

Jeu'di 21 juillet 2016



Regard sur la maturité ... réelle ou conceptuelle ?

Hervé Romat



Il est reconnu depuis longtemps que pour faire un très bon vin, il faut de très bon raisins, accompagnés d'une très bonne maturité...oui, mais laquelle ?

La zone géo-climatique (définie par l'indice Huglin) permet de circonscrire les zones favorables à la culture de la vigne et d'en définir les différents types de climats. Ensuite, la pédologie peut caractériser les différents terroirs, qui ensemble définiront le type de porte-greffe et de cépage les plus adaptés. Puis, la densité de plantation, la taille, le type d'architecture foliaire, et les rendements détermineront un type d'expression. La maturité sera donc emprunte de ces variabilités et du climat de chaque année.

Cependant très vite, il faut parler « des » maturités et non pas de « la » maturité. En effet, la baie est principalement constituée de 3 éléments : pellicule, pulpe et pépins. Globalement on peut dire que : la pellicule contient la couleur, les arômes variétaux et les tanins les plus nobles ; la pulpe produit l'équilibre alcool-acidité ; les pépins apportent les tanins les plus végétaux, durs, secs et amers. Ces 3 parties ont leur propre maturité et qui ne sont pas forcément concomitantes.... Ainsi, quand on parle d' « une » maturité, il s'agira forcément d'un compromis entre les 3 maturités de ces 3 éléments fondamentaux, et que la vinification permettra de mettre en harmonie.

Pour la maturité des Vins Rouges, il s'est développé une évolution pour partie sémantique/marketing. Ce qui était une surmaturité il y a peu, est actuellement a priori une très bonne maturité...faisant que la surmaturité n'existerait plus pour les raisins rouges (?), mais apparemment uniquement pour les raisins blancs. Cette évolution peut être approchée par plusieurs phénomènes. Le 1er indéniable est « l'effet Parker » des années 2 000, qui est consécutif au fait qu'il aimait particulièrement une certaine surmaturité avec des expressions confiturées et des acidités basses, voire un côté doux (sweet). Le 2ème, en conséquence, est la mode qui s'ensuivit pour le séduire (accompagnée par certains consultants), d'être dans une quasi-systématique de « surmaturité », sans même souvent avoir ni vu ni goûté les raisins... pour surtout flatter les dégustations de vins jeunes. Le 3ème par l'effet « panurgiste » de penser qu'il n'y a plus qu'une seule position possible à avoir, relevant de la norme/dogme. De plus, il y a une sorte de prime à la communication pour ceux qui vendangent tard...Mais le vin doit-il être résumé à l'unique décision d'une date de vendange tardive, en oubliant tout le reste, et sans prendre en compte la dégradation naturelle de la pellicule, accompagnée d'une dégradation aromatique (avérée ou potentielle), et avec éventuellement du Botrytis (altérations diverses, géosmine,...) ? ; ou bien cela doit être le résultat d'une maîtrise et l'expression d'une réelle qualité ? Le vin serait-il devenu conceptuel au dépend d'une réalité, d'une qualité réelle ?

De plus, un effet « pervers » de cette « mode » est qu'elle laisse supposer que la surmaturité pourrait tout faire, dont « rattraper » les défauts pédo-viticoles et le manque de travail à la vigne...ce qui bien sûr est un leurre ! La surmaturité ne peut que dans des cas très rares (climatiques, et de 2 ou 3 jours) compenser modérément l'hétérogénéité ; et la concentration (s'il n'y a pas de pluies) ne peut pas remplacer la qualité, sauf pour ceux qui pensent qu'il n'y a pas de limite, et que « plus tard » est toujours meilleur (même s'il y a de la pourriture ?)...Cela revient à donner une prime au « non travail » à la vigne, alors qu'il est pourtant fondamental pour l'expression qualitative. On entend même certains accuser vertement (!) ceux qui font de grands efforts de travaux viticoles soignés, pour avoir une maturité homogène et plus précoce, de vendanger trop tôt !... alors que leur maturité est de fait plus complète et homogène. Comme s'il y avait une date absolue définie/définitive (?), en deçà de laquelle les vins seraient forcément mauvais et au-delà de celle-ci, forcément bons !...et de revenir ainsi au temps ancien du banc des vendanges ! Heureusement il fut abandonné devant les évidences, que tous les bons viticulteurs connaissent, que la maturité est forcément liée à tous les éléments pédo-viticoles, aux rendements, aux différences climatologiques, et au travail à la vigne. Il faut donc dire, et redire s'il le faut, qu'élaborer des grands vins n'est pas de céder à la tentation d'une pensée « pseudo-magique » ou d'une « fausse bonne idée », comme peut l'être la surmaturité, mais de comprendre son vignoble, de le suivre, de travailler et d'agir pour une « meilleure » maturité homogène, afin de perfectionner l'ouvrage que nous voulons faire...

Parallèlement, on a pu noter que pour certaines analyses de composés phénoliques il y a eu des dérives d'interprétations, alors qu'elles sont pourtant définies (Glories). Ainsi, on a vu ces dernières années des commentaires très « libres », et allant même parfois à faire dire le contraire de son auteur ! Ce travestissement n'est pas acceptable, et quelque soit son point de vue, on doit pouvoir l'assumer au-delà des analyses, et on ne peut pas utiliser une analyse avec une fausse interprétation pour en faire une soit disant vérité (fausse) !

Si on a pu démontrer que le Cabernet Sauvignon puisse nécessiter suivant les cas d'une légère surmaturité, cela n'implique pas et n'a aucune logique, ni légitimité à être étendu/imposé à d'autres cépages, dont en particulier au Merlot (ainsi que pour le Cabernet Franc, dans une moindre mesure) ; car justement sensible à une certaine « surmaturité » qui le « cuit ». Pour ceux qui le connaissent et suivent son évolution au vignoble ; au-delà d'une « certaine » maturité, le Merlot perd sa complexité de fruits frais et d'épices fraîches, et même son équilibre et sa douceur naturelle... pour laisser la place à des arômes de fruits évolués (éthérés), voire parfois végétaux (un comble !) ; assez souvent accompagnés de notes poussiéreuses, voire de Botrytis, et à des tanins qui semblent sur-extraits, durs, secs et amers, sans aucun plaisir potentiel de consommation. Par ailleurs, cette expression est réprimée, par des degrés alcooliques dépassant très souvent les 15%. Les vins devraient-ils devenir (seulement) en conséquence une « concentration surmûrie », pour ressembler à un concentrat alcooléux (parfois proche des Portos), à déguster sans consommer ? Que certains le fassent pourquoi pas, mais cela doit-il devenir une/la norme ? Alors que la réputation mondiale et séculaire des grands vins (dont Bordeaux, mais pas que) s'est toujours faite sur des vins emprunts d'élégance, de fraîcheur, de netteté (protégés par un pH permettant une non dérive de contamination des Brettanomyces, et un bon vieillissement en bouteilles), d'équilibre avec des tanins savoureux, voire suaves, et des finales (sans dureté, ni amertume) aromatiques persistantes...

Dans ce sens, l'homogénéité connue et reconnue de Bordeaux a disparue ces derniers millésimes, au profit de vins hétérogènes, issus par de plus en plus de surmaturité, souvent sur-extraits et sur-boisés (dont aux alternatifs...), et sans grande perspectives de vieillissement, qui perturbent les acheteurs/ consommateurs. Il serait donc bien/bon que nous réfléchissions si l'unique recherche de la séduction primaire en vins jeunes, doit conduire à des caricatures, qui perdront rapidement cette apparente séduction de jeunisme fardé... et rappelons-nous que les très grands vins sont, et devraient être, non emprunts de techniques dominantes, et rester toujours jeunes, même après de nombreuses années, comme l'ont démontré les très nombreux grands vins, depuis déjà très longtemps !

<http://www.vitisphere.com/communiqu-1006-Regard-sur-la-maturite-reelle-ou-conceptuelle-.html>