

## La qualité « globale » et l'homogénéité d'un millésime ne sont-elles pas obsolètes, abusives, voire trompeuses ?

Par Hervé ROMAT – Œnologue, Docteur en Œnologie

La qualité « historique » reposait principalement sur 3 éléments essentiels : d'une part sur des conditions météorologiques « favorables » (sans qu'elles soient réellement définies et qui semblaient être plus homogènes à l'échelle d'une zone de production, même aussi grande que le Languedoc ou le Bordelais) ; d'autre part elle signifiait : l'absence de défauts du raisin dont particulièrement la non présence de Botrytis, avec un bon degré alcoolique (autrefois  $\geq 12,5\%$  vol.), et une quantité de tanin minimum (globalement 1/3 inférieur à la moyenne actuelle) ; enfin, elle présupposait une amélioration qualitative en bouteilles. Mais peut-on encore aujourd'hui parler d'une qualité globale d'un millésime en appliquant ces mêmes critères ?

On peut vouloir communiquer de manière simple, mais il ne faudrait pas en oublier la complexité, lié à l'évolution de la climatologie et des pratiques, et de l'influence des choix humains effectués tout au long de l'année, qui finalement peuvent avoir plus d'importance que le millésime.

La météorologie est à la fois en évolution, plus chaotique et d'une analyse plus précise. Elle nous montre qu'il y a des variations très importantes entre différents points d'une même zone, distants de seulement quelques kilomètres : avec des variations importantes de pluviométrie (souvent orageuse), d'ensoleillement, et de vent (contribuant à plus ou moins d'évaporation). Mais ces éléments ont des impacts différenciés en fonction des approches viticoles de chaque viticulteur. Depuis les 20 dernières années de nouvelles connaissances et de nouvelles approches ont permis, et ont suscité la diversification des pratiques, au-delà du bio ou du non bio, en particulier en termes de taille, de hauteur de feuillage, et d'entretien du sol (labourage, enherbement, ou mixte). Ces conditions modifient complètement l'entrée de l'eau dans le sol, la rétention (sa disponibilité), et son utilisation partagée de la vigne avec d'autres plantes/herbes en compétition ; la hauteur du feuillage modifie l'impact du soleil : un feuillage d'une surface foliaire faible par rapport à la quantité de raisin ( $< 0,8\text{m}^2/\text{Kg}$ ) n'aura pas le même impact du soleil, du vent et de l'eau (évapotranspiration) que pour une surface foliaire élevée ( $> 1,2\text{m}^2/\text{Kg}$ , soit de 50% en plus). Ainsi, pour des conditions météorologiques identiques, 2 vignobles voisins pourrons produire des vins très différents ; et dans des conditions climatologiques peu favorables (plus d'eau et moins de soleil), celles-ci pourront être très largement atténuées, voire annulées, par des pratiques culturales adaptées, et une bonne hauteur de feuillage. Il est à noter par ailleurs que la pluviométrie globale dans la période de maturation a largement diminué en moyenne ces 20 dernières années. De plus, il faut noter que le tri de la vendange s'est très fortement amélioré avec les tables de tri et souvent complétées pour les meilleurs châteaux par un tri manuel pouvant écarter les baies non mûres ou altérées. Il est donc devenu assez aisé de sélectionner les baies les plus mûres et saines, atténuant d'autant la climatologie. Tout cela conduisant pour les meilleurs viticulteurs pour l'ensemble des derniers millésimes à des raisins quasiment 100% sains, d'un degré alcoolique satisfaisant ( $\geq 12,5\%$  vol. et sans excès  $\leq 14,5\%$  vol.), et d'une bonne quantité et qualité de tanins, selon les anciens critères de qualité ; et accompagné de la complexité aromatique, de l'équilibre, de la qualité des tanins, de la persistance aromatique, que tous ces vins peuvent offrir.

La date des vendanges est par ailleurs, comme on le sait déterminante d'une certaine qualité. Mais alors comment peut-on parler d'une qualité « globale » d'un millésime quand dans une même appellation et pour un même cépage, les vendanges s'étalent sur 2 à 3 semaines ? Les raisins n'étaient donc certainement pas dans les mêmes conditions d'évolution, et parle-t-on de la même maturité et de la même qualité de raisin (cf. *Regard sur la Maturité, réelle ou conceptuelle* -2016) ? Contrairement à une idée aussi fausse que simpliste, ce ne sont pas les vendanges les plus tardives qui donnent les meilleurs raisins (à l'image de ce qui se passe avec les autres fruits !), qui induisent pour les raisins les plus mûrs une dégradation rapide, et de plus, régulièrement contaminés par le Botrytis et les levures *Brettanomyces*.

Ainsi, ce n'est donc pas en retardant la date de vendange que l'on compense les défauts viticoles...et si certains vendangent plus tard, il faut plutôt se poser des questions, que de les encenser un peu trop vite.

Les variantes de vinifications sont aussi nombreuses : températures de fermentation variant de 22 à 30°C, combinées au temps de macération allant de 15 à 30 jours ; l'extraction, se faisant par remontage, par pigeage, par délestage. Ensuite, l'élevage aura aussi sa part d'influence, et qui sera plus ou moins long de 9 à 18 mois, avec plus ou moins d'aération, avec ou sans l'utilisation d'alternatifs boisés (granulars, copeaux, staves - aussi utilisés en Bio), et avec ou sans barriques. Les variables sont là encore de plus en plus multiples, et ont des influences importantes

sur la révélation ou la répression de certaines caractéristiques, des défauts ou des qualités des raisins. Et on pourrait aussi compléter avec la préparation à la mise en bouteilles qui n'est pas une opération aussi simple que beaucoup veulent le croire ; celle-ci pouvant largement modifier et diminuer qualitativement de nombreux vins (Travaux pour le CIVB par CA33, HRC, IFV – 2011-2014). Ainsi, dans la réalité des choix viticoles et de l'élaboration des vins, la notion de qualité d'un millésime sera très largement influencée par tous ces éléments, déterminés par l'anticipation et l'adaptation du Viticulteur/Technicien/Propriétaire, et qui auront donc souvent largement plus d'influences que le millésime lui-même, en tenant compte bien sûr de la qualité du terroir.

Par ailleurs, dans la notion qualitative, certains millésimes dits de très grande qualité apparaissent au moment de leur mise en marché (c'est à dire actuellement assez proche de leur consommation), fermés, peu équilibrés et durs – avec certes une perspective de vieillissement, mais que plus de 90% des consommateurs ne verront pas ; et alors que des millésimes décrits comme « moins bons » offrent plus rapidement des vins ouverts, fruités, équilibrés et plus souples (s'ils sont bien élaborés...), que de nombreux consommateurs apprécient autant sinon plus que les précédents. De plus, sur le vieillissement, il y aurait beaucoup de choses à dire (cf. *Qualité des vins : une complexité difficile à mettre en bouteilles*), car ce ne sont pas toujours les vins les plus riches (et pas toujours meilleurs) qui vieillissent le mieux, comme l'ont démontré de nombreux grands vins qui sont plus dans l'équilibre que dans la concentration (alcool et tannins).

Ainsi, beaucoup de consommateurs ne comprennent donc pas/plus cette qualification supposée les aider dans leur choix, édictée par certains (incluant toutes les catégories professionnelles) et relayée par la distribution, mais souvent contraire à leur appréciation...et justifiée par une certaine réalité !

Alors pourquoi toujours et encore parler « du » millésime M comme « unitaire » et sans critères très précis, quand des milliers de Viticulteurs (plus de 7 000 seulement à Bordeaux) élaborent des vins totalement différents les uns des autres ?

La qualité d'un vin, ne peut absolument pas/plus se résumer à 3 gouttes de pluie ou à 3 rayons de soleil en plus ou en moins ! D'autant plus que ce n'est pas dans les régions ou pays où il pleut le moins que les vins sont les meilleurs ! ...Et de plus, mesuré par qui, où, et à quel moment ?

L'homogénéité et la qualité d'un millésime sont donc finalement devenues un leurre, au fil de l'évolution des conditions météorologiques diverses, de l'avancement de la connaissance, et des approches variées tant viticoles qu'œnologiques. Elle est une impression de « quelques-uns », pour donner une « tendance », dans laquelle de nombreux autres se sentent obligés de suivre ou d'abonder. On peut donc seulement relever un potentiel que certains châteaux auront parfaitement su exploiter (et qui sont les mêmes qui réussissent les millésimes moyens), plus qu'une réalité qualitative absolue. Ainsi, même avec un très bon millésime, ceux qui n'auront pas fait les bons choix, ne produiront qu'éventuellement un meilleur vin qu'à leur habitude, mais pas vraiment un grand vin. La notion de qualité/homogénéité d'un « millésime » censé définir l'alpha et l'oméga de la qualité des vins, est en conséquence complètement obsolète, voire dévoyée, et surtout utilisée à des fins de communication-marketing très basiques, qui de plus, peuvent se retourner très facilement en négatif : que dire des millésimes moyens, voire inférieurs ? ... à moins de n'avoir que des millésimes exceptionnels, ce qui n'est pas facile à faire croire !

Il serait donc nécessaire/urgent de revenir à plus de pragmatisme, plus qu'à une généralité trompeuse, non informative, et souvent contre-productive à la meilleure appréciation ; et donc d'aller vers une plus grande confiance aux Châteaux, voire aux marques, qui garantissent (au-delà du terroir) une rigueur d'élaboration et/ou de sélection, une connaissance, et d'un sérieux de mise en bouteilles. Il n'y a jamais eu autant de possibilité d'application de sciences, de savoir-faire, et de responsabilité pour mieux travailler chaque jour et d'appréhender la climatologie de chaque millésime, pour ne pas se laisser enfermer dans « un » millésime caricatural, qui ne reflète que peu la qualité réelle, et non présumée, tel un simulacre.

Le Château (Marque) fait le vin, le millésime donne seulement un potentiel, pas toujours révélé. Et si l'on voulait en faire une formule, déjà adoptée heureusement par de très nombreux amateurs, et qui devrait être relayée par toute la distribution : « Il vaut mieux un bon château dans un millésime qualifié de moyen, qu'un château moyen dans un "bon" millésime ! ».

Web site : [www.herve-romat-conseil.fr](http://www.herve-romat-conseil.fr)

Notes actu-presse : <http://www.herve-romat-conseil.fr/fr/presse/>

Publications scientifiques <http://www.herve-romat-conseil.fr/fr/oenologie/>