

## Vins : du maquillage aux technologies de pointe

Publié le 25/11/2013 par Sebastien Lapaque



Autorisés depuis 2005, l'usage des copeaux de bois paraît presque artisanal au vu des technologies de pointe employées par la viticulture moderne

Jules Chauvet (1907-1989), négociant dégustateur établi à La Chapelle-de-Guinchay, où il élevait un **beaujolais** que le général de Gaulle faisait servir à son ordinaire à l'Élysée, déplorait, au début des années 80, que l'usage étendu des barriques neuves ait associé le goût du bois à celui du raisin dans l'idée que les dégustateurs se faisaient du vin. **Pour faire riches, les grands vins de Bordeaux ont eu besoin d'être boisés.** Mais partout ailleurs, même les petits vins ont eu envie de faire riches. Et une barrique de chêne neuf coûte cher. Ainsi s'est répandu l'usage des copeaux de bois pendant l'élevage, illégal d'abord, puis autorisé par le règlement CEE n° 2165/2005 du 20 décembre 2005. Avec le règlement CEE n° 606/2009 du 10 juillet 2009, les copeaux de bois sont également autorisés en vinification. **Aussi déplaisant soit-il, ce maquillage oenologique rappelle l'aromatisation des vins en usage dans**

## **l'Antiquité. Il est finalement très artisanal.**

Il existe en revanche des techniques beaucoup plus sophistiquées pour donner au jus de raisin fermenté le goût de ce qu'il n'est pas. Pour ne pas accabler les seuls Bordelais, parmi lesquels on compte certes pas mal de savants fous habitués à soigner leurs vins en blouse blanche, revenons dans le Beaujolais et souvenons-nous du goût de banane des primeurs dans les années 1980 et 1990. La levure 71 B !... **Cette levure a un effet killer sur les levures indigènes et emprisonne la fermentation dans un cercle aromatique prédessiné.** Plus tard, c'est le goût de fruits rouges qui est devenu à la mode. Pris de cours, les gâcheurs de raisin ont alors eu recours à d'autres levures sélectionnées en laboratoire, voire synthétiques. Dans cette affaire, impossible d'invoquer les mânes des vigneron de l'Antiquité dont "l'Histoire naturelle" de Pline l'Ancien détaille l'art de produire des vins artificiels (vina ficticia) - ce texte vient de paraître en Pléiade : **les connaisseurs sont invités à se reporter au livre XIV, consacré à la vigne et au vin.** Car on n'a plus affaire désormais à de rusés paysans vigneron, qui savent depuis le XIXe siècle chaptaliser les jus pauvres en sucre (une pratique autorisée dans certaines proportions), acidifier les moûts (idem), ou colorer les vins clairs en employant des cépages teinturiers (une pratique généralement interdite).

## **Ingénieurs chimistes et pharmaciens biologistes**

Dans les chais carrelés du **Bordelais**, de Mendoza et de la **Napa Valley**, où a été introduit tout un appareillage sophistiqué pour le contrôle des fermentations et la correction des vins, **ce sont des ingénieurs chimistes qui sont à la manoeuvre lorsqu'il s'agit de préparer les levures sèches** (à Bordeaux, la levure ICV D254 ® est très prisée pour le **merlot**), de choisir les enzymes qui vont accélérer les réactions chimiques, de doser la glycérine (pour rendre les vins plus onctueux par saponification des graisses) et de raffiner les techniques d'osmose inverse (pour concentrer le moût) ou de micro-oxygénation (pour assouplir le vin). A l'extrême, ces ingénieurs chimistes sont capables de se muer en pharmaciens biologistes : en **Champagne**, **une grande maison vient ainsi d'ouvrir une "clinique" pour soigner ses vins malades.** N'en jetez plus !... Car tout n'est pas perdu. A Bordeaux, il existe des vigneron, comme Jean-Pierre Amoreau, du Château Le Puy, pour s'en souvenir, le dire et le redire : **un grand vin naît de la fermentation naturelle du fruit, de l'expression libre d'un terroir donné et des conditions climatiques d'une année.**

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o109695-vins-du-maquillage-aux-technologies-de-pointe#ixzz2ljYTAi48>