands vins d'assemblage français

ne s'imposent plus, dans les dégustations internationales, face aux vins d'assemblage étrangers, souvent faits par des « *winemakers* » encore plus performants que les œnologues français et disposant de moyens techniques considérables. Heureusement les vignobles à cépage unique restent majoritairement la propriété d'artisans vigneron qui sont revenus plus vite aux bonnes pratiques viticoles, bannissant engrais chimiques, pesticides, fongicides et autres produits chimiques tous plus nocifs les uns que les autres au terroir !

Les artisans vignerons se doivent d'être des « *éducateurs du goût* ». Ayant fait de la minéralité des vins leur cheval de bataille, ils contribueront au réveil du goût, car seuls les vins qui ont une belle minéralité, transcendée par une vivacité naturelle racée, expriment leur singularité et contribuent à la diversité des goûts recherchée par les « *amateurs éclairés* ». On se lasse de l'uniformisation du goût des produits, de la généralisation des produits agroalimentaires vecteurs d'obésité et de déséquilibres physiologiques, on se réjouit du retour des bons produits à la diversité des saveurs enchanteresse !

Aux vignerons artisans, promoteurs du retour aux valeurs du terroir et éducateurs du goût, de valoriser le retour à la dégustation géo-sensorielle qui est fait par tous les amateurs éclairés de la planète. Ces derniers s'intéressent à nouveau aux lieux qui produisent les vins et aux vignerons qui les élaborent. Ils font de moins en moins confiance à ces critiques champions des dégustations marathon (50 vins à l'heure pour certains !) et des dégustations à l'aveugle. C'est Robert Parker qui lança ces pratiques nouvelles et qui embarqua la critique internationale dans ce type de démarche qui montre ses limites aujourd'hui. Le vin est symbole de culture et de convivialité, source de plaisirs diversifiés, et l'on décuple bien sûr son plaisir en s'intéressant aux vignobles et à tous les « climats » qu'ils révèlent ! Le vin n'a pas été créé pour être jugé dans des compétitions diverses et variées, il a été créé pour le plaisir de l'homme et pour accompagner tous les rituels du bien vivre, du bien manger, du bonheur d'être ensemble ! « *A votre santé !* »

Un mouvement de renaissance de l'idée de terroir un peu partout dans le monde

Tous les vins d'Henri Mayer avaient une originalité, une singularité, dès le temps de leur élevage réalisé pourtant 100 % en fût neuf ! *Richebourg, Echezeaux, Cros-Parantoux...*, exprimaient, dès leur berceau, les différentes facettes de leur identité : robe, nez, bouche ! Par ailleurs, Henri Mayer parlait peu en dégustation et laissait s'exprimer le goûteur. C'est lui également qui disait haut et fort que le vin n'était pas fait pour être reniflé, mais pour être bu, qu'il devait être bon dès sa mise en bouteille, qu'il devait garder sa robe rubis très longtemps, que le vieillissement n'apportait pas grand-chose à des tannins rugueux, que l'ajout d'acide tartrique durcissait les vins à vie, que celui de tannins industriels les déséquilibraient... C'est lui qui, dès le début des années 1980, parlait du gourmet, ce professionnel de la dégustation qui s'imposa dès le Moyen-Âge et qui mettait l'accent sur le « *toucher de bouche* » en dégustant avec le tastevin.

Henri Mayer n'a jamais utilisé de potasse dans ses vignes, a toujours travaillé sa terre, au moins cinq fois chaque année, au bon moment, et toujours en douceur. Il n'a jamais possédé de gros tracteurs qui impressionnent le voisin, mais qui tassent les sols et perturbent la vie de ses habitants, les vers de terre en particulier, qui travaillent gratuitement pour le vigneron en aérant les sols et en activant la vie bactérienne et microbienne par leurs déjections, permettant de surcroît aux racines d'assimiler les minéraux naturels de la roche-mère et des colluvions

argilo-calcaires... Ce sont les interactions entre les éléments propres à chaque lieu qui signent le terroir et le vin, telle était la conviction profonde d'Henri Mayer... y compris bien sûr les levures indigènes !

C'est la viticulture biodynamique qui a permis de conforter et d'amplifier ce réveil des terroirs initié par des vigneronnes comme Henri Mayer ou Pierre Overnoy. La biodynamie débute en France dans les années 1975-1980 avec François Bouchet, Jean-Pierre Frick, Nicolas Joly et quelques autres. Dans les années 1980, Lalou Bize Leroy, Aubert de Villaine, Dominique Lafon, Emmanuel Giboulot et quelques autres en Bourgogne, furent des pionniers dans cette dynamique de « *réveil des terroirs* », comme Léonard et Olivier Humbrecht, en Alsace ou Didier Dagueneau en Loire. Dans chaque vignoble de France et d'Europe, on assista à un tel mouvement de « *renaissance* » de l'idée de terroir. Dans les vignobles émergents de Californie on commença à s'intéresser à l'originalité des lieux capables d'enfanter des vins qui en aient « *la gueule* ». Ainsi Ted Lemon (Littorai) parla-t-il de « *recherche de terres nobles* » (5) et s'imposa, avec Chris Howell (Cain), David Ramey (Ramey) et quelques autres, comme chefs de file de ce mouvement « *terroiriste* » associant l'intérêt pour le lieu à des pratiques viticoles le respectant.

Nombre des vigneronnes qui animent ce mouvement de « *réveil des terroirs* » se sont regroupés en associations : *Union des Gens de Métiers, Renaissance des Appellations, Vignerons Rebelles, Vignerons dans nos Appellations, Vignerons Nature, Association des Vins Naturels, Toqués des Dentelles, Sapros, Sève...*

Le retour au respect du terroir est en marche, en France comme partout dans le monde. Pour « *réveiller le terroir* » il convient en premier lieu d'abandonner les pratiques viticoles chimiques pour offrir aux sols à nouveau la possibilité d'accueillir la vie sous toutes ses formes : faune, flore, bactéries, microbes... nécessaires à l'alimentation naturelle de la plante. L'apport d'engrais chimiques ne s'impose plus, un apport de compost naturel suffit, et uniquement si la vigne en a besoin. La plante se débrouille toute seule si elle trouve dans le sol tout ce qui y était contenu naturellement ! Pesticides, herbicides, fongicides, anti-pourritures... sont bannis. Seuls les préparats naturels aideront la vigne à vivre en harmonie avec son sol et le ciel. Avec les méthodes culturales biodynamiques, dix à cent grammes de ces derniers, au préalable dynamisés avec de l'eau, suffisent pour un hectare de plantation ! La fleur de la vigne étant le berceau de ce qu'il y aura plus tard dans le verre, elle sera particulièrement observée par le vigneron. Une simple tisane d'arnica pourra, si nécessaire, lui être administrée. Des préparats à base d'ail, ou simplement du lait, pourront être utilisés en cas d'arrivée de l'oïdium... Bref, seules des interventions douces seront effectuées tout au long du cycle végétatif et fructifère de la vigne !

Un mouvement de « *réveil des terroirs* » en expansion ?

Quel pourcentage des surfaces plantées en vignes sur la planète relève de ce retour aux bonnes pratiques pour réveiller les terroirs ? Difficile de l'indiquer exactement faute d'études exhaustives en la matière. En France on estime à 2400 exploitations viticoles sur les 44 000 dénombrées, celles qui ont été converties en viticulture biologique, avec 20 à 25 % de croissance par an. 450 sont actuellement en viticulture biodynamique (1%).

L'avant-garde éclairée de la viticulture de terroir a compris que le *Logos* avait été perverti par les technosciences plus intéressées par les résultats obtenus que par le sens de ces productions

et leurs dégâts collatéraux potentiels. Ces « *nouveaux vigneron*s » remobilisent des savoirs anciens écartés, comprenant qu'ils pouvaient être très opérants et bons pour la nature. Le 21^{ème} siècle verra le retour aux valeurs du Logos ou s'enfoncera dans ses dérives destructrices des équilibres naturels de la planète. Le « *nouveau vigneron* » est à nouveau en connivence avec sa vigne, découvrant, avec François Julien (6) que les « *savoirs de connivence* » sont source d'efficacité. Comme le dit avec force Michel Serre dans le film « *Le Réveil des Terroirs* » (7), le paysan est aujourd'hui beaucoup plus fin et avisé que le citoyen de plus en plus dépendant de la prolifération des objets et des nouvelles technologies ! Repenser le rapport de l'homme à la nature est sans doute la tâche dévolue aux générations futures. Faire le choix d'Orphée, plutôt que celui de Prométhée, est sans doute le bon choix : ne pas dominer la nature, mais l'accompagner !

Quel pourcentage de vins produits dans le monde offre-t-il un « *goût de lieu* » ? Difficile également d'y répondre puisqu'il n'est pas exigé d'afficher sur l'étiquette si le vin est né des levures naturelles du lieu ou s'il est le produit de levures industrielles. En des temps où le « *relevurage* », le « *tannissage* », l'« *osmosage* », le « *copeautage* »... se sont généralisés dans le monde entier, difficile de résister aux sirènes prometteuses de vins merveilleux, même si, heureusement, tous les viticulteurs revenus aux pratiques respectueuses de l'environnement reconnaissent que tous ces adjuvants et techniques correctives sont inutiles quand le lieu où pousse la vigne vit... et ces derniers font de plus en plus école auprès des jeunes générations.

Par ailleurs, la plupart des journalistes et critiques du vin rivalisent d'audace avec la description des arômes, influencés qu'ils sont, même sans le savoir, par l'analyse sensorielle. Comment distinguer les arômes naturels des arômes artificiels ? Il est urgent que l'aile éclairée de la critique s'intéresse à la vérité du goût. En effet, l'« *amateur éclairé* » compte sur une « *critique éclairée* », rare aujourd'hui, et non sur une cohorte de journalistes qui pratiquent la langue de bois, contraints qu'ils sont de tenir compte des sirènes de la publicité. . C'est ainsi que l'on voit de plus en plus d'amateurs se faire critiques en vins, aussi bien avec des revues papier que sur le net !

Laisser le raisin prendre sa direction

« *Pour réussir un grand vin, il faut apprendre à être paresseux !* » Cette phrase lancée par Henri Mayer est la clé de cette philosophie du terroir qui lui était si chère, et qu'il a su transmettre aux jeunes vigneron. Un des derniers à en bénéficier est Christophe Perrot-Minot qui offre aujourd'hui, à l'amateur éclairé, une diversité de vins de « *climats* » éblouissante.. Ce n'est pas l'éloge de la paresse, qui serait l'apanage du grand vigneron, qui est ainsi proposée, mais plutôt la conviction qu'il faut savoir s'effacer, au bon moment, devant le terroir. Quand on a fait tout le travail nécessaire à la vigne, pour qu'elle accouche d'un raisin à la maturité physiologique optimale, que ce dernier a été cueilli avec soin, mis en cuve après un tri sévère, il convient alors de devenir paresseux, c'est-à-dire d'intervenir le moins possible pendant la vinification, pour que chaque climat livre naturellement toute sa complexité, en réalité sa vraie nature, son originalité, son caractère unique, inimitable. C'est ainsi que le terroir se révèle ! Toute intervention intempestive, ou excessive, de l'homme sur sa cuve de vinification, ne peut que pervertir, plus ou moins, le cru. C'est cette viticulture de virtuose, plus que de technicien, qui est l'avenir de la filière viticole européenne. Et c'est une bonne chose que l'Europe ait perdu la guerre du vin technique d'entrée de gamme, car elle sera demain à la pointe du mouvement de Renaissance !

En des temps où la technique est reine, où l'œnologie propose de multiples interventions et produits pour enrichir la vendange, il est difficile d'admettre et de comprendre qu'il ne faut pratiquement rien faire en vinification. En fait, il s'agit d'avoir confiance en ses fruits, de les laisser accomplir leur transformation en vin avec leurs levures indigènes. Chaque raisin, issu de chaque terroir, a sa vie propre. Dès le départ des vinifications, il doit y avoir une véritable osmose entre le raisin et le vigneron. Plus on interviendra sur ces derniers lors du processus de cuvaison et de fermentation, plus on voudra donner une direction au vin en devenir, plus cette dernière s'éloignera de celle que le raisin aurait prise naturellement. N'oublions jamais que la nature n'a pas attendu l'homme pour fonctionner ! Plus le terroir est grand, plus le raisin qui en naît est équilibré, et moins on a besoin d'intervenir. On le fera quand le rapport jus/matière s'éloignera de l'équilibre idéal, quand la complexité du terroir est moindre. En grand terroir, c'est une grave erreur d'être interventionniste. On le dénature en voulant extraire encore plus de matière, alors que naturellement tout est là pour que s'impose, dès sa naissance, un vin consistant, souple, de grande texture, à la vivacité alerte et à la viscosité suave, un vin naturel et original, différent d'un climat à l'autre. Jamais la technologie œnologique ne donnera un meilleur résultat. Un vin technique est un vin auquel on a donné une direction, qu'on a façonné en fonction d'un choix gustatif réputé correspondre aux attentes du consommateur. Un vin de terroir est un vin dont la trame et l'originalité sont le fruit de la terre et du ciel.

Dans les années 1970-1980, les excès d'une viticulture productiviste ont favorisé l'émergence de vins dilués, rehaussés artificiellement par les ajouts de sucre. Avec le retour à une viticulture plus respectueuse de l'environnement et aux rendements modérés, il était tentant de revenir à des vins concentrés obtenus par un travail intense en cuve. Aujourd'hui, il semble nécessaire de comprendre que la concentration se fait naturellement, dans la vigne, grâce à une conduite de cette dernière qui donnera 25 à 30 hectolitres par hectare. Point n'est besoin d'intervenir en vinification, sauf à opérer quelques « pigeages » (enfoncer le chapeau qui se forme au sommet de la cuve) si on sent un creux en bouche lors de la dégustation du moût. Point n'est besoin d'effectuer un pressurage important après la cuvaison. Les excès de pressurage, s'ils donnent une plus grande concentration, en fait confèrent plutôt une ligne tannique au vin, ce qui dénature le terroir. Si l'homme intervient peu, le terroir consent à être là, à se révéler ! On convoque ainsi le terroir dans la cuve. Une fois mis en fût, le vin prendra tout son temps pour mûrir, sur ses lies fines, sans soutirages. C'est seulement avant la mise en bouteille qu'on effectuera un soutirage. On fera bien sûr attention aux conditions atmosphériques, à la lune, pour une mise en bouteille sans collage ni filtration.

Bien sûr, pour faire un grand vin de terroir il faut un raisin qui en a épousé toute la complexité, seul capable de prendre fièrement sa direction ! Il ne suffit pas que le terroir soit bien un vrai terroir pour le cépage qui y prospère, il faut que le raisin qui en naît soit capable d'accéder naturellement à la maturité. Il est heureux de voir les vignerons contemporains renouer avec la dégustation du raisin pour décider de la date des vendanges, vendanges qui se font alors par maturité et non par commodité ! C'est quand ils sont en limite extrême de possibilité de maturité physiologique optimale que les cépages pinot noir et chardonnay offrent le meilleur d'eux-mêmes. Le regretté Robert Lautel, chantre du terroir bourguignon, aimait à dire : « *Passé Tournus au sud et Dijon au nord, le pinot ne trouve plus ses marques.* » Il qualifiait le pinot noir « *de garçon sérieux* », le chardonnay de « *fille facile* », pour dire que ce dernier était moins exigeant quand au lieu, mais il ajoutait que « *c'est sur sol argilo-calcaire, avec suffisamment de marnes qu'il donne ses meilleurs résultats.* » Ce qui est vrai pour ces deux cépages l'est également pour les grands cépages traducteurs de terroir que sont également le *sauvignon*, le *riesling*, le *chenin*, le *viognier*, la *syrah*, le *sangiovese*, le

nebbiolo... qui ont chacun trouvé leur matrice d'élection. Nulle part ailleurs que dans le Piémont le *nebbiolo* offre de si beaux vins, consistants, de grande texture, à la minéralité racée. Montalcino est la terre d'élection du sangiovese, où, vin devenu, il se livre avec une belle vivacité qui fait chanter sa consistance royale...

Le moment de la cueillette est donc toujours crucial qui le vigneron désireux de proposer aux amateurs éclairés un vin de lieu fier de sa singularité ! Il faut le cueillir « *comme on cueille une poire* » aime à dire Vincent Dauvissat, l'artiste-vigneron de Chablis.

Les précieux conseils de Dom Denise, moine cistercien du 18^{ème} siècle, sont toujours d'une grande actualité : « *vous qui voulez vous assurer de la maturité des raisins, observez ce qui suit :*

1 – Détachez de la grappe un grain de raisin.

2 – Dans le raisin noir observez le petit flocon qui adhère au pétiole du grain détaché ; quand le raisin est mûr, il est d'un rouge violet à la cicatrice du grain détaché ; si dans l'orifice on voit un petit cercle vert bien que le raisin soit noir, il n'est pas encore arrivé à maturité.

3 – Sucez ce grain par la cicatrice ; si le raisin est proche de la maturité, on sent le pépin sec en bouche. Dans le raisin noir, le pépin doit être de couleur complètement obscure, et dans le raisin blanc de couleur beige. Mâchez ou broyez le pépin ; quand le raisin est mûr le goût du pépin est agréable, il a la saveur d'une amande mûre.

4 – Dans un raisin mûr, la pellicule résineuse qui doit donner la couleur de la matière est entièrement formée et en produit en quantité suffisante. Pour s'en assurer, après avoir sucé le grain de raisin détaché de la grappe, on presse entre ses doigts la pellicule de ce raisin sucé ; quand le raisin est mûr on voit sur les doigts une couleur violet foncé qui s'attache tellement à la peau des doigts, qu'après les avoir lavés, il reste encore, imprimé, une trace de cette couleur violette. Voilà les signes qui assurent la maturité du raisin.

La qualité du pépin assure aussi la qualité du vin ; le vin aura d'autant plus de qualité que l'on trouvera le goût dans le grain.

Il faut donc, pour commencer la vendange, que le raisin soit mûr, mais qu'il ne le soit pas trop. » (Dom Denise, Les Vignes et les Vins de Bourgogne, Terre en Vues, p. 37)

Argiles et calcaires, matrice du terroir

Si la Bourgogne a développé d'une manière inégalée la philosophie du terroir, en distinguant un nombre impressionnant de parcelles, joliment nommées « *climats* », c'est grâce à son histoire bien sûr, mais tout autant grâce à la présence ici d'un lieu incomparable pour la culture de la vigne, conjonction d'une climatologie et d'une géo-pédologie exceptionnelles. Par le jeu d'une vaste cassure (faille) provoquée par l'érection des Alpes qui va de Dijon à Lyon, les roches sédimentaires du Jurassique ont été mises à jour, riches de ces calcaires qui font chanter le pinot et le chardonnay. Installés au levant, ces coteaux calcaires offrent la meilleure insolation aux deux cépages qui se sont parfaitement adaptés, le soleil caressant du matin étant le plus intéressant pour la vigne. Par ailleurs, l'érosion a dessiné de magnifiques méplats, ces douces pentes installées à mi-coteau qui sont, selon l'heureuse formule de Robert Lautel, d'excellents « *pièges à limons* ». Ce sont là que l'on trouve les plus belles argiles, source de chair et de consistance radieuses pour les vins à venir... C'est sur ces méplats que se déroulent harmonieusement les plus beaux « *climats* » qui ont accédé au statut de Grands Crus et Premiers Crus.

La climatologie a fait le reste, en offrant à la vigne un lieu où elle est en limite de possibilité d'atteindre sa maturité physiologique optimale. C'est en effet en cette situation que le raisin accède à la plus grande complexité, générant des vins à l'équilibre souverain : acidités, sucres et tanins... On est ici dans une situation géographique unique sur la planète viticole, un lieu où s'exercent trois influences climatiques, le climat continental-sibérien par le nord-est, atténué par les barrières de la Montagne Noire et des Vosges, le climat maritime par l'ouest, atténué par la barrière du Morvan – la glacière de la Bourgogne comme on disait jadis – et le doigt méditerranéen monté par la vallée du Rhône, sur une largeur n'excédant pas un kilomètre, et qui monte jusqu'à Is-sur-Tille au nord de Dijon.

Par les hasards de la nature, ou par la volonté divine (ne qualifie-t-on pas la Bourgogne de « *terroir béni des dieux* » ?), on est ici, sur la « *Côte bourguignonne* » (Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Côte Mâconnaise et Chablisien au nord) en présence du terroir idéal pour le pinot noir et le chardonnay.

C'est le mariage subtil d'une roche mère avec les argiles, avec la bénédiction d'un climat favorable à la vigne, qui offre au vin qui naît là son identité, son originalité, sa singularité, son goût de lieu spécifique. C'est sur les méplats, installés sur la roche mère restée en place, que l'on obtiendra les vins les plus consistants, à l'exquise viscosité, à la vivacité radieuse et à la texture soyeuse, les vins les plus aériens, les plus minéraux... Sur des terrains à dominante plus argileuse, au rapport argile/calcaire un peu moins favorable à la culture de la vigne de type « *haute couture* », on obtiendra des vins plus « *terriens* », plus rustiques, à la sucrosité plus marquée... Sur les terrains à dominante calcaire, en haut de coteau en particulier, où les argiles se font plus rares, on aura des vins plus minces, mais dont la tension minérale offrira de beaux accents tanniques cependant. On pourra avoir une excellente initiation à cette culture du terroir en dégustant les vins de Bruno Clavelier à Vosne-Romanée, le chantre des *climats* le plus accompli de la nouvelle génération, héritier spirituel d'Henri Jayer.

L'amateur « éclairé » et la dégustation dans la tradition

Un peu partout dans le monde la viticulture se recentre sur l'intérêt pour le lieu et la notion bourguignonne de « *climat* » peut être considérée comme l'archétype de la philosophie du terroir. Comme l'exprime admirablement Aubert de Villaine, Président de l'Association pour la candidature des climats du Vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO : « *Le climat n'est pas une entité figée, mais un projet : un projet conjoint de l'homme et de la nature, en constante évolution, vulnérable, immatériel à beaucoup d'égards, et qu'il importe par conséquent de défendre quotidiennement pour que le vin produit réponde à ce qu'en attendent, de plus en plus nombreux, les amateurs d'aujourd'hui* ». (8)

Il ne suffit bien sûr pas de revenir à l'intérêt pour le lieu, il faut de surcroît s'assurer que le lieu n'est pas maltraité par l'homme ! Se profile ainsi l'amateur « éclairé » qui s'intéresse autant aux différents lieux qui enfantent des vins originaux qu'aux vignerons qui restaurent les pratiques viticoles pour que la vie soit à nouveau présente dans les sols, ceux qui font confiance aux levures indigènes, qui ne pratiquent pas d'œnologie interventionniste... En dehors du soufre, si possible plutôt d'origine volcanique qu'industrielle, aucun entrant œnologique n'est nécessaire pour ce type de viticulture. Ainsi le « *goût du lieu* » peut être ressenti !

L'amateur contemporain s'intéresse de plus en plus à cette culture millénaire du vin de terroir, un vin issu d'un lieu souvent de longue date reconnu par l'homme, où un raisin issu d'un cépage qui s'y est parfaitement adapté, donne régulièrement et naturellement un vin différent d'un lieu à l'autre, que l'on peut apprécier par une « *dégustation géo-sensorielle* ».

Déguster dans la tradition ne signifie pas déguster à l'ancienne. La tradition n'est pas figée, mais vivante : elle s'enrichit de ce que chaque époque apporte de meilleur. De nos jours, le verre à dégustation, par exemple, offre à l'amateur une bien meilleure appréciation des arômes que le tastevin. Jules Chauvet nous invite ainsi à jouir de quatre « *coups de nez* », le premier, sans remuer, offre les odeurs les plus subtiles, le deuxième, en imprimant de légères rotations, ouvre les différentes palettes aromatiques du vin, le troisième, avec des rotations plus poussées, nous permet de mieux identifier tel ou tel parfum, le quatrième, une fois le verre vide, offre parfois de nouvelles sensations... L'amateur « *éclairé* » ne s'arrête pas aux arômes, même s'il prend plaisir à les ressentir, et passe à l'appréciation tactile du vin, même s'il n'a pas pu identifier les arômes !

L'amateur contemporain est de plus en plus sensible à l'émotion : le vin est source de plaisir, donc d'émotions. La finesse dans la complexité, c'est ce qu'exprime un vin de terroir. La finesse relève du cépage que l'homme a su adapter au lieu pour qu'il exprime tout son potentiel. La complexité relève de la minéralité que la plante saura traduire grâce au travail du viticulteur qui crée les conditions pour que le ciel et la terre transcendent la génialité du lieu. Un vin vivant, un vin vibrant des multiples rebonds que le terroir lui imprime ! Le goût et le charme d'un vin né d'une terre particulière n'ont rien à voir avec une éventuelle supériorité par rapport à un autre vin, mais se nichent dans la profondeur et la subtilité de sa différence. Paul Claudel, dans ses *Louanges du Vin*, exprime cela à merveille quand il écrit : « *Le vin est professeur de goût et nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence* ». J'ajouterais volontiers... « *en éprouvant un des plaisirs les plus raffinés sur cette terre !* »

Déguster dans la tradition, c'est apprécier le « *goût du lieu* »

Un peu partout dans le monde les amateurs cherchent à décupler leur plaisir à déguster. Ils apprécient le vin, mais également toute la culture qui l'accompagne. Ils boivent les paroles du vigneron venu leur présenter ses vins autant que ces derniers ! Ils visitent les vignobles de France et du monde, s'arrêtent même parfois déguster dans le « *climat* » de naissance du vin. Nombre d'entre eux se regroupent en clubs de dégustation ou ils rejoignent ceux qui existent déjà. Un bon vin ne se boit jamais seul. Il est source de plaisir et de convivialité. Les « *amateurs éclairés* » lisent les revues exemptes de publicité comme le *Rouge et le Blanc* et *Anthocyanes* en France, *Vinifera* en Suisse, *Porthos* en Italie... Ils créent des blogs et des sites internet consacrés à la promotion des vins issus des bonnes pratiques pour servir leur lieu de naissance. Certains vont même jusqu'à s'engager dans des diplômes d'Université ! (9) Un événement annuel leur sera proposé à partir de juillet 2012 : « *Vins de Terroir : Rencontres Internationales des Amateurs Eclairés* »...

De plus en plus nombreux sont les amateurs qui renouent avec l'importance du « *toucher de bouche* » en dégustation. La bouche est beaucoup plus sensible et fidèle au « *goût du lieu* » que le nez que l'on peut facilement séduire et tromper avec les artifices de l'industrie des arômes. L'identité d'un vin de terroir s'exprime en effet principalement par la sapidité, c'est-

à-dire par sa saveur singulière. Cette dernière est perçue par l'organe gustatif quand le vin entre en bouche. L'analyse sensorielle a réduit cette perception aux cinq saveurs classiques : acide, amère, salée, sucrée et alcaline. La « *dégustation géo-sensorielle du gourmet* », sans ignorer ces descripteurs, valorise donc le « *toucher de bouche* », intimement associé au ressenti de la saveur, renouant ainsi avec l'étymologie latine : « *taxarer* », qui donna en français : « *taster* » ou « *tâter* ». « *Taster* » est attesté dès le 11^{ème} siècle avec Jean Bodel et sera associé explicitement avec « *gouster* » (goûter) par R. Estienne en 1552 dans son *Dictionarium Lattino-Gallicum*. Rabelais emploie bien sûr cette expression dans *Gargantua* et Olivier de Serre le popularisera dans son *Théâtre d'Agriculture* en 1603.

En « *tâtant* » le vin issu d'un « *climat* » particulier, on apprécie son relief particulier, ses rondeurs ou ses aspérités, sa profondeur, sa texture, sa plus ou moins grande viscosité, sa vivacité, sa minéralité, sa longueur en bouche..., qui sont également les descripteurs de sa sapidité ! C'est pour cela qu'on évoque la « *sève* », qualité d'un vin alliant vigueur, intensité et harmonie dans ses caractères gustatifs et dans sa persistance aromatique, depuis au moins le 16^{ème} siècle ! La « *dégustation géo-sensorielle* » est ainsi une dégustation qui se centre sur le « *goût du lieu* ».

Si, de nos jours, nous dégustons avec le verre, ce dernier peut être un excellent outil d'approfondissement de la dégustation, il peut être également un instrument de simplification en privilégiant la vue et l'odorat, sens qui favorisent l'apparence. On peut alors facilement jouer sur les apports artificiels d'arômes de boisé, par l'adjonction de copeaux de chênes, ou d'arômes divers par tous les artifices œnologiques de l'industrie agro-alimentaires du vin. On en arrive également à toutes les dérives descriptives où le bréviaire des arômes a tendance à prendre le pas sur l'appréciation de la sapidité. De surcroît, la note a tendance à remplacer les mots, faisant du vin une denrée mesurable ! De « *taster* », on passe facilement à « *tester* », ce qui sort le vin de sa dimension culturelle pour en faire essentiellement un produit de consommation... Comme il ne vient à personne l'idée de mettre une note à un opéra de Mozart ou de Verdi, à un tableau de Renoir ou de Picasso, il devrait en aller de même pour l'appréciation d'un vin de terroir !

La dégustation géo-sensorielle du gourmet et de l' « amateur éclairé »

L' « *amateur éclairé* » contemporain renoue donc avec cette dégustation géo-sensorielle initiée par les gourmets dès le Moyen-Age. Philippe le Bel officialisera cette profession en 1312. Elle s'organisa sous le label : « *Compagnie des Courtiers Gourmets Piqueurs de Vin.* » Avec la Renaissance au 16^{ème} siècle et le retour à la culture rationnelle grecque, la dégustation valorisera le plaisir. Linné élaborera une typologie du goût : humide, gras, astringent, sec, sucré, salé, acide, muqueux, amer, aigre...

Les gourmets dégustaient avec le tastevin, donc privilégiaient le toucher de bouche. En étudiant les textes qui évoquent les pratiques anciennes de la dégustation, on découvre de très nombreux descripteurs dont certains peuvent être associés, descripteurs souvent écartés par l'analyse sensorielle moderne. L' « *amateur éclairé* » les redécouvre aujourd'hui. Dès le 13^{ème} siècle sont apparus les termes d'amer, délié (exquis), dur, ferme, fin, franc (au goût), net, plaisant, pur, savoureux, taster... Onctuosité, gras, noble, vineux, viscosité..., s'imposent dès le 14^{ème} siècle. On parlera de consistance, de sève, de générosité et de texture (taffetas, soyeux...) à la Renaissance. Vif prendra le pas sur vert dès le 17^{ème} siècle...

* *L'oeil*

C'est le toucher de bouche qui sera particulièrement sollicité pour apprécier le vin de terroir. La robe ne sera pas pour autant oubliée ! Comme le disait Henri Mayer, « *la robe d'un grand vin de terroir tire l'œil et met déjà l'amateur sur le chemin du plaisir !* » On s'émerveillera de ses nuances, on appréciera son intensité et sa limpidité, on sera sensible à sa brillance comme à sa vivacité, on remarquera sa plus ou moins grande viscosité, sa mobilité, sa fluidité...

L'importance de l'œil en dégustation est remarquée depuis fort longtemps. En 1255, Aldebrandin de Sienna, dans *Le Régime du corps*, constatait que « *Li vins est diviers en colour, en sustance, en savour et en odour* ». En 1768, Philippe Miller, dans son *Traité complet sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la vigne*, déclarait : « *A chaque transvasage, mon vin prend un œil plus vif* ». En 1770, l'Abbé Rosier, dans son *Mémoire sur la meilleure manière de faire et gouverner les vins de Provence*, déclarait : « *Ce fait prouve clairement que le vin qui file, n'a pas assez fermenté, et que si sa robe ou couleur vineuse est changée en une couleur tirant plus ou moins sur le jaune, c'est à cause que sa portion résineuse s'est précipitée. (...) Quel but propose-t-on en souûtirant le vin ? (...) enfin c'est pour l'avoir plus net, plus clair et plus épuré, d'une robe plus agréable* ». En 1780, Dom Le Gentil, dans son *Mémoire*, constatait : « *(...) après lequel il verront augmenter au goût et à l'œil la fermenté du vin, sa rudesse et l'intensité de sa couleur.* »

Côté littérature, en 1833, Georges Sand, dans *Lélia*, parlant d'un amateur de vin, écrit : « *Son œil était exercé comme celui d'un huissier-priseur ou d'un marchand d'esclaves. Le sens olfactif était si développé en lui qu'il pouvait dire, rien qu'à l'odeur, non seulement quel était le degré de latitude et le nom du vignoble, mais encore à quelle exposition du soleil était situé le versant de la colline qui l'avait produit* ». Théophile Gautier, dans *Albertus* (p. 168), constatait que « *C'était un vin du Rhin dont la robe vermeille jaunissait de vieillesse, un vin mis en bouteille au moins depuis un siècle ou deux* ».

René Engel, qui créa le diplôme d'Oenologue à l'Université de Bourgogne en 1942, donnait autant d'importance à la chimie qu'à la dégustation dans son enseignement. Il accordait une place essentielle à la vue. Dans son délicieux livre, *Propos sur l'art du bien boire* (p. 72), il écrit : « *Puis, il (le dégustateur) en admire la couleur, la robe en terme de métier. Evidemment, l'habit ne fait pas le moine et la robe seule ne fait pas le vin, mais il y a, tout de même, pour nos grands bourgognes, un certain rapport entre l'intensité de leur coloration et leur « corps », ce qui n'est que très normal puisque la matière colorante appartient à la famille des tannoïdes, générateurs de « corsé », de « fermenté », deux éléments de durée* ».

Aujourd'hui, l'amateur éclairé valorise donc de plus en plus la couleur, joliment nommée « *robe du vin* ». La teinte d'un vin, qu'il soit rouge, blanc ou rosé, tranquille ou effervescent, s'observe selon les nuances, l'intensité et la vivacité. La couleur pourra ainsi être considérée comme intense ou légère, dense ou faible, jeune ou évoluée. On dira qu'il est « *riche ou léger en couleur* »... On s'émerveillera de sa robe brillante, limpide, intense, lumineuse, profonde, soutenue... Pour les vins rouges on distinguera le grenat, le pourpre, le rubis, le rouge cerise ou framboise... Pour les vins blancs, on identifiera le vert, le blanc, l'or, le jaune paille, l'amburé, le doré, le roux... Quant aux reflets, on les décrira comme violines, fuschias, ambres, verdâtres...

* *Le nez*

Le nez sera bien sûr sollicité dans la dégustation géosensorielle, mais il ne sera pas hypertrophié comme dans l'analyse sensorielle. On apprécie tout d'abord sa qualité, sa plus ou moins grande subtilité et son intensité. On sera sensible à sa netteté, à sa complexité, à sa finesse, à sa persistance et à son évolution... On suivra même les conseils de Jules Chauvet, en jouissant des « *quatre coups de nez* », le premier sans agiter le verre, pour jouir des odeurs les plus fugaces, mais les plus subtiles aussi, le second en imprimant de douces rotations pour permettre aux arômes de « *se placer* », de révéler leur harmonie, le troisième en remuant énergiquement le précieux liquide pour isoler telle ou telle odeur que nous souhaitons identifier, le quatrième, une fois le verre vide...

Les scientifiques, grâce à la technique de la chromatographie en phase gazeuse, ont identifié plus de 500 substances volatiles dans le vin. Anne Noble, de l'Université Davis en Californie, en a fait un inventaire qu'elle a formalisé sur sa roue des vins.

Les spécialistes de l'analyse sensorielle, comme les sommeliers, ont privilégié l'olfaction et ce choix est bien sûr respectable, d'autant plus que les verres sont de plus en plus performants pour valoriser le « *nez du vin* ». Cependant ces professionnels du vin ont tendance à faire croire qu'on retrouve dans les vins les arômes de cassis, de cerise, de pamplemousse, de foin, de cuir.... Or, les arômes sont en fait toujours un agrégat de molécules extrêmement complexe. Quand on perçoit une note de cerise dans le pinot noir, ou un arôme de framboise dans le cabernet-sauvignon, ces perceptions sont provoquées par l'addition d'une trentaine de molécules différentes ! Seules quelques rares molécules odorantes sont à elles seules responsables d'odeurs franches et distinctes dans le bouquet aromatique d'un vin, comme la recherche l'a mis en évidence. On peut citer l'isobutyl méthoxypyrazine et le géraniole.

Comme le souligne Alexandre Schmitt, spécialiste de l'olfaction reconnu, « *une infime variation dans la composition de ces amas moléculaires, et l'arôme qui s'échappe du verre à vin, révèle de nouvelles nuances. Le vin est à ce point magique et complexe qu'on peut dire qu'il renferme une infinité d'arômes cassis ou framboise. L'arôme cassis perçu dans telle bouteille ne sera pas le même que dans telle autre. L'encépagement, l'assemblage, les qualités du sol, la climatologie, le bois d'élevage ou encore l'oxygénation qui précède le moment de servir le vin, auront une incidence sur la variabilité olfactive de cet arôme... Par ailleurs, la perception est tributaire de l'expérience personnelle. Elle fait appel à des souvenirs, des représentations, des associations d'images qui sont différentes d'un individu à l'autre. En effet, nous avons chacun notre propre idée de l'arôme de cassis. La référence qui se crée au plus profond de nous n'est pas semblable d'un individu à l'autre. Enfin, il faut ajouter que chaque dégustateur possède un appareil olfactif différent, que nous n'avons pas les mêmes seuils de perception. On l'aura compris, apprendre les arômes des vins relève de la quadrature du cercle* ».

Ainsi ce qui s'écrit dans les guides ou les revues consacrés au vin n'est qu'un point de vue d'un expert à un moment donné, et ne se retrouve jamais comme indiqué dans le vin ! Il vaut donc bien mieux éduquer son nez à l'appréciation des arômes dans leur intensité, leur plus ou moins grande finesse, leur netteté... et à reconnaître des éventails aromatiques qui s'ouvrent ou se ferment, que l'on pourra qualifier comme **évoquant** la rose ou le cassis, le cuir ou les épices...

Bien sûr, éduquer son nez est toujours possible, et les spécialistes des parfums, joliment appelé des « nez », en sont la démonstration absolue. Leur expérience est sans doute bien plus intéressante à entendre pour les amateurs éclairés que celle des œnologues et des sommeliers, devenus aujourd'hui tellement impressionnants et déroutants pour les amateurs débutants ! Ce sera par une pratique constante de l'olfaction que l'on éduquera son nez, comme un musicien qui étudie le solfège et qui pratique quotidiennement des gammes... Plus grande sera notre expérience, plus vaste sera notre réserve de références.

Il serait bien sûr idiot d'opposer le primat du goût sur celui de l'odorat ou l'inverse, puisque le vin est fait pour notre plaisir. Il est d'ailleurs toujours bon de rappeler qu'un bon vin a des arômes plaisants et un goût agréable ! En 1372, un savant et grand amateur de vin a ainsi pu écrire : « *L'odeur du vin fait moult a considerer, car quant il a bonne odeur, c'est signe que sa substance est soubtille et deliee, et que toutes ordures sont hors, et qu'il est de bonne digestion (...)* Le vin qui n'a point de odeur est gros et de mauvaise nourriture ». (Barhelémy l'Anglais, *Livre des propriétés des choses*.) Il est d'ailleurs heureux qu'on ait osé introduire aujourd'hui le terme de « *digestibilité* » pour qualifier un vin particulièrement bon !

* *Les perceptions gustatives*

Ce sont cependant bien les perceptions gustatives, une fois le vin en bouche, qui seront à privilégier dans la dégustation des vins de terroirs, car le vin est fait pour nous toucher et nous le touchons déjà avec notre bouche, avant de laisser vagabonder notre imagination. Martine Coutier et Jean-Pierre Marchand, dans leur excellent *Petit Manuel du Goûteur de Vin* (2011), soulignent que la bouche est la dimension la plus importante de l'acte de déguster. « *Elle est, à notre avis, la plus complexe, la plus subtile et elle est déterminante pour apprécier la qualité d'un vin* ».

Les sensations gustatives sont les plus complexes et les plus difficiles à identifier. Notre bouche ne peut goûter plusieurs choses en même temps, alors que le nez peut aller d'un produit à un autre, nos yeux également... et notre langue est pauvre en vocabulaire spécifique du goût ! Alors il est normal de recourir aux métaphores, d'où un vocabulaire riche, imagé et savoureux. Cependant, il est toujours intéressant de rappeler que les scientifiques considèrent que le goût s'organise en trois systèmes articulés : le système gustatif classique avec ses quatre ou cinq saveurs primaires, le système olfactif par le processus de rétro-olfaction, le liquide sollicitant la muqueuse olfactive (tâche jaune) par la voie interne et le système trigéminal (texture, piquant, température...)

Il est essentiel de se rappeler que le vin a été inventé pour notre plaisir, pour notre survie l'eau suffit... même si, au Moyen Age, quand les points d'eau étaient souvent pollués, il était préférable de boire du vin ! La dégustation relève donc davantage de l'art, de la culture, que de la technique. Pierre Poupon avait parfaitement compris cela quand il écrivait : « *En matière de goût, il est impossible de parvenir à une précision définitive. Ainsi le dégustateur, qui analyse un vin, procède-t-il par approximations en se servant d'un vocabulaire curieusement étranger à son sujet. De ces approximations, parfois brillantes et imaginées comme une improvisation poétique, le profane ne retient que le souvenir d'une élégante jonglerie verbale autour d'un verre. Mais il s'agit, en fait, d'un encerclement progressif et sincère, pour serrer de près l'insaisissable vérité* ». (Dégustations de toute une vie, 2001)

Goûter s'apprend, non pour briller davantage en société – ce qui peut être un bénéfice secondaire – mais pour décupler son plaisir à déguster. Pierre Poupon, dans ses « *Plaisirs de la dégustation* » (1988), nous rappelle que « *la dégustation des vins prépare et prédispose à la dégustation des choses de la vie comme la gymnastique nous apprend à nous servir de nos muscles et de la souplesse de notre corps.* » Martine Chatelain-Courtois, qui organisa un des premiers colloques destinés à remettre le vin dans la culture dans la deuxième moitié du 20^{ème} siècle, (*L'imaginaire du vin*, 15-17 octobre 1981) a parfaitement mis en évidence que « *savoir goûter le vin revient à savoir en parler, tout le « savoir » du connaisseur consiste à mettre en accord la bouche qui goûte et la bouche qui parle.* » (*Les mots du vin et de l'ivresse*, pp. 5-6)

Les descripteurs majeurs de la dégustation géo-sensorielle du gourmet

Si aujourd'hui l'analyse et l'évaluation sensorielles occupent le devant de la scène, avec une survalorisation du « *nez du vin* », il est bon de rappeler qu'avant son invention existait la pratique de la dégustation du gourmet : la dégustation géo-sensorielle. Avec elle on apprécie un vin en l'inscrivant dans son environnement : un lieu souvent chargé d'histoire. C'est elle qui est présentée ici.

*** *La texture du vin, son étoffe***

*La texture du vin, (son étoffe), dont parlait déjà Shakespeare quand il évoquait les grands vins de France et les nectars de Bourgogne, a été parfaitement mise en valeur à l'époque moderne par l'admirable Pierre Poupon qui nous a quitté en 2010, dans son beau livre *Plaisirs de la dégustation* (1988, p. 99) : « *Le toucher passif, celui de l'ensemble des parois de la cavité buccale, collecte et recueille surtout des indications sur la texture du vin. Car, aussi surprenant que cela paraisse, il en est des vins comme des étoffes dont les aspects tactiles sont multiples et divers, agréables ou traumatisants. Il y a des vins lisses et des vins rugueux, des souples et des raides, des âpres et des veloutés. Ces impressions proviennent, comme pour les étoffes, de leur constitution physique.* »*

Martine Coutier et Jean-Pierre Marchand soulignent avec bonheur que « *les sensations tactiles procurées par les éléments du vin sont définies en terme de texture. La texture traduit donc la qualité du toucher en bouche, qui va du lisse, soyeux... au rêche et au rugueux. Son expression fait souvent référence au toucher des étoffes (velouté...).* C'est pourquoi on parle de grain du vin dont la qualité dépend essentiellement de celle des tanins ». (*Petit Manuel du Goûteur de vin*, p. 73)

La trame du tissu diffère, celle des vins également, selon la qualité des tanins, d'où la nécessité de permettre à ces derniers d'arriver à la maturité idéale selon les caractéristiques du millésime, maturité que l'on appelle aujourd'hui « *phénolique* » et « *des peaux* », qui se distingue de la maturité technologique des œnologues classiques (simplifiée, sucres et acidités).

Par ailleurs, plus le terroir est complexe, plus il a la capacité d'accéder au statut de « *Grand Cru* », plus les tanins de ses raisins accéderont à une maturité de grande qualité, toujours supérieure à celle des terroirs de moindre complexité, quel que soit le millésime. Ainsi le grain du vin pourra être grossier, anguleux ou rond, fin... avec toutes les nuances imaginables, comme c'est la règle pour les nobles étoffes !

Henri Mayer regrettait que certains vigneron, excellents viticulteurs et vinificateurs, négligeaient l'élevage de leurs vins. Dans les années 1960-1970, on avait souvent abandonné l'élevage en fût pour la cuve, plus facile à utiliser, même pour les grands terroirs. Or, comme le préconisait Henri Mayer, fidèle aux enseignements de la viticulture des 18^{ème} et 19^{ème} siècle (voir Dom Denise et Jules Laval), le temps de l'élevage est aussi important que le temps de la vinification. L'élevage doit se faire en fûts de chêne issus des meilleures forêts, l'assurance d'obtenir des bois à grains fins. Quand le *climat* le permet, le fût de bois neuf est toujours préférable au fût d'un, de deux ou de trois vins.

Aujourd'hui, nombre d'œnologues préconisent le contrôle des deuxièmes fermentations – fermentations malolactiques – par l'administration de levures et bactéries industrielles aux vins. Henri Mayer était bien sûr hostile à cette pratique qu'il voyait se généraliser un peu partout dans le monde ! La science, en découvrant ce processus, longtemps resté mystérieux, offrit aux œnologues et « winemakers » un champ d'application industrielle où ils s'engouffrèrent sans état d'âme ! Le processus pouvait être maîtrisé rapidement sans risques pour le devenir du vin...

Sylvain Pitiot, qui fréquenta Henri Mayer avec passion, préconise un processus de fermentation malolactique le plus lent possible. Pour cela, il installe ses fûts pour l'hiver dans le cellier, à une température d'environ 5° C pour commencer, température qui monte progressivement jusqu'à l'été. Les fûts sont ensuite descendus en cave où la température est constante... et le cellier est disponible pour accueillir le nouveau millésime ! Cette période d'élevage, essentielle, se déroule donc au rythme de la vie du vin, naturellement, sans adjonction de la moindre bactérie étrangère au lieu. « *Cela permet au vin de puiser dans sa lie plus d'onctuosité et de suavité. Ici (au Clos de Tart) on n'aime pas que les choses se fassent rapidement. Le vin passe 18 mois en fûts neufs. On n'est pas pressé !* »

C'est l'élevage en fût qui va permettre à la texture naturelle du vin de se déployer, de s'affiner, de se tramer dans le respect de l'identité de chaque terroir. Le fût n'amène pas de nouveaux tanins. Par ses pores microscopiques il permet au vin de respirer tranquillement, de bénéficier d'une oxydation lente et ménagée. Le fût n'est pas une source de maquillage du vin, mais un berceau où sa texture s'affine, où les tanins naturels s'agencent à leur rythme pour magnifier les nobles caractères du terroir. Si les vins d'Henri Mayer sont encore si recherchés aujourd'hui, c'est d'abord pour leur texture incomparable respectant l'identité de chaque terroir : *Echezeaux, Richebourg, Cros Parantoux...* Le *Richebourg 1959* dégusté de nos jours reste un chef d'œuvre !

Plus le lieu de naissance du vin (*climat, canton, clos, enclos, lieu-dit...*) est qualitatif, plus cette texture s'impose en bouche, générant ces délicates sensations de velouté, de soyeux, de taffetas... Leur toucher de bouche évoque les grandes étoffes : soie, velours, taffetas... La sensation de « *soyeux* » se distingue de celle de « *velouté* » ou de « *taffetas* », même si ce sont de subtiles différences. C'est dès l'attaque, première impression gustative dès le contact du vin dans la bouche, que la texture s'impose dans les vins issus des grands « *climats* ». C'est bien sûr quand les tannins se fondent, avec un harmonieux vieillissement, que le grand vin de « *climat* » s'impose avec une noble texture.

En Bourgogne, la *Romanée Conti*, qui a été domptée par les ans, est l'ambassadrice incontestée de cette superbe qualité. Après avoir dégusté une *Romanée Conti*, Eric Orsenna de l'Académie Française s'exclama : « *Et puis, brusquement, alors que vous croyiez avoir épuisé*

tous les plaisirs connus, vous arrive un miracle, une caresse, une douceur, le souffle d'un pétale de rose juste avant qu'elle ne fane. » Musigny, Amoureuses, Clos-Saint-Jacques, Richemone, Caillerets ou Vigne de l'Enfant Jésus jouent des coudes pour en être les dauphins ! Poyeux sur Saumur Champigny ou Coteau de Noiré sur Chinon, La Mouline comme Hermitage en Vallée du Rhône, Cheval Blanc en Bordelais, en sont également de magnifiques chantres... En blanc Buisson Renard sur Pouilly-sur-Loire ou Les Pucelles sur Puligny-Montrachet relèvent parfaitement le défi !

* *La consistance du vin, sa sève*

Les gourmets parlaient de *consistance* et de *sève*, plutôt que de puissance, car la *consistance* est générée par la matière naturelle du raisin, matière qui, par la fermentation induite par les levures indigènes, donnera un jus plus ou moins concentré, plus ou moins dense, selon les caractéristiques et la qualité du terroir au premier chef, mais également selon la qualité du millésime (exceptionnel, grand, bon, moyen ou faible). On parle également de corps, de structure, de charpente, d'épaules... On peut aussi qualifier un vin de charnu, compact, épais... Dès 1589, J. Le Palmier, dans son *Traité du Vin et du Sidre*, soulignait l'importance de la *consistance* : « Touchant la consistance des vins, l'un est subtil, l'autre est gros et épais... » J.-B. de Salins, en 1700, dans sa *Défense du vin de Bourgogne contre le vin de Champagne* (p. 3) écrit que l' « on vante dans le vin la couleur, l'odeur, la saveur, la consistance... »

Il est également opportun de remettre en circuit un terme connexe dont on fit grand usage jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, celui de « sève » ! Ce terme est déjà présent dans le *Dictionarium latinogallicum* sous *Saliua* de R. Estienne daté de 1538. Richelet, dans son Nouveau dictionnaire françois, écrit en 1710, rappelle que « chaque sève est différente selon la nature des végétaux (...). De sorte qu'à l'égard du vin la sève est une certaine saveur, conforme à la nature du cep de vigne, que le cep a communiquée à la grappe, et la grappe au vin. »

Une concentration par diverses techniques modernes (concentrateurs, osmose inverse, macération de copeaux de chêne, ajouts de matières industrielles...) peut donner à des vins de la puissance, mais à l'aération, et surtout au vieillissement, on découvre l'absence de complexité dans de tels vins techniques. Le terme de *consistance* (concentration naturelle du vin) se distingue donc de celui de *puissance* (concentration accentuée par les techniques œnologiques modernes).

En vins blancs comme en vins rouges, l'importance du tanin et de son harmonieux mûrissement est primordiale. C'est parce qu'un vin a une grande consistance qu'il peut atteindre le statut de « grand vin » ! Pour le vin rouge tout particulièrement, c'est la quantité et surtout la qualité du tanin, qui est primordiale pour accéder aux marches les plus élevées de la qualité et de l'originalité. Le tanin participe pleinement à la couleur et à la consistance du vin, et bien évidemment à son aptitude à un harmonieux vieillissement. S'il provient majoritairement de la peau – d'où l'importance d'un rapport jus/peau le plus proche de l'idéal – il se développe également sur les pépins. Henri Mayer considérait d'ailleurs que les tanins les plus intéressants venaient de ces derniers, d'où la grande attention qu'il portait à leur maturation et à la façon de les traiter en cuvaïson : « ne jamais trop taper sur les pépins par des pigeages excessifs, qu'il vaut d'ailleurs mieux commencer en fin de fermentation, à

densité mille, et avec une fréquence différente selon les millésimes ! » Dom Denise, au 18^{ème} siècle conseillait d'ailleurs de les sucer avant de décider de la date des vendanges !

Plus le terroir où naît le raisin est complexe (qualité de la roche mère, qualité des argiles, exposition très favorable, pente, ensoleillement, circulation idéale de l'eau...) plus la plante offrira à son raisin la capacité d'arriver à la maturité physiologique la plus optimale de l'année. Il y a une hiérarchie dans tous les grands terroirs du monde, d'où sa reconnaissance dans le vignoble qui a poussé le plus loin cette philosophie, la Bourgogne, avec la distinction des Grands Crus, des Premiers Crus, des appellations Village et des appellations régionales. Tous les lieux ne se valent pas, et ce qui est vrai en Bourgogne est vrai partout, même dans le Bordelais où la marque « *Château* » a pris le pas sur la hiérarchie du terroir !

L'importance du matériel végétal est essentielle également. Il convient d'éviter les clones productifs, de privilégier la sélection massale, de choyer les vieilles vignes... Bien traitées les vignes font d'admirables centenaires ! Dans l'immense majorité des vignobles émergents, et malheureusement dans nombre de vignobles européens de grande qualité, on a trop privilégié les clones, trop demandé à la vigne à coups d'engrais, de pesticides, d'herbicides, de fongicides... et on est obligé de les arracher à quarante ans ou même plus jeunes, « *alors que c'est à quarante ans qu'une vigne commence à être intéressante* », comme aimait le dire Henri Mayer ! Bien sûr il convient d'être très attentif au choix du porte-greffe, et ne pas hésiter à entreprendre des recherches pour revenir à la vigne franche de pied, plus apte encore à traduire la complexité du terroir.

On ne souligne sans doute pas assez l'importance du millésime dans l'avènement de la qualité du tanin, sans doute parce que l'œnologie moderne entretient l'illusion qu'elle peut faire des merveilles dans les chais quelle que soit la qualité du raisin ! Plus le millésime a été favorable à l'éclosion d'une belle maturité des raisins, plus la qualité des tanins sera évidente, et plus le vin aura naturellement de la consistance. L'amateur éclairé conservera précieusement en cave des vins issus des millésimes exceptionnels – quelques-uns par siècle – et issus des grands millésimes – plusieurs dizaines par siècle. Il dégustera rapidement les vins issus des petits ou moyens millésimes. Quant aux bons millésimes, leur potentiel de garde, en grand terroir, est toujours largement d'une dizaine d'années. Bien sûr, en millésimes petits, moyens et simplement bons, on choisira les vins issus des meilleurs terroirs pour la garde (Grands Crus et Premiers Crus). En millésimes exceptionnels on pourra acheter sans problème des vins issus de terroirs modestes pour la garde, si on ne dispose pas suffisamment d'argent pour s'offrir Grands et Premiers Crus dont les prix auront tendance à s'envoler.

Sans l'homme, un grand terroir n'est qu'une espérance, et l'homme peut pervertir les grands terroirs avec les engrais, les pesticides, les herbicides, les fongicides, les anti-pourriture... Le travail de l'homme, tout au long du cycle végétatif et fructifère de la vigne est donc déterminant. En grand terroir, la viticulture de type biologique devrait être inscrite dans le cahier des charges, laissant aux plus motivés des vigneronnes le choix d'aller plus loin encore dans le respect du terroir avec la biodynamie. L'utilisation de la machine à vendanger, dans l'état actuel de sa technologie, devrait être bannie. Bien sûr, si on veut sortir de la philosophie du vin de terroir, tous les coups sont permis, mais c'est une autre histoire dont on constate aujourd'hui les impasses avec la mort de certaines terres, la vache folle, les algues perverties...

Chambertin, Clos de Tart, Bonnes Mares, Richebourg, Tâche... sont des climats naturellement très consistants. *Chambertin* est plus consistant que *Ruchottes-Chambertin* ou

Chapelle-Chambertin ses voisins. D'une manière générale, les vins rouges de la *Côte de Nuits* sont plus consistants que ceux de la *Côte de Beaune* ou de la *Côte Chalonnaise*. Les grands *climats* de Volnay sont plus consistants que ceux de Pommard. Les « *Grands Crus* » et « *Premiers Crus* », en Bourgogne, sont toujours plus consistants que les vins issus des appellations « *Village* » et a fortiori que ceux issus des appellations « *Régionales* ». Les meilleurs « *climats* » sont promis à un grand avenir, un siècle et plus en millésimes exceptionnels, et leur consistance est toujours présente, comme ces *Richebourg* et *Clos-Vougeot 1865* qu'il m'a été donné de déguster en décembre 2006. Rappelons que les grands *climats* blancs de Bourgogne vieillissent aussi bien, comme ce *Meursault-Charmes 1846* ou ce *Montrachet 1864* dégustés, eux, le 22 octobre 2003.

En Loire *Bourg* est toujours plus consistant que *Poyeux* sur Saumur-Champigny, *Buisson Renard* que *Chailloux* sur Pouilly, *Grands Champs* que *Les Romains* sur Sancerre... En terres bordelaises, *Latour* offrira une des plus belles consistances, tous vins confondus. En Alsace, les sols argilo-calcaire favorisent la grande consistance des vins tout en accentuant leur belle minéralité : *Clos Windsbuhl*, *Hengst*, *Goldert*...

* *La viscosité du vin, son onctuosité*

Grande oubliée de l'analyse sensorielle, *la viscosité* est un critère incontournable pour apprécier un vin de terroir, un vin de « *climat* ». C'est pourtant un terme mis en circulation dès 1380 par Evrart de Conty dans ses *Problèmes d'Aristote* (XXIII, 27, p. 169) : « *la viscosité et la unctuosité du vin doux aident moult aussi (...) Car chose crasse et unctueuse noe volentiers de sa nature.* » Cette qualité est conférée par les sucres, l'alcool et le glycérol, mais c'est la qualité des tanins qui génère en bouche une plus ou moins éclatante viscosité. Plus le climat amène naturellement son raisin à maturité physiologique optimale, plus la viscosité du vin qui en naît est radieuse. L'évocation des grandes huiles d'olives de terroirs nous fait bien comprendre ce que c'est que la viscosité, noble qualité de ce joyau agricole. Pressées dans la foulée de leur cueillette, les olives donnent naissance à une huile de grande et délicate viscosité. On en met alors sur table pour s'en régaler... mais également pour réactiver le palais quand on a dégusté de nombreux vins ! La centration sur la viscosité permet donc de percevoir la qualité du tanin du vin : rond, enrobé, délicat, gras, onctueux... ou dur, ferme, acerbé... Quand le vin est jeune, mais issu d'un grand terroir, on ressent la densité des tanins et très vite cette merveilleuse sensation huileuse. C'est parce que le grand vin de terroir a une belle viscosité que sa minéralité peut s'exprimer sans être dominante. On peut penser que la viscosité est le berceau de cette dernière, le tanin étant l'élément fondamental du grand vin de terroir.

Parmi les « *climats* » bourguignons qui génèrent une viscosité des plus immédiates et des plus onctueuses, mentionnons le *Clos de Vougeot* en ses meilleurs parcelles (*Grand Maupertui*, *En Musigné*...), *Mazoyères-Chambertin*, *Richemonne* (Nuits-Saint-Georges), *Clos des Epenots* (Pommard), *Clos des Santenots* (Volnay)... En Sancerrois, le climat *Grands Champs* génère un vin à l'équilibre royal, d'une viscosité et d'une minéralité très racées. *Heimbourg* et *Herrenweg* en Alsace font pleinement découvrir à l'amateur la grande viscosité racée qu'on attend d'un grand vin de terroir...

* *La souplesse du vin, son attaque élégante*

La *consistance* d'un vin de terroir doit toujours se révéler avec *souplesse* en entrant en bouche, générant une attaque élégante. Martine Coutier, dans son *Dictionnaire de la langue du vin* (p. 386) énonce que « *la souplesse qualifie un vin dont la consistance n'offre aucune aspérité et qui semble s'adapter à la bouche grâce à une acidité et une astringence modérées.* » En 1845, W. Franck, dans son *Traité sur les vins du Médoc* (p. 177) écrit : *En se développant, les rouges de 1834 perdirent, en grande partie, le goût vicieux qui avait fait craindre pour leur réussite ; c'est incontestablement une de nos grandes années ; elle a réuni beaucoup de chaleur et de force, une souplesse et un agrément bien rare* ». En 1869, J.-M. Duvault-Bloch, dans *De la Vendange*, évoque « *la souplesse soyeuse qu'aiment tant les vrais gourmets* ». L'année suivante, en 1870, Emile Féret, dans son *Almanach du buveur* (p. 67), déclarait : « *C'est que les vins du Blayais et du Bourgeais (millésime 1868) ont parfaitement répondu aux espérances qui ont été fondées sur eux au début de la récolte. Ils présentent aujourd'hui une jolie couleur, une grande souplesse, un goût de fruit qui va en s'affirmant de jour en jour, une netteté de goût tout à fait exceptionnelles* ».

Consistance et souplesse aiment à se conjuguer dans l'appréciation d'un authentique vin de terroir, ce qui a amené le rédacteur du dictionnaire Larousse, sans doute inspiré par les gourmets, à définir la souplesse comme « *la flexibilité de la consistance* ». Cette exquise sensation gustative est toujours la signature du grand vin issu de pratiques viticoles et œnologiques respectueuses de la nature. Tout ajout exogène lors de la vinification et de l'élevage d'un vin la pervertit !

Romanée-Conti, Griottes-Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Amoureuses (sur Chambolle), *Iles des Vergelesses* (sur Pernand), *Grèves* (sur Beaune), *Genevrières* (sur Meursault), *Caillerets* (sur Puligny) ... donnent naturellement une sensation de grande souplesse. Les vins des grands terroirs de *Pouilly-su-Loire*, en particulier ceux qui éclosent sur la butte de Saint-Andelain, entrent en bouche avec une grande souplesse qui permet à leur très belle minéralité de se déployer avec grâce.

* *La vivacité du vin, sa pétulance*

La *vivacité*, (ou *pétulance* comme on disait jadis) est conférée par l'acidité naturelle du vin, fruit des subtiles transformations fermentaires dont la fameuse fermentation malo-lactique réalisée en fûts de chênes à grains fins. On parle également de nervosité et de tension. En 1736, l'Abbé Tainturier, dans ses *Remarques sur la culture des vignes de Beaune* évoque « *la vivacité, la pétulance des vins.* » Un peu plus tôt, en 1728, L'abbé Arnould, en parlant d'Alosse (Aloxe-Corton aujourd'hui), dans sa *Dissertation sur la situation de Bourgogne* (p. 39) rappelait que « *ce petit village produit des vins d'une extrême délicatesse ; ils sont moins vifs que les précédents (vins de Beaune), mais d'un goût plus flatteur...* » En 1822, A. Jullien, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus* (p. 23) considérait que « *vifs se dit des vins qui ont peu de moelleux sans être piquants ; ceux qui ont cette qualité sont légers et diurétiques.* »

L'acidité, que l'on nomme plus volontiers vivacité en dégustant des vins, est le vecteur de sublimation de la minéralité naturelle des vins de terroirs. Elle entretient un rapport très subtil avec les sels minéraux qu'ils contiennent tous, avec une grande variabilité selon leur lieu de naissance. On appelle ce processus biochimique « *phénomène de salification* ». Grâce à lui, les sels minéraux vont se fondre harmonieusement en bouche avec les acides naturels du vin. Bien évidemment, réciproquement les acides auront un effet exhausteur sur la salinité. On

comprend ainsi l'engouement des amateurs éclairés pour les vins de Didier Dagueneau en Loire et d'Olivier Humbrecht en Alsace, qui ont contribué à mettre le terme de minéralité sur le devant de la scène au 20^{ème} siècle. En Bourgogne, à la même époque, c'est Nadine Gublin qui a mis sur orbite l'intérêt pour la minéralité, en popularisant le terme de « *salinité* ».

Olivier Humbrecht met en avant la qualité des acides plus que leur quantité. « *Ce n'est pas tant la quantité de l'acide qui est structurante, mais sa qualité ou sa force. Dans les vins, l'acide tartrique (naturel il va de soi !) permet d'obtenir une belle texture, car il favorise une meilleure association avec les minéraux et augmente la sensation de salinité du vin. D'un acide vert et végétal (malique) on passe à un acide juteux qui fait saliver et ouvre l'appétit tout en exacerbant le fruit du vin... ce qui est quand même plus agréable !* »

C'est la *vivacité* donc, qui souligne la minéralité du vin, sa salinité. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, opèrent de subtiles transformations qui vont assurer une vivacité racée au vin, laquelle cisèlera sa consistance tout en égayant sa texture. C'est la *vivacité* qui fait vivre le vin en bouche, qui le fait vibrer. Elle met bien sûr également en valeur la fraîcheur aromatique de tout grand vin de « *climat* » ou de lieu, ainsi que son style de minéralité.

En Bourgogne, les *climats* qui offrent les plus radieuses vivacités sont le *Chambertin*, le *Clos de Bèze*, le *Mazis-Chambertin*, le *Clos des Lambrays*, le *Clos de Tart*, les *Bonnes Mares* au nord de la Côte, le *Cros-Parantoux*, les *Vaucrains*, les *Grands Echezeaux* et les *Saint-Georges* en son centre, *Les Rugiens* et *Le Clos des Chênes* au sud, pour en citer quelques-uns. En blanc, *Meursault 1^{er} Cru Gennevrières* ou *Saint-Aubin 1^{er} Cru En Remilly* sont de prestigieux ambassadeurs. *Schneckelsbourg*, lieu-dit situé au cœur du Grand Cru *Brand*, offre une des plus belles salinités révélées par une vivacité racée d'Alsace. *Clos du Bourg* et *Le Mont*, sur Vouvray, offrent des vins à la vivacité éclatante sur fond de belle consistance.

* *La minéralité du vin, sa signature*

Contestée par nombre de personnes aujourd'hui, la *minéralité* est plébiscitée par d'autres comme le micro-biologiste des sols Claude Bourguignon, ou le géologue Yves Hérody. Le célèbre vigneron alsacien Léonard Humbrecht en est le chantre le plus inspiré, le regretté Didier Dagueneau l'était également. Je suis, quant à moi, un chercheur impénitent de la minéralité des vins, même si je sais que la recherche scientifique n'a pas encore trouvé la molécule explicative ! Rappelons que ce n'est pas parce que la science n'a pas trouvé quelque chose que ce quelque chose n'existe pas ! Il m'est arrivé de reconnaître des « *Vins de Terre* » en Californie, des vins issus de parcelles spécifiques dotées de roche mère, parmi d'autres vins techniques, de cépage et de marque, grâce, en particulier, à ce descripteur !

C'est sans doute David Lefebvre, œnologue qui eut l'occasion de vinifier en France, Californie et Nouvelle Zélande, aujourd'hui journaliste pour de nombreuses publications professionnelles, qui a le plus travaillé sur le descripteur « *minéralité* ». Il le distingue des odeurs soufrées, de silex, de poudre à canon, des arômes brûlés, voire oxydés, de mine de crayon, de graphite ou encore d'encre, pour souligner la grande variabilité de ce descripteur, pour lequel aucun consensus n'a été trouvé !

Son approche est essentielle, car elle a également une portée épistémologique évidente. Il rappelle, en effet, qu'il y a une chimie minérale et une chimie organique, et que seule cette

dernière est enseignée et approfondie dans la préparation au Diplôme National d'Oenologue. On sait cependant depuis longtemps que le vin est très riche en minéraux, avec 85 % environ de ses constituants ! Il est toujours bon de rappeler qu'il contient beaucoup d'eau, composé minéral s'il en est, du gaz carbonique et des sels, « *sans oublier les éléments à la charnière entre l'organique et le minéral qui sont les organo-minéraux.* »

Le rappel scientifique est essentiel, car il met en relief qu'un composé minéral est par définition un composé stable dans le temps. « *Le vin est donc fait d'éléments indécomposables et d'autres qui peuvent encore se décomposer.* » Pourtant, comme le remarque David Lefebvre, « *dans la référence majeure qu'est le Ribéreau-Gayon, riche de 3000 pages en deux tomes, on trouve seulement trois pages consacrées aux minéraux...* » Il est donc normal que les œnologues officiels aient des difficultés pour s'intéresser à la minéralité des vins, tandis que les vigneron restés attachés à la production de vins de terroir l'ont intégrée sans problème. Olivier Humbrecht, un des chefs de file du réveil des terroirs, aime à rappeler que « *la minéralité est primordiale pour la santé et l'équilibre de la vigne. La minéralité d'un vin sera donc la conséquence d'une viticulture de qualité ! Une bonne minéralité sera la signature d'un travail bien fait. Sans minéralité, il n'y a pas de personnalité et pas de signature d'un lieu.* »

De surcroît, le chef de file de la critique internationale, Robert Parker, par ailleurs ami avec le plus célèbre œnologue contemporain, a fait de la concentration du vin liée à l'extrait sec, souvent enrichi, additivé, en gomme arabique – nombre d'œnologues en conseillent jusqu'à 30 grammes par litre – son axe majeur d'appréciation des vins, vins qu'il « *parkérise* » quand il leur octroie un score de 90 sur 100 ou plus.

Il était donc important que David Lefebvre, en chimiste et en œnologue qu'il a été, rappelle que l'extrait sec du vin est de la matière organique, qu'il relève donc de la chimie organique, celle connue des œnologues. On comprend que ces derniers usent et abusent de la gomme arabique (et de bien d'autres adjuvants biochimiques) pour plaire à la critique moderne, majoritairement de philosophie « *parkérienne* ». On peut espérer que seul le tonneau des journalistes est enrichi au maximum de ce produit miracle, « *bodybuildé* » comme on dit souvent aujourd'hui, ce qui a pour conséquence d'augmenter artificiellement la suavité du vin, sa sucrosité au détriment de sa minéralité, de sa salinité.

« *Et pourtant elle tourne* » avait dit Galilée quand il renonça à la théorie de l'héliocentrisme (la terre tourne autour du soleil) pour éviter le bûcher ! « *Et pourtant il y a de la minéralité dans les vins* » clament les vigneron résistants aux sirènes du vin technique, les amateurs éclairés et les critiques éclairés... Cela peut coûter cher à des vigneron « *terroiristes* » qui font d'exquis vins de terroir à la minéralité éclatante recherchés par les amateurs éclairés, mais qui ne plaisent pas aux critiques dominants. C'est le cas par exemple pour Ted Lemon (Littorai, Sonoma, Californie) qui fait sans doute les meilleurs vins américains actuels issus des cépages pinot et chardonnay plantés sur de véritables terroirs (« *terre noble* »), mais qui a encore beaucoup de mal à les faire connaître. Tout amateur qui a dégusté ses vins devient heureusement un ambassadeur inconditionnel !

Excellente nouvelle pour les amateurs de vins de terroir, l'addition de minéraux dans les vins n'est pas pour demain, la question étant bien trop complexe comme la méditation sur la classification de Mendeleiev le suggère aux plus motivés des promoteurs de la minéralité. Il y a par ailleurs bien trop de filtres à prendre en compte pour « *bricoler* » la minéralité : le filtre des racines, le filtre des fermentations, les multiples remaniements biologiques et physiques...

David Lefebvre peut alors affirmer haut et fort que « *si l'on dessine des profils de la composition des vins au niveau qualitatif, il existe autant de salinités (minéralité) que de terroirs. On voit, par exemple, des teneurs variables en calcium qui vont de 10 à 200 milligrammes par litre !* »

On retrouve ainsi le grand débat culturel du 20^{ème} siècle en matière de vin : choisit-on la voie du terroir, réaffirmée par la demande de classement de la Côte bourguignonne au patrimoine mondial de l'UNESCO sous le libellé des « *climats* » du vignoble de Bourgogne, qui en sera le fer de lance, ou choisit-on la voie du vin technique, de cépage et de marque avec les 300 ajouts œnologiques modernes connus, gomme arabique en tête ?

La première voie a été ouverte par les moines bénédictins du 6^{ème} siècle qui délimitèrent les terroirs avec leur science aristotélicienne, encore marquée par l'éthique. Ne cherchaient-ils pas, avec une rationalité avisée, à représenter le terroir dans le vin ? Les moines clunisiens qui les suivirent approfondirent ce choix, les moines cisterciens, à partir du 12^{ème} siècle, l'imposèrent, Philippe le Hardi, le premier des Grands Ducs de Bourgogne, le confirmera. C'est d'ailleurs à cette époque que s'imposa le tastevin, remarquable outil du gourmet-dégustateur, qui permet de reconnaître la minéralité originale de chaque « *climat* ». La légende du gourmet infallible popularisera ce choix du primat de la minéralité et de son expression originale dans chaque « *climat* » !

Pour cette vision du vin mise sur orbite par les moines bénédictins, la minéralité est le squelette du vin, sa colonne vertébrale, d'où les termes qui arrivent fréquemment dans la bouche des dégustateurs amoureux de cette dernière : « *tension verticale* », « *verticalité* », « *redressement vertical* », « *spirale ascendante* », « *rectiligne* », « *vibration* », « *aérien* », « *pureté* », « *eau de roche* », « *crystallin* », « *salin* », « *iodé* »... Jacques Lardière est sans doute le vinificateur contemporain le plus inspiré en la matière, faisant de la minéralité l'âme vibrante du vin, âme qui s'élève en une spirale ascendante sans fin... Certains émules grossissent cependant le trait quand ils parlent de « *puissance tellurique* » ou de « *conduite spiralée* » pour qualifier les vins qu'ils dégustent. Mais, avec le grand vin de terroir, on est également dans la poésie, dans le plaisir d'être, pour notre survie l'eau suffit !

La deuxième voie, celle du vin technique, de cépage et de marque, a été ouverte par l'œnologie qui, comme toutes les sciences contemporaines, s'est organisée sur les principes de simplification et de disjonction. Elle a, à juste titre, distingué la chimie minérale et la chimie organique (principe de disjonction). Pour assurer son opérativité, l'œnologie n'a retenu que la chimie organique (principe de simplification), car cette dernière offre des interventions techniques et biochimiques faciles à mettre en œuvre par l'ajout de matières diverses et variées qui enrichissent l'extrait sec et qui favorisent la sucrosité, particulièrement appréciée par le consommateur américain éduqué, dès sa prime enfance, aux sodas tous plus sucrés les uns que les autres... Pour apprécier le vin technique de cépage, les œnologues ont inventé le verre dit « INAO » conçu pour maximiser en bouche la dimension organique du vin, tant dans son côté olfactif (les arômes) que du côté gustatif (la concentration).

On ne peut qu'espérer que des scientifiques s'intéressent demain à la chimie minérale pour comprendre le vin, mais cela les obligera à sortir de la logique de la disjonction et de la simplification prônée par les sciences officielles pour s'ouvrir à la pluridisciplinarité, en s'intéressant, en particulier, aux sciences du terroir et leur cortège de complexité... Heureusement, quelques chercheurs indépendants s'ouvrent de plus en plus à cette approche de la complexité dont Edgar Morin est un ambassadeur infatigable, dont René Dumont, le

père de l'écologie, a été un précurseur ! En cancérologie comme en sciences sociales, de nouvelles approches inter et pluri-disciplinaires s'esquissent. Souhaitons qu'il en soit de même en œnologie.

En créant l'analyse sensorielle, l'œnologie triomphante ne pouvait que valoriser le nez, organe très sensible, bien plus sensible que le goût, mais incapable de distinguer les arômes naturels des arômes artificiels. L'industrie des parfums, synonyme d'industrie de luxe, avait ouvert la voie, l'analyse sensorielle des œnologues n'avait plus qu'à s'y engouffrer... en la simplifiant. Rien de plus facile que de produire des levures et des arômes de synthèse ! La voie du vin de type agro-alimentaire était lancée.

Quoi qu'il en soit, les vins de terroir existent encore et les amateurs éclairés du monde entier les plébiscitent et se passionnent pour leur minéralité. Difficile à apprécier elle peut être approchée en mettant en bouche calcaire, marne ou argile. On s'aperçoit que ces trois éléments minéraux se goûtent différemment, même si cela n'est pas fameux à l'état brut ! Heureusement, cette minéralité s'atteste également par cette note subtile de poivre blanc que l'on peut ressentir en olfaction directe dans les vins de terroir, mais surtout en rétro-olfaction.

Expérience riche en émotion, la dégustation des vins de terroir révèle que certains d'entre eux génèrent une finale plus marquée par la sucrosité, que d'autres impriment une finale plus marquée par la salinité, ou la sensation iodée, mais tous révèlent de la *minéralité*. Bien sûr, la *minéralité* d'un vin n'est intéressante qu'à condition que ce dernier soit consistant, souple, d'une belle viscosité, qu'il possède une texture élégante, une vivacité vibrante, une longueur évidente, un fruité agréable, une myriade de nuances en rétro-olfaction !

En Bourgogne, nombre de « *climats* » affichent fièrement leur promesses de minéralité : *Clos de la Roche, Ruchottes, Perrières, Les Cras, Les Crais, Criots, Les Cailles, Les Caillerets, Les Chaillots, Sous Roche, Roichottes, Casse-Tête, Dents de Chien, Les Porrouts, Porusots, Lavières, Lavrottes, Grèves, Aux Gravains, Les Argillières, Les Marnées, Les Rugiens...* Toutes ces dénominations toponymiques évoquent les coteaux pierreux de la Côte bourguignonne. Dans la Vallée du Rhône on trouve *Les Pierres* et *Les Rocailles* à Saint-Joseph. En Loire on rencontre les *Cris, Les Chailloux...*

En Bordelais, avec l'intérêt grandissant pour les pratiques viticoles biodynamiques, on commence à trouver quelques vins offrant de grandes et savoureuses sensations de minéralité, le Domaine de l'A de Stéphane Deréoncourt et Château Lagarette d'Olympe et Yvon Minvielle, en sont les meilleurs ambassadeurs. Verra-t-on bientôt les noms de lieux-dits (« *climats* ») fièrement affichés sur les étiquettes bordelaises ?

*** *La longueur en bouche, un vin qui tient***

Un grand vin de terroir « *a de la longueur en bouche* » comme l'exprime avec passion Hubert de Montille dans le film *Mondovino*. Il ne lui suffit pas d'être aromatique et tannique, avec un goût de bois prononcé, comme savent l'être les vins techniques, il faut que sa complexité s'actualise par une longue présence en bouche.

Une fois le vin avalé, en présence d'un grand vin le dégustateur ressent une bouche nette, propre, minérale... Si le vin présente une acidité trop marquée par rapport à sa consistance et à

sa texture, la finale sera trop marquée par la vivacité. Si les tanins du vin dégusté ne sont pas de grande qualité (faiblesse du terroir, manque de maturité...), la finale sera dite « *séchante* », « *piquante* », dure, amère... Si le vin est trop alcoolisé et manque d'équilibre, la finale sera considérée comme « *chaude* », « *brûlante* »...

Hermitage, dans la Vallée du Nord, enfante toujours un vin à la longueur admirable, *La Dame Brune* et *La Tuurque* en Côte Rôtie, *Les Lauves* et *Clos de Cuminaille* à Saint-Joseph également.

* *La persistance aromatique*

On appelle persistance aromatique la durée pendant laquelle le vin, une fois avalé – ou recraché en dégustation professionnelle – laisse percevoir les arômes de bouche grâce au processus de rétro-olfaction. En effet, une fois en bouche, le vin sollicite non seulement le palais, mais également la « *tache jaune* », organe de l'olfaction. On sait depuis l'Antiquité que les sens du goût et de l'odorat sont liés dans la cavité buccale. De ce fait, il est impossible de dissocier totalement ces deux organes ! On parle donc de « *longueur en bouche* » (sensation tactile) et de persistance aromatique (ressenti des odeurs par la voie rétro-nasale). Si les vins « *courts en bouche* » ne laissent guère de traces dans notre mémoire, ceux qui offrent une belle persistance d'arômes très agréables restent imprimés pour longtemps ! On dit aussi qu'ils font « *la queue de paon* », ce qui inclut à la fois la durée, la qualité, la complexité et la qualité des arômes. C'est avec une persistance de neuf secondes et plus que l'on ressent cette belle sensation. C'est l'apanage des Grands et Premiers Crus, tout particulièrement, quand ils ont atteint leur plénitude.

Plus un vin est long, plus sa persistance aromatique s'impose. On parle aussi de tenue en bouche, de finale, de sève, de « *caudalies* »... Tous les Grands Crus et Premiers Crus ont une grande persistance aromatique, accentuée encore par la qualité du millésime. Certains évoquent la réglisse, d'autres la griotte, d'autres encore la mûre ou la myrtille..., mais tous révèlent cette délicate note de poivre blanc, empreinte du terroir.

Le lieu-dit *Rangen de Thann*, en Alsace, est sans doute un des vins à la plus longue et harmonieuse persistance aromatique de l'hexagone. *Buisson Renard*, sur le vignoble de Pouilly-sur-Loire rivalisent d'audace avec lui en la matière. *Les Chaillées de l'Enfer* comme *Les Terrasses de l'Empire*, sur Condrieu, offrent des finales exceptionnelles, vives et élancées. Bien sûr *Montrachet*, comme *Perrières* sur Meursault, sont des « *climats* » qui offrent des somptueuses persistance aromatiques également.

* *Le vin de terroir, ou l'art de bien vieillir*

Un grand vin de terroir est fait pour durer, et toute sa complexité ne se décline et se déploie vraiment qu'après un **long vieillissement**, variable selon la qualité des millésimes. Ce sont bien sûr les terroirs classés Grands Crus et Premiers Crus qui sont promis au plus bel avenir. Il est des millésimes exceptionnels ou grands qui offrent à de tels vins la possibilité de vieillir un siècle et plus. En bons et moyens millésimes, l'espérance de vie est moins grande, mais on peut avoir d'heureuses surprises. Avec l'avancée en âge, la qualité initiale du millésime s'efface pour laisser le terroir s'imposer et oser sa noble originalité.

*** *Vive le vin de terroir. Sans le talent du vigneron, le plus grand des terroirs n'est qu'une espérance.***

Plus on est en présence d'un grand terroir, plus l'ensemble de ces caractéristiques s'organise avec *harmonie*, grâce à la dextérité du vigneron, véritable chef d'orchestre pour qui tous ces descripteurs sont autant de notes à composer et à faire vibrer. Sans le talent du vigneron le plus grand des terroirs n'est qu'une espérance. Comme aimait le dire Henri Mayer, la vérité du vin est dans le verre. L'art de la dégustation était pour lui aussi important que l'exercice de la vinification et la conduite de la vigne. Véritable éducateur du goût, le vigneron doit être ouvert à tous les vins. Gourmet accompli, il est également amateur de bonne cuisine et ouvert à tout ce que la culture offre de bon à l'humanité.

C'est la diversité d'expression des vins de terroir qui réjouit l'amateur, cette diversité née de la multitude des lieux-dits soigneusement délimités et hiérarchisés, conjuguée à l'art de faire du vigneron et aux caractéristiques de l'année (millésime). De nos jours, en effet, les différents terroirs étant entre les mains de nombreux vignerons, ceux-ci impriment leur style, mais toujours dans le respect de l'originalité du « *lieu-dit* », du « *climat* ». C'était le credo de mes quatre regrettés amis, Henri Mayer, Philippe Engel, Denis Mortet et Didier Dagueneau.

Avec la belle sensation de viscosité générée en bouche par un vin de terroir, la souplesse et la consistance, associées à une vivacité naturelle et une minéralité racée, donnent à la texture du vin toute sa dimension. Un vin de terroir, qu'il soit blanc ou rouge, se doit d'offrir un toucher de bouche qui évoque la soie, le taffetas, le velours... Dès le temps du fût et de leur prime jeunesse en bouteille, les grands terroirs accouchés par les meilleurs vignerons, présentent une texture inégalable. Alors la longueur du vin qui découle de toutes ces qualités harmonieusement réunies va pouvoir révéler les subtils arômes du cru ainsi que son originale touche minérale !

Quand ouvrir la bouteille ?

Un savant physiologiste du 19^{ème} siècle, P. Gaubert, par ailleurs amateur de vin éclairé, résuma parfaitement la vie du vin. « *Si au bout de quelques semaines vous ouvrez la barrique qui le contient, vous le trouvez, il est vrai, dans une immobilité apparente. Mais ne vous en tenez pas à cette première impression, et vous constaterez que le vin, depuis sa naissance, qui date du moment de sa formation, jusqu'à sa vieillesse la plus avancée, présente une suite continue de transformations qui ont pour résultat :*

1° - des modifications dans sa composition ;

2° - des différences dans sa couleur, sa saveur, son odeur ;

3° qu'en outre, comme les autres corps vivants, il est sujet à des maladies, dont les unes sont passagères, de simples indispositions, et les autres le dénaturent pour toujours ;

4° qu'enfin, après un espace de temps qui varie de une à deux années à un siècle et plus, il arrive à la mort naturelle, dépouillé, usé, ne laissant plus qu'un corps dénué de toutes ses propriétés caractéristiques. »

Qu'il est bon de lire les propos de ces savants du 19^{ème} siècle pour qui le vin était un produit culturel à part entière, loin de nos lobbies contemporains qui font de ce dernier un simple produit alcoolisé, source de tous nos maux ! Soigneusement tiré, le vin est mis en fût, "envaissellé" comme on disait encore au 19^{ème} siècle. Comme l'enfant dans son berceau, il y

restera de 10 à 24 mois. On veillera à ce qu'il ne prenne ni trop froid, ni qu'il ait trop chaud. On le bichonnera, on s'émerveillera de son évolution. Il sera dégusté à la pipette pour suivre son évolution. Puis viendra son adolescence, ses premières années de bouteilles. « *Il est bien jeune, mais quelles promesses,* » s'exclamera l'amateur de vins jeunes. Quand les années auront dompté sa fougueuse jeunesse, que sa vigueur sera sculptée, que ses tanins se seront arrondis, que sa texture déployée sera veloutée, l'amateur ému murmurerà : « *quelle merveille !* » Puis viendra le temps de sa maturité, on en saisira alors toute sa génialité lors d'agapes en famille ou entre amis, en prenant tout son temps pour jouir de son infinie complexité. Et si le millésime le permet, s'il franchit allègrement le siècle en bouteille, l'amateur privilégié se mettra à genoux pour prendre toute la dimension d'une vieillesse à l'admirable sérénité...

Comme aimait le dire Henri Mayer, « *un vin de terroir est bon dès sa jeunesse. Dès qu'il est mis en bouteille, l'amateur qui ne dispose pas de cave de vieillissement ou qui ne peut pas attendre pour le déguster, doit éprouver du plaisir à le déguster. Si le vin n'est pas bon dans sa jeunesse, ce n'est pas le vieillissement qui le rendra agréable !* »

Paroles de vignerons

- **Philippe Charlopin** : « Résister à la pression anglo-saxonne des vins techniques »

« Ne laissons pas les Américains imposer leur modèle. Ce sont bien évidemment eux, associés aux Australiens, qui poussent l'Europe dans la voie des vins techniques car ils n'ont pas de terroirs, même si une petite minorité commence à en identifier. C'est le lieu dont il est issu qui fait la valeur du vin, ce qu'on a appelé sa typicité, mot difficilement traduisible en anglais d'ailleurs. Ce territoire, délimité soigneusement par un long travail d'observation, objet de soins attentifs qui en respectent l'identité, est la clé du vin symbole de culture, de ces bouteilles qui provoquent des émotions à la diversité insondable et qui nous font discourir avec plaisir et passion. Le substratum géologique du Chambertin est original, son exposition, sa pente et son microclimat aussi. Le Chambertin Clos de Bèze, son voisin, est sensiblement différent, le Charmes Chambertin qui est à ses pieds l'est également aussi. C'est ce travail millénaire de délimitation des différences les plus subtiles, qu'il faut respecter. Et les travaux contemporains du scientifique Claude Bourguignon confirment ces différences. Alors revendiquons haut et fort ces particularités, qui font incontestablement partie de l'exception culturelle française et qui ont fait de nos vins des ambassadeurs de charme et de convivialité.

Il est évident que pour moi cette logique est inintéressante au possible. J'ai beaucoup plus de plaisir à initier les amateurs à la diversité d'expression de nos terroirs, diversité qui naît de la différence des sols, avec une présence plus ou moins importante d'argile, de calcaire actif, de marnes..., de la différence des expositions, des altitudes, de la pente, etc. Tous ces paramètres modifient le goût et les arômes. Le pinot noir est intéressant en terroirs bourguignons parce qu'il est le traducteur fidèle de tout ce que ces nuances lui confèrent. Si un vin ne fait que "pinoter", avec ses caractéristiques les plus évidentes, mais aussi les plus simples, il est peu intéressant... sauf si on le boit à la manière du soda gazeux évoqué précédemment ! »

- **Bernad Dugat**

« Nous travaillons nos sols et nous avons abandonné les désherbants depuis longtemps. Nous avons commencé les premiers essais de viticulture biologique en 1999. Depuis 2003, toutes nos parcelles de la Côte de Nuits y ont été converties. Loïc fait des stages de bio-dynamie depuis quatre ans, et nous développons donc aussi cette méthode de culture. Notre objectif, c'est tout simplement que nos vignes soient bien faites, privilégiant leur santé, comme celle de ceux qui y travaillent, ainsi que celle des amateurs qui consomment nos vins ! C'est également une belle finalité que de ressentir qu'on travaille de mieux en mieux. Le temps des repas, comme aime à le dire Loïc, ressemble souvent à des réunions de travail ! Que pouvons-nous faire pour améliorer la qualité du travail, donc des vins qui en sont le fruit, telle est

notre devise. *On ne fait rien d'extraordinaire, mais tout ce que l'on fait on essaye de le faire au bon moment.* »

- **Bernard Bouvier**

« En goûtant chez les vignerons les plus accomplis, souvent les plus recherchés également, je me suis donné une direction, celle de la quête d'une qualité de tanins, condition décisive de la pureté d'expression du terroir. Si on revendique le qualificatif « vin de terroir », c'est parce que chaque climat reconnu digne de ce qualificatif, doit pouvoir amener son raisin à maturité physiologique optimale. Bien sûr, pour y arriver, il faut en connaître toutes les facettes, la façon dont il réagit à la pluie, au vent, au soleil.... Et les travaux que nous faisons deviennent une aide à l'accouchement d'un raisin qui sera alors facile à vinifier. Il n'y a pas de magie, ni de miracle, pour faire un grand vin, mais beaucoup d'observation, d'interventions minutieuses à développer. Une typicité peut alors s'exprimer, une empreinte du terroir se décliner. Certains climats sont prêts à être dégustés dès leur mise en bouteille, d'autres exigent de la patience pour dévoiler toute leur complexité. Ce qui importe, c'est de retrouver en chaque millésime, ces constantes de terroir. Elles se donneront avec plus ou moins de splendeur, selon la qualité du millésime, mais l'amateur retrouvera les divers émois qui, chaque année, le séduisent, ces émotions qui l'ont conduit à nos vins de terroir.

Or, plus j'avance, plus il m'apparaît évident que c'est le terroir, dans la diversité de ses expressions, qui doit être le maître étalon.. Le Marsannay Clos du Roy ne génère pas les mêmes sensations olfactives et gustatives que le Marsannay Les Ouzelois. Ils ne sont pas très éloignés l'un de l'autre, mais leur composition géologique diffère, leur exposition également. Ces différences, dont certaines sont très subtiles, se traduisent grâce aux excellents interprètes de terroir que sont le pinot et le chardonnay, dans des vins originaux et typés. Ils doivent bien sûr être bien faits, mais c'est l'étonnante diversité de leur expression qui émeut l'amateur. Ce sont des vins de plaisir, de grande texture, consistants sans être trop puissants, minéraux, persistants, à la grande digestibilité. »

- **Bruno Clavelier : « le terroir est le reflet d'un lieu »**

« L'expression du terroir doit se trouver dans le raisin et s'exprimer dans le vin. Elle est le reflet d'un lieu, d'un cépage, d'un sol, d'un sous-sol, d'un micro climat et d'une tradition de plusieurs siècles à travers lesquels un savoir s'est transmis de génération en génération. Elle est née du profond respect de nos ancêtres pour leur région, leur terre nourricière, qu'ils ont su mettre en évidence grâce à leur sensibilité, à leurs qualités d'observation et à leur sagesse.

Conscient de tout cela, le viticulteur d'aujourd'hui doit s'efforcer de se placer en médiateur entre le terroir et le vin. Je pense que la fabuleuse mosaïque des terroirs que nous offre la Côte doit éclairer la vocation du vigneron bourguignon. Tel un sacerdoce, il doit travailler pour laisser vibrer la personnalité de chaque lieu-dit. Le viticulteur a le grand privilège de pouvoir suivre le vin depuis sa naissance à la vigne et l'accompagner dans sa vie comme s'il était son enfant ».

- **Bruno Clair : « merci aux générations précédentes »**

« J'ai toujours été fasciné par l'extrême variété des sols et des expositions que l'on observe dans la Côte. Ayant la chance de travailler sur deux climats contigus, le "Clos Saint-Jacques" et "Les Cazetiers", sur Gevrey-Chambertin, plantés en 1958, avec les mêmes plants sur les mêmes porte-greffes, arrivant à maturité au même moment, vendangés donc les mêmes jours, je ne peux que constater leur différence d'expression. Si on voulait nier l'existence des terroirs, il suffirait de goûter ces deux crus côte à côte pour revenir sur sa décision ! Et ce qui est vrai à Gevrey l'est à Marsannay : "Longeroies", "Montchenevois" et "Grasses-Têtes" refusent chaque année la similitude, chacun revendiquant fièrement sa typicité singulière. »

« Nous ne proposons pas au consommateur un "Chardonnay de Bourgogne", mais un Puligny-Montrachet "Folatières", "Demoiselle" ou "Combettes". En toute humilité, je constate depuis plus de vingt ans qu'il y a des comportements de cuve totalement dissemblables. Les raisins de "La Dominode", sur le terroir de Savigny, fermentent toujours rapidement, quelle que soit la maturité des grumes ; à l'inverse, ceux du "Chambertin Clos-de-Bèze" sont beaucoup plus lents à démarrer et ne provoquent jamais de problème d'échauffement en fermentant. Si nous commençons à modifier cela avec l'introduction de levures industrielles nous entrons dans la logique banalisante et standardisante. Où s'arrêtera-t-on ? Il vaut donc bien mieux affirmer et afficher notre différence de vins d'origine contrôlée, face à l'arrivée en masse des vins d'origine œnologique.

N'oublions pas de rendre hommage à ce qui a été fait de bien par les générations précédentes : Jean-Marie Ponsot a fait un excellent travail de sélections massales, mon père Bernard Clair également. Henri Jayer fut le gardien de la belle philosophie des terroirs en Côte de Nuits et a démontré qu'on faisait des vins très fruités avec une utilisation judicieuse des fûts neufs. Pierre Ramonet, en Côte de Beaune, a fait un travail analogue... »

- **Olivier Humbrecht (Domaine Zind-Humbrecht)**

« J'adhère tout à fait à l'approche de David Lefebvre... Je pense aussi qu'il est aujourd'hui illusoire que de vouloir expliquer scientifiquement le lien de la minéralité au goût du vin. Plus que des minéraux, c'est aussi la façon de vivre de la plante dans son sol qui est mis en œuvre, et ça, on n'est pas encore prêt à tout comprendre.

Les plantes sortent de terre et sont l'estomac de la terre, réserve d'énergie astrale (lumière, chaleur) mais aussi étherique (sol, vie organique et minéraux). La minéralité dans une plante, c'est aussi l'expression d'un sol bien portant. Plus le sol est bien portant, plus la plante sera en équilibre entre le ciel et la terre. Une plante gavée d'engrais sera riche en carbohydrates (sucres...) et aura une apparence bodybuildée mais sera pauvre en minéraux. La minéralité est primordiale pour la santé et l'équilibre de la vigne. La minéralité d'un vin sera donc la conséquence d'une culture de qualité. Je pense vraiment que même si analytiquement il est difficile d'en prouver le bien fondé (car il est théoriquement possible d'enrichir un vin en minéraux comme on le fait avec le sucre!), une bonne minéralité sera la signature d'un travail bien fait, et comme tu le dis, la dégustation n'est pas qu'une analyse sensorielle, mais aussi une compréhension du vin. Sans minéralité, il n'y a pas de personnalité et pas de signature

d'un lieu. Le produit est donc banal et peu intéressant pour notre intellect. On boit et on pisse, comme tu dis...

La minéralité peut aussi être une forme d'interprétation de certaines énergies. Ce qui fait qu'on aime retourner à certains endroits ou boire une deuxième lampée... C'est difficile à dire. On sait tous que les techniques correctives ne permettent pas d'égaliser la qualité du produit naturel (les vins chaptalisés ou tartriqués ne sont pas aussi bons que les vins qui atteignent naturellement la même concentration), pourtant on parle de vins qui sont souvent quasiment identiques à l'analyse chimique, mais pas au goût. Mon « Riesling village » a souvent une analyse chimique quasi identique au Rangen! Mais quand on les goûte, force est de constater que vivacité, consistance, texture, minéralité, longueur, persistance, plaisir... sont différents... David Lefebvre préconise une étude vaste sur l'analyse des minéraux dans les vins. C'est certainement intéressant, mais je ne suis pas sûr que l'on trouvera une réponse claire, car on fera toujours abstraction de l'élément « énergie du lieu ». C'est un peu comme si on voulait analyser la qualité d'une peinture, ou l'énergie qu'elle dégage, en analysant les composants chimiques de la peinture.... »

- **Nadine Gublin : « Je suis bluffée par le terroir »**

« Œnologue depuis plus de vingt ans à la maison Antonin Rodet à Mercurey, je pense avoir réellement pris conscience, il y a une quinzaine d'années, du véritable trésor que nous offre la Bourgogne quand Bertrand Devillard m'a donné la possibilité de vinifier, avec Martin, les vins du Domaine Jacques Prieur. Notre premier millésime en commun fut 1990... quelle chance ! Il n'y avait pratiquement rien à faire pendant les vinifications, tellement les raisins étaient beaux, sains, mûrs et savoureux, sur les terroirs de la Côte de Beaune comme sur ceux de la Côte de Nuits. J'ai compris à ce moment-là, grâce à mes connaissances œnologiques, que mon rôle et ma responsabilité étaient de respecter le plus possible ces magnifiques raisins, de les accompagner pendant leur évolution et de les aider à franchir l'étape du "grand" vin sans brutalité, en étant le moins interventionniste possible.

Puis, pendant la phase de l'élevage et de la maturation des vins, j'ai réalisé à quel point le terroir, en Bourgogne, est fort et dominant : j'ai été « bluffée », complètement « bluffée », par le pouvoir du terroir "Montrachet" ou du terroir "Musigny", par exemple, qui impriment très rapidement les vins et les différencient totalement des autres vins de la cave, tout ceci pour une vinification et un élevage similaires. »

- **Jean Claude Mitanchey : « respecter l'identité de chaque parcelle »**

Alors il importe de respecter l'identité de chacune de nos parcelles, que l'on nomme "climats" en Bourgogne pour bien souligner leur complexité. Il est certain que c'est bien la nature du sol et du sous-sol qui, rencontrant des expositions et des microclimats favorables à la maturation des raisins, imprime à chaque cru sa personnalité profonde, sa spécificité aromatique en particulier, mais aussi le style de son corps comme celui de sa robe. Alors il importe de respecter l'identité de chacune de nos parcelles, que l'on nomme "climats" en Bourgogne pour bien souligner leur complexité ».

- **Etienne de Montille**

« Là où il y a la vigne, il y a de la civilisation, il n'y a pas de barbarie. » Derrière la force de la formule, il y a une humanité vraie, fragile et complexe. Comme le rappelle justement Aimé Guibert, le vin est une relation quasi religieuse entre la terre et l'homme, ce vin qui, dans le verre, ravive les sens et l'esprit jusqu'à l'égarement et, dans une coupe, appelle à la méditation.

Faire du vin est un acte profondément humain qui exprime toute la complexité de l'homme, comme celle de sa relation avec la terre. Il est essentiel que le vin traduise pour toujours cette merveilleuse alchimie entre l'homme et la terre. Il est essentiel également que ce fruit de la Terre et du travail des Hommes, soit le breuvage qui accompagne les plaisirs simples ou raffinés du partage et de l'existence. Il est essentiel enfin que les grands vins ne sombrent jamais dans la déchéance des produits industriels dont les seuls mérites sont d'être vendus.

Le terroir est une idée formidablement moderne, c'est l'expression d'une liberté dans la diversité. C'est cette part de rêve et de mystère que tout amoureux du vin recherche. Un vin de terroir est un vin qui respecte son identité et l'histoire de sa région. Faire des vins de terroirs est une exigence humaine et technique, un refus de la facilité et de la banalisation, une recherche humble et patiente de son talent, jamais aboutie.

- **Denis Mortet : « L'observation est qualité première du viticulteur »**

« De cette observation constante découle un suivi par parcelle, et même par secteur de parcelle. Il y a une différence de maturité des raisins dans chacun des lieux-dits. "En Motrot" et "En Champs" donnent des raisins très mûrs, très précocement. Il faut en revanche faire très attention à "En Vellé" et contrôler tout particulièrement les rendements. Les raisins mûrissent plus difficilement, il faut donc aider la vigne par toute une série de travaux particuliers. Certaines vignes exigent donc une présence plus forte pour les réguler et leur permettre d'amener leurs raisins à maturité. Le secret du grand vin typé, c'est la maturité physiologique du fruit qui s'obtient différemment selon les parcelles. Si les raisins ne sont pas mûrs, il faut compenser en cuverie avec les artifices de l'œnologie moderne. Le travail dans les vignes est pour 90 % du résultat final, à condition bien sûr d'être au point en matière de vinification (5%) et d'élevage (5%). Sinon on peut détruire le travail réalisé tout au long de l'année dans les vignes ! C'est parce que j'ai une méthode et des principes de vinification très simples, mais dont je suis sûr, et un élevage en fûts de chênes neufs bien maîtrisé, que je peux me permettre de mettre l'accent sur le travail des vignes.

Ce qui m'émerveille, c'est qu'au fil des millésimes, dans chaque terroir on retrouve exactement les mêmes caractères. "Motrot", c'est "Motrot" : soyeux, élégant, long en bouche... "En Champs" est toujours d'une très grande consistance, digne d'un rang supérieur, dense, avec beaucoup de nuances aromatiques, qui s'organisent autour des fruits noirs : un sommet de complexité pour une appellation "Village". En Premier Cru, "Lavaux Saint-Jacques" est toujours plus retenu dans sa jeunesse que mes autres Premiers Crus. Sa texture est d'un velouté exquis. Il est consistant, de plus en plus élané, très élégant, très proche de ce que l'on attend d'un Grand Cru, depuis que je l'ai compris. Quant au Chambertin, je m'occupe personnellement de tous les travaux de la vigne ! C'est lui qui donne la plus belle sensation en dégustation, l'harmonie poussée à son comble ! Extrêmement complexe, la fin de bouche développe un volume considérable, avec des tannins très présents, mais d'une extrême élégance, ce qui en fait le vin de garde par excellence ».

- **Christophe Perrot-Minot : « Laisser libre cours au terroir »**

« En des temps où la technique est reine, où l'œnologie propose de multiples interventions et produits pour enrichir la vendange, il est difficile d'admettre et de comprendre qu'il ne faut pratiquement rien faire en vinification. En fait, il s'agit d'avoir confiance en ses fruits, de les laisser accomplir leur transformation en vin avec leurs levures indigènes, selon l'adage d'Henri Mayer : laisser faire la nature ! Chaque raisin, issu de chaque terroir, a sa vie propre, c'est ma conviction. Il suffit d'observer et de sentir chaque cuve, dès la fermentation pré-fermentaire, pour percevoir des couleurs, des odeurs et des textures différentes. En enfonçant le chapeau, on a des sensations différentes, on ressent une résistance différente, selon la densité des grumes, le rapport jus-peau, la texture des rafles. Chaque terroir nous donne des raisins différents. Dès le départ des vinifications, il doit y avoir une véritable osmose entre le raisin et le vigneron ».

- **Sylvain Pitiot : « vive le cépage unique »**

« Cette notion de terroir, et surtout de terroir bourguignon, est complexe. Nulle part ailleurs elle ne prend autant d'importance. Pourquoi ? Cela vient, à mon avis, du fait que la Bourgogne est une région viticole où les vins produits sont issus d'un seul cépage, en l'occurrence le Pinot noir, pour les grands vins rouges et le Chardonnay pour les grands vins blancs. En effet, seuls les terroirs peuvent imprimer leurs caractères spécifiques à des vins aussi différents qu'un Irancy de la Côte d'Auxerre, un Givry de la Côte Chalonnaise, un Corton de la Côte de Beaune ou un Chambertin de la Côte de Nuits. La plupart des autres régions viticoles produisent des vins constitués par un assemblage de plusieurs cépages, qui exprime le caractère organoleptique propre à cette association de cépages complémentaires.

La Bourgogne est et a toujours été fortement liée à la notion de terroir, à laquelle s'attachent de plus en plus les vigneron et les négociants. Cette voie est la bonne, car elle contribue sûrement à la qualité et à l'originalité de nos grands vins. De nombreuses nouvelles pistes de travail sont à explorer pour enrichir nos terroirs. J'en citerai deux entre autres : neutraliser le phylloxéra, afin de planter nos cépages sans le secours d'un porte-greffe étranger ; développer l'exploitation des forêts de chênes bourguignons, pour obtenir des "pièces" (fûts) bourguignon ».

- **Jean-Marc Roulot : « résister au viticole correct »**

« Après des siècles de culture traditionnelle, le terroir, comme le souligne Francis ANDREUX, professeur en Sciences de la Terre, a connu une « période d'avitissement...au point culminant du XX ème siècle où l'on a pensé que l'industriel, le manufacturé, allait triompher de tout... » Notre nouvelle religion mettait la vigne sous perfusion : « une belle vigne » signifiait beaucoup de végétation, des bois solides, absence d'herbes (herbicides), pas d'insectes (insecticides), pas de micro-organismes vivants... A cette époque, le schéma enseigné d'un pied de vigne en coupe résumait à lui seul la pensée dominante : le pied, dès qu'il franchissait le niveau du sol développait d'immenses racines qui partaient...à l'horizontal. On utilisait donc les 30 premiers centimètres du sol pour mettre la vigne sous

perfusion, on avait un remède à disposition pour chaque signe de fatigue. Dans le même temps, dans les caves, c'était la victoire de l'œnologie naissante, souvent mal interprétée puisqu'elle était d'abord considérée pour ses seuls aspects curatifs.

Je crois par exemple que l'expression du terroir est souvent malmenée et détournée par cette obsession de la concentration encore trop convoitée aujourd'hui. La recherche prioritaire de la concentration, c'est, pour moi, comme un aveu de faiblesse. Le palais serait donc incapable de discerner quoi que ce soit en dessous d'un certain niveau d'extraction » ?

Le plaisir vient d'une impression d'évidence qui vous tient le palais en éveil, disponible à la complexité qui se dessine puis s'affirme derrière une apparente insouciance ».

vins de la cave, tout ceci pour une vinification et un élevage similaires. »

- **Louis Michel Liger-Belair :**

- *Jean-Louis Trapet*

- **Anne Parent**

- **Cécile Tremblay**

- **Virginie Taupenot**

ANNEXES

La viticulture biodynamique, avenir de la filière viticole

La viticulture biodynamique est une forme de viticulture biologique qui s'appuie sur l'équilibre des différents règnes : minéral, végétal, animal et astronomique. L'homme doit gérer les relations entre eux dans le respect des lois du vivant. Son originalité consiste à reconnaître que la nature a été abîmée par l'intervention excessive de l'homme, qu'elle ne peut plus se régénérer elle-même, qu'il faut donc redonner sa fécondité à la terre pour que les plantes soient à nouveau saines... La biodynamie a été initiée en France dans les années 1975-1980 par une poignée de personnes : Jean-Pierre Frick en Alsace, Nicolas Joly en Loire, Gibouleau en Bourgogne et François Bouchet qui fut par la suite un formateur et un consultant majeur. Lalou Bize-Leroy, Anne-Claude Leflaive, Pierre Morey, Dominique Lafon, Aubert de Villaine en Bourgogne, Olivier Humbrecht en Alsace, Mark Angeli et Didier Dagueneau en Loire s'y engagèrent au cours des années 1980. Bruno Clavelier et Jean-Louis Trapet, chefs de file de la jeune génération, dès le début des années 1990...

La biodynamie utilise les méthodes de travail de la vigne qui firent leurs preuves jusqu'à l'introduction des pratiques chimiques (pesticides, herbicides, fongicides, anti-pourriture, engrais chimiques...) ainsi que les pratiques de vinification d'avant l'œnologie interventionniste. En introduisant la pratique des préparats, la biodynamie ouvre un nouveau champ dans l'approche de la vigne, ouvre la porte à une viticulture énergétique en sollicitant des relais énergétiques dans la matrice qui donne vie à la terre. C'est donc une approche tout à fait rationnelle, au sens d'une ouverture à des champs de savoir négligés par l'agronomie contemporaine qui ne jure que par la chimie. Les viticulteurs biodynamiques activent des interférences judicieusement choisies des règnes minéral, végétal. Ainsi sont créés des relais de vie spécifiques indispensables à la santé d'une plante. Les viticulteurs et agriculteurs biodynamistes se trouvent ainsi en avance sur l'agronomie contemporaine qui reste figée sur des savoirs dus 19^{ème} et 20^{ème} siècle, prisonnière qu'elle est de la pression des industriels de la chimie et de l'agroalimentaire. La biodynamie offre donc une alternative sérieuse, non polluante aux viticulteurs et aux agriculteurs en incluant 90 % des pratiques culturelles traditionnelles, celles en usage, par la force des choses, avant l'industrialisation de l'agriculture : sélections massales soigneuses des plants, conduite de la vigne adaptée au lieu et à la plante, respect du cycle végétatif, labours et piochages, absence d'engrais azotés et potassiques, rendements très modérés (20 à 40 hectolitres à l'hectare)...

Les sols ayant été dévitalisés par les interventions humaines, oubliées de cette donnée fondamentale chère à Henri Mayer que c'est la terre qui doit être nourrie, et non le végétal, il faut compenser ce manque par des préparations « dynamisantes » à base de silice, de bouse et de corne de bovins qui vont stimuler l'énergie des éléments contenus dans le sol. Les matières apportées sont naturelles et simples et prennent leur intérêt essentiellement par la manière de les préparer. Utilisées en doses homéopathiques (de quelques grammes à quelques dizaines à l'hectare, alors qu'on épand de une à deux tonnes d'engrais en culture chimique !), leur dynamisation permet le transfert de l'information dans le support eau. On peut alors les

répandre sur les parcelles, sur la plante ou sur le sol. Une fois que ce dernier aura été reconstitué, on pourra se passer de ces levains dynamisants.

Les résultats de cette viticulture biodynamique sont spectaculaires. La plante mûrit ses grumes d'une façon bien plus harmonieuse et plus précocement, évitant ainsi les risques de pourriture en fin de cycle. Microbes et vers de terre, à nouveau présents en abondance dans les sols, travaillent bien et gratuitement. Les traitements sont fabriqués au domaine, donc ils sont peu coûteux et faciles à réaliser. D'aucuns se gaussent du fait qu'on enterre ces préparations pendant plusieurs mois avant de les brasser avec de l'eau dans de curieux récipients appelés dynamiseurs, mais si on le fait, c'est tout simplement pour qu'ils se décomposent à leur rythme et qu'ensuite on puisse les rendre à l'état de colloïde, un état intermédiaire entre le solide et le liquide où l'équilibre parfait permet une vie optimale.

On rit souvent également du fait que le vigneron tienne compte du cycle lunaire, de la position des constellations et du moment de la journée pour faire non seulement les interventions dans la vigne, mais aussi celles de la cave, mais on oublie que le vigneron d'antan était un fabuleux observateur... et qu'Henri Mayer tenait des carnets qu'il remplissait quotidiennement depuis ses débuts en 1942 ! On y trouve une mine d'informations concernant la vie de la vigne, mais également celle du village, les naissances, les morts...

Le travail n'est pas plus pénible en biodynamie qu'en viticulture chimique, mais il exige le retour sur le terrain du vigneron et la nécessité de renouer avec le sens de l'observation. Le vigneron connaît donc mieux ses parcelles et le vin qui en sort exprime d'une manière plus pure le terroir dont il est issu. Il est plus complexe, vieillit très bien, s'ouvre lentement, révèle merveilleusement sa consistance et sa texture... Une bouteille ouverte peut être encore excellente après plusieurs jours, attestant de la bonne tenue à l'air de ces vins. N'oublions pas que les vins techniques (ou technologiques) s'effondrent souvent une heure après leur ouverture ! Avec la biodynamie on retrouve les grands vins typés, ceux qu'a toujours fait Henri Mayer. Ils avaient tout simplement été considérablement éclipsés avec la viticulture chimique et productiviste. Comme on compte nombre des meilleurs vignerons du moment en viticulture biodynamique, en Bourgogne comme en Loire, en Alsace comme en vallée du Rhône, il est probable que tous les grands vignerons français se tourneront vers cette voie très prochainement. Lors d'une dégustation de vins de différents domaines de Puligny-Montrachet, fin 2000, ceux issus d'une culture biodynamique exprimaient d'une manière plus nette et plus subtile les différents terroirs de ce remarquable finage.

LA COMPOSITION DU RAISIN

LE TERROIR VU PAR C BOURGUIGNON ET Y HERODY

UN GLOSAIRE

Notes

- (1) Joly (N.), *Le vin, du ciel à la terre*, nouvelle édition préfacée par J. M. Pelt, Sang de la Terre, 2006 et *Le vin, la vigne et la biodynamie*, Sang de la terre, 2007.
- (2) Dugat (B.), Une famille pour servir le terroir, in *Le Terroir et le Vigneron*, in *Le Terroir et le vigneron*, Terre en Vues, 206, p 119.
- (3) Charney (P.) et Tourmeau (J.), *Guide pratique de la dégustation*, éd. Petit Fûté, 2005.
- (4) Voir annexe, La biodynamie
- (5) Lemon (T.), La terre noble, in *Le Terroir et le Vigneron*, Terre en Vues, 2008, pp. 285-293. Sa ferme biodynamique est un modèle du genre, avec la culture de toutes les plantes nécessaires à l'élaboration des préparats, son compost, etc...
- (6) Julien (F.), *Traité d'efficacité*
- (7) *Le Réveil des Terroirs*, film d'Olympe et Yvon Minvielle, 2011.
- (8) Aubert de Villaine, *Préface* du livre, *Le réveil des terroirs, défense et illustration des « climats » de Bourgogne*, éditions de Bourgogne, 2010, pp. 13-14.
- (9) Un exemple : le Diplôme d'Université, « *Pratique de la Dégustation par la Connaissance des Terroirs* » créé à l'Université de Bourgogne en 1999.

Bibliographie

- Andreux (F.), *Les vigneron, les gourmets, les terroirs, le monde... et puis ?* in Le Terroir et le Vigneron, Terre en Vues, 2006.
- AFNOR, Analyse sensorielle, 2002.
- Amerine (M.A.), Roessler (E.B.), *Wines, their sensory evaluation*, Freeman and co., 1976.
- Bazin (J.F.), *Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne*, Presses du Belvédère, 2011.
- Beaudouin (P.), *AOC : originalité ou typicité ?* in Revue des œnologues, N°108, juillet 2003.
- Bourguignon (C. et L.), *Le Sol, la Terre et les Champs*, Sang de la Terre, 2008.
- Capus (J.), *Les Fondements de l'Appellation d'origine des vins fins*, INAO éd., 1947.
- Columelle (Lucius, Junius, Moderatus), (Premier siècle de notre ère), *De re rustica*. Traduction française par L Du Bois, 1844, Bibliothèque Latine-Française : De l'Agriculture, l'Economie rurale.
- Chassin (M.), *Guide pratique de la dégustation, l'examen sensoriel, du raisin à la vente*, Dunod, 2011.
- Chauvet (J.), *La physico-chimie des surfaces et l'arôme des vins fins*, Cahiers techniques INAO, 1956.
- Chauvet (J.), *La fermentation aromatique des levures de vinification*, Bulletin INAO 68, janv. 1959.
- Chauvet (J.) et coll., *Le vin en question*, éd. J. P. Rocher.
- Courtois (M.) et Milner (M.), *L'imaginaire du vin*, Jeanne Laffite, 1983.
- Coutier (M.), *Dictionnaire de la langue du vin*, CNRS éditions, 2008.
- Delimata (J.), *Regard d'un peintre sur la couleur du pinot noir en Côte de Nuits*, Mémoire, Université de Bourgogne, 2006.
- Dion (R.), *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au 19^{ème} siècle*, Flammarion, 1959
- Dom Denise, *Les vignes et les vins de Bourgogne*, 1779, Rééd. 2004, Terre en Vues.
- Dumay (R.), *La mort du vin*, La Table Ronde, 1976.
- Duvault-Bloch (J. M.), *De la Vendange*, Rééd. Terre en Vues, Clémencey, 2007.
- Engel (R.), *Propos sur l'art du bien boire*, Bibliothèque de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1980.
- Flandrin (J. L.), *Les origines de la dégustation*, in L'Amateur de Bordeaux, n° hors série, La Dégustation, juillet 1996 (pp. 41-43)
- Fregoni (M.), *L'origine e la scoperta dei terroir*, in Terroir, Zonazione, Viticoltura, Rivoli Veronese, Phytoline, 2003.
- Gadille (R.), *Le vignoble de la Côte bourguignonne : fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Les Belles Lettres, Paris, 1967.
- Garcia (J. P.) et Petit (C.), *Quand la Science s'intéresse au Terroir*, in Bourgogne Aujourd'hui, N° 62, 2005.
- Garcia (J.P.), et coll., *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions de l'Université de Dijon, 2011.
- Joly (N.), *Le vin du ciel à la terre*, Nouvelle édition préfacée par J. M. Pelt, Sang de la Terre, 2007.

- Koester (E.P.), *Progress in flavour research*, sous la direction de Adda (J.), Elsevier Science Ltd, 1985.
- Joly (N.), *Le vin, la vigne et la biodynamie*, Sang de la Terre, 2007.
- Lachiver (M.), *Vins, vignes et vigneron*, *Histoire du Vignoble français*, Fayard, 1988.
- Lavalley (J.), *Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or*, 1855, rééd. Fondation Bouchard P et F, 1999.
- Lautel (R.), *Terroirs de Bourgogne*, in Pommerol (C.) et coll., *Terroirs et Vins de France*, BRGM éd., 1984.
- Lefebvre (D.), *Où il est question de minéralité ?* in *Le Rouge et le Blanc*, supplément au N° 100, 2011, pp.28-30.
- Legrand (A.), *De vegetalibus et plantis*, Livre VII, *Traité 2*, 1256, Cologne.
- MacLeod (P.), Sauvageot (F.), *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle*, Cahiers de l'ENSBANA, 1986.
- Morel (F.), *Le Vin au naturel*, Sang de la Terre, 2008.
- Oberlé (G.), *Les fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Belfond, 1989.
- Ogoura (K.), *Dégustation du vin à travers la littérature française*, Ed. Mémoires et Documents, 2003.
- Perard (J.) et Perrot (M), et coll., *Le Vin et les Rites*, Oenoplurimédia, 2008.
- Pitiot (S.) et Servant (J.C.), *Les Vins de Bourgogne*, Coll. Pierre Poupon, 2010.
- Pitte (J.R.), *Bordeaux-Bourgogne, Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005.
- Pitte (J.R.), *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, 2009.
- Pitte (J.R.) et coll., *Le Bon Vin, entre Terroir, Savoir-faire et Savoir-boire*, CNRS éditions, 2010.
- Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle en 37 livres*.
- Poupon (P.), *Plaisirs de la dégustation*, PUF, 1973.
- Poupon (P.), *Nouvelles pensées d'un dégustateur, éd. de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin*, 1975.
- Puisais (J.), *Le goût juste des vins et des plats*, Flammarion, 1985.
- Ribaut (J.C.) et Rowley (A.), *Le Vin. Une histoire de goût*, Gallimard, 2003.
- Richard (J.), *Le vignoble et les vins de Bourgogne au Moyen Age : un état de la recherche*, in *Annales de Bourgogne*, 75.
- Rigaux (J.), *Le plaisir de déguster*, in *Tastevin en main*, N° 115 et 116, 2002 et 2003.
- Rigaux (J.), *Le vin, symbole de culture*, in *Tastevin en Main*, N° 118, 2004. (reprise augmenté de l'article « Le vin, symbole de culture, in *Psychiatrie Française*, Vol. XXVIII, 3/1997.)
- Rigaux (J.), *L'homme et le vin, nous vieillirons bien ensemble*, in *Cahiers du Cleirpa*, N° 16, 2004.
- Rigaux (J.), *Déguster ou analyser et noter*, in *Tastevin en main*, N° 121, 2006.
- Rigaux (J.), *Grands Crus de Bourgogne*, *Tastevin en Main*, N° 122, 2006.
- Rigaux (J.), *Henri Jayer, vigneron et artiste*, in *Le Rouge et le Blanc*, N° 83, 2007.
- Rigaux (J.), *Domaine de la Romanée-Conti, La parole est aux terroirs*, in *Spirit of the World*, N° 2, 2006, pp. 96-100.
- Rigaux (J.), *La dégustation géo-sensorielle du gourmet*, in *Tastevin en Main*, N° 124, 2007.
- Rigaux (J.), *Le terroir et le gourmet, un rituel de dégustation géo-sensorielle à rétablir*, in *Rencontres du Clos-Vougeot, Le vin et les rites*, Oenoplurimédia, 2008, pp. 183-190.

- Rigaux (J.), *Le Terroir et le Vigneron*, Terre en Vues, Clémencey, 2006.
- Rigaux (J.), *Les Grands Crus de Bourgogne*, Terre en Vues, 2007.
- Rigaux (J.), *Millésimes en Bourgogne*, Terre en Vues, 2007.
- Rigaux (J.), *Pouilly-Fumé, Perle de la Loire*, Terre en Vues, 2007.
- Rigaux (J.), *Gevrey-Chambertin, Joyau du Terroir*, Terre en Vues, 2008.
- Rigaux (J.), *Le Réveil des Terroirs, Défense et illustration des « climats » de Bourgogne*, Préface d'Aubert de Villaine, Ed. de Bourgogne, 2010.
- Rigaux (J.), *Les Temps de la Vigne, Henri Jayer Vigneron en Bourgogne*, Terre en Vues, 2011.
- Rigaux (J.), *La Côte Chalonnaise et ses vignobles*, à paraître 2012.
- Roupnel (G.), *Le vin de Bourgogne, types et coutumes*, Les Horizons de France, 1936.
- Royer-Pantin (A.-M.), *Dégustations fabuleuses*, La Table Ronde, 2003.
- Sauvageot (F.) et Dacremont (C.), *L'évaluation sensorielle à la portée de tous*, Ensba, 4^{ème} éd. 2001.
- De Serre (O.), *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.
- Saint-Roche (C.), *Le Goût et les Mots du Vin*, J.P. Taillandier, 1995.
- Sollin (J.P.), *La Dégustation à travers les siècles*, Mémoire de sommelier-conseil.
- Tainturier (Abbé), *Remarques sur la culture de la vigne de Beaune et lieux circonvoisins*, 1763, rééd. Armançon, 2000.
- Vedel (A.), Charles (G.), Charnay (P.), Tourmeau (J.), *Essai sur la dégustation des vins*, INAO, éd. SEVI, 1969.
- Wilson (J.), *Terroir, the Role of Geology, Climate and Culture in the Making of French Wines*, éd. de Berkeley, 1998.
- Selosse (A.), *L'eau de roche*, in *Le Terroir et le Vigneron*, Terre en Vues, 2006, p. 248.
- SSHA, *Evaluation sensorielle, manuel méthodologique*, Coll. Sciences et Techniques Agroalimentaires, Ed. Lavoisier, 2^{ème} édition, 1998.

