

Les alternatifs boisés : vers un certain paradoxe œnologique...

L'œnologie s'est construite au fil du temps avec l'observation des défauts, et par l'utilisation de produits œnologiques de prévention ou curatifs. Ainsi, les premiers alternatifs de bois furent utilisés en France dans les années 60 sous forme expérimentale-artisanale ; puis ils se sont développés dans les années 90 dans certains pays, principalement dits « du nouveau monde » et pour des vins de consommation très rapide. Enfin en suivant, avec la poussée commerciale des vins de ces pays et avec l'évolution législative, leur utilisation s'est généralisée en Europe. Dans un premier temps, avec des utilisations circonstanciées, ils ont remplis certaines fonctions œnologiques d'améliorateurs, et ont permis d'enrichir ou de masquer certains défauts d'un certain nombre de vins, destinés aux circuits courts de commercialisation, en concurrence aux compétiteurs cités. Mais depuis, il y a eu malheureusement une certaine « dérive », d'une part dans un certain « panurgisme » pour être « dans la mode », et d'autre part en concomitance, dans une application aveugle pas toujours adaptée. Cela produisant ainsi trop souvent des caricatures, dont le sens et l'utilité technique de la mise en œuvre (de ces alternatifs boisés) peuvent être douteux et emprunts d'artéfacts commerciaux. De plus, aucune étude n'a vraiment contrôlé leur (mauvaise) évolution dans le temps, pourtant régulièrement avérée. Ainsi, on est passé d'une utilisation œnologique circonstanciée "positive" et adaptée à certains vins, à une pratique globalisée avec des doses souvent trop importantes pour de nombreux vins considérés, sans justifications réelles et sans en anticiper les évolutions à moyen et long termes...qui s'avèrent très souvent négatives.

UN CONSTAT : DES VINS BONS DEVIENNENT MARQUÉS AU BOIS

On peut rappeler que le bois ne peut être noble qu'en choisissant le meilleur et qu'après une certaine évolution par un stockage à l'air libre durant un temps minimum, ce qui n'est pas le cas des alternatifs. Ainsi, en accumulant de nombreuses dégustations depuis ces dernières années, on peut constater : d'une part que nous sommes passés pour une partie des vins, de médiocres qualités sans bois à des vins boisés d'alternatifs tout aussi médiocres, avec des expressions chimiques/pharmaceutiques, avec des notes souvent végétales de mauvais bois voire poussiéreuses, et d'une bouche sèche voire asséchante, souvent dure et amère ; mais d'autre part qu'un nombre important de vins issus de bonnes matières premières, qui étaient certainement potentiellement « naturellement » bons, fruités, savoureux et équilibrés, sont devenus des vins «marqués» aux copeaux de vinifications (granular) et/ou aux alternatifs de post-fermentation, avec des expressions et des défauts similaires aux vins médiocres...On arrive donc vers un certain paradoxe œnologique, non encore rencontré jusque-là, qui est qu'un produit œnologiquement potentiellement favorable à des doses mesurées et dans des cas adaptés, s'est transformé en un produit pouvant masquer des qualités, voire apporter/renforcer des défauts, s'aggravant de plus dans le temps... produisant alors des vins moins bons que sans les utiliser!

POUR UNE ŒNOLOGIE INDIVIDUALISÉE

Cela rejoint une remarque globale déjà faite sur la généralisation absurde des pratiques, par des dogmes et des préconisations œnologiques aveugles trop souvent pratiquées, non raisonnées, prétendument nécessaires pour l'obtention de vins supposés qualitatifs. L'œnologie devrait donc au plus vite reprendre le chemin du travail (qu'elle n'aurait jamais dû quitter...), d'optimisation qualitative de la matière première, de l'application individualisée de certains additifs œnologiques de vinifications et d'élevages adaptés ; cela avec la meilleure application œnologique et mesurée, de la large palette de pratiques et de produits utilisables, au service de l'expression la plus noble des vins, et sans vouloir à tout prix « peindre » les vins en (faux) bois, où de plus la « peinture » vieillit mal dans le temps...C'est particulièrement le cas dans certaines régions/Pays, mais dont malheureusement la France et Bordeaux ne sont pas exempts. Cela est très regrettable pour la qualité potentielle d'une grande partie des vins, qui peuvent pourtant largement montrer leur capacité à être de très bons voire de grands vins, avec très peu ou sans alternatifs boisés... S'il fallait insister, l'œnologie doit absolument rester individualisée, adaptée et au service de l'amélioration du vin, en pratiquant sa complexité au service de la diversité qualitative des vins, et en travaillant à sa meilleure expression.

CONSERVER UNE AUTHENTICITE DU FRUIT DE LA VIGNE

Toute œnologie globalisante et réductrice conduit à des erreurs flagrantes, réduisant des vins à des caricatures ; et même si certains dégustateurs (ou critiques) n'y sont pas toujours (assez) sensibles, les consommateurs finissent par se lasser durablement, en France comme à l'étranger. Ils se font une mauvaise image de certains vins dont on leur a pourtant « garanti-vendu » les qualités présumées. Dans les cas de ces vins « marqués aux alternatifs », ils sont emprunts des défauts cités, et jugés négativement comme : « boisé lourd, sans fruit, sans fraîcheur, pas nobles, trop marqués par le bois, d'un boisé sec, chauds voire brûlants, amers, difficiles à boire, sans plaisir,... », et bien d'autres qualificatifs rebutant la consommation agréable. Ainsi, si l'on veut que les vins restent un plaisir, révélateurs du raisin-terroir, ils doivent être moins issus du chêne en morceaux intégrés dans des technologies simplistes et doivent conserver la saveur du fruit de la vigne, par une œnologie qualitative et diversifiée, pour une meilleure expression des vins, pour une bonne évolution en bouteille, et pour le plus grand plaisir des consommateurs.