

Vers une œnologie pragmatique et de précision, par les changements climatiques mettant fin aux grands dogmes œnologiques.

Nous assistons certainement à un changement climatique, souligné en particulier à Bordeaux par les millésimes 2011 et 2013, respectivement le plus précoce et un des plus tardifs des dernières décennies. Ainsi, cette modification entraîne une transformation de la réaction de nos terroirs et des raisins. L'œnologie « moderne » qui s'est construite depuis 50 ans sur des grandes lignes œnologiques ayant générées certains dogmes, doit alors forcément s'adapter, devenir moins dogmatique, plus pragmatique, et être plus précise.

Lors d'une interview par un journaliste sur l'«avenir de Bordeaux », dans le cadre de la dernière conférence du GIEC, il fût surpris de notre réaction (Cornelis Van Leuwen et moi-même) plutôt sereine, en contraste avec les prévisions alarmistes de certains prévisionnistes (prévoyant une disparition dans les 50 prochaines années d'une grande partie du vignoble Bordelais, et certainement de ses grands vins...). Il y a d'ores et déjà des changements et des évolutions, et il faut donc savoir les anticiper, et y réagir au mieux avec l'ensemble des outils techniques qui sont à notre disposition. Des adaptations viticoles sont possibles et peuvent s'effectuer par différents éléments (choix du porte greffe et du cépage), et les possibilités d'évolution et d'adaptation du végétal nous permettent d'avoir un champ des possibles d'accompagnement assez large.

Mais que devient l'œnologie devant cette évolution ? Nous avons d'une part, profité d'un léger réchauffement (+ 1°C en 50 ans) et d'une diminution des précipitations de fin d'été nous conduisant à un meilleur raisin, et d'autre part, utilisé des grandes lignes œnologiques nous permettant une amélioration qualitative globale. Cependant, ces dernières ont généré le développement d'approches dogmatiques sur de nombreux sujets, ainsi que des préconisations et techniques standard, pour lesquelles il semble que sans leur application, il n'y a pas de grands vins... Celles-ci sont par ailleurs, largement utilisées comme marqueur de différenciation, et ont généralisé des pratiques sur des matières premières censées être homogènes et reproductibles d'année en année. Cela a permis à un certain nombre de vins d'être reconnaissables, soit par leur qualité réelle, soit parce qu'identifiables de l'approche dont ils étaient issus, marque *a priori* qualitative.

Néanmoins, l'évolution de la connaissance et les observations en viticulture nous ont montré qu'il y avait des hétérogénéités, non seulement sur les parcelles d'un même secteur, mais aussi de plus en plus entre des millésimes qui peuvent se succéder. Alors, peut-on continuer de faire des préconisations « à l'aveugle », sans avoir vu, ni même avoir une idée sur la qualité et l'homogénéité des raisins ? Peut-on encore vendanger de manière « directive » (pas avant le...), et vinifier des raisins différents sur un même modèle ? Non, car cela est logiquement antagoniste à une recherche qualitative...la qualité dans tous les domaines étant liée à la noblesse des matières premières, aux détails d'observation et appliqués, ainsi qu'à la bonne application du savoir faire.

Les millésimes 2011, 2012, et 2013, en particulier sur Bordeaux, ont été certes marqués par des conditions « inhabituelles », mais sont aussi négativement emprunts des dogmes du passé. Pour ceux qui n'ont pas « réussi », ce n'est pas leur responsabilité, mais faute de ne pas avoir eu les raisins adéquats, pas la bonne météorologie,... Pourra-t-on tenir longtemps ce discours avec une climatologie qui s'avère de plus en plus instable et imprévisible ? Non, et cependant, n'a-t-il pas été possible d'élaborer des vins de très grande qualité dans les 3 derniers millésimes ? Oui, bien sûr, mais sous certaines conditions...dont la première était justement de ne pas appliquer certains dogmes, qui ne pouvait pas trouver leur application.

Il faut donc dans une certaine rapidité, abandonner cette œnologie globalisante adossée aux dogmes du passé, qui permettait d'appliquer une œnologie standard, très en vogue dans les années 2000, tout comme a été abandonné le « ban des vendanges », censé définir une maturité fixe à l'échelle d'une appellation, voire d'une région... Il est alors nécessaire de rentrer dans un « pragmatisme œnologique d'adaptation », et vers une œnologie de précision adaptée à une matière première qui est, et qui pourra, être de plus en plus fréquemment changeante, et peut être avec des amplitudes grandissantes.

Dans le même sens, la révélation d'une qualité n'est, et ne sera, plus le résultat d'une « hyper connaissance » d'une appellation, mais elle est désormais liée à la connaissance des plus larges diversités de conditions rencontrées, notamment dans différentes régions du monde. La connaissance de ces conditions « extra territoriales » permettent d'une part, d'éviter les plus grands écueils (comme en 2011 ou 2013), et d'autre part, de savoir reconnaître des similitudes et de mettre en œuvre les meilleures préconisations œnologiques les plus adaptées, ensemble nécessaire à la meilleure expression qualitative.

La nature s'impose depuis longtemps à l'homme, sans qu'il ne puisse heureusement la dominer. Il faut alors se soumettre à ses aléas et savoir s'adapter, comme l'homme a toujours su le faire durant son évolution, pour ne pas en être victime. Soyons alors le meilleur spectateur des merveilles de la nature pour en tirer le meilleur profit, et produire encore de très grands vins. Ils pourront être différents des standards répertoriés, mais peut être aussi meilleurs, dans une autre configuration d'appréciation ou de jugement, qu'il reste certainement à découvrir et à faire reconnaître.

Ne soyons pas pessimistes vis-à-vis d'une époque donnée, ayant pu nous donner de très grands vins, faisant la fierté de ceux qui les ont produits et accompagnés, mais tentons de révéler ce qui est à l'intérieur de nos terroirs, de nos vignes, de nos raisins, accompagné de notre sensibilité, de nos connaissances du monde d'ailleurs, pour exprimer encore de grand trésors, pour les transformer dans les grands vins de demain.