



A quand la fin des pensées magiques-simplistes et simulacres ? L'œnologie devrait surtout être principe de réalité, pensée complexe, et pragmatisme

par Hervé ROMAT – Œnologue-Consultant, Docteur en Œnologie

VENREDI 18 MARS 2022

L'Œnologie a vécu ces dernières années des changements notoires. Elle était il y a encore quelques 30 ans encore empreinte de vieux réflexes curatifs, et peu anticipatrice, dans beaucoup de ses pratiques issues des années 1960-70. Cependant, depuis, elle n'a pas cessé de s'enrichir de nombreux travaux scientifiques et de recherche et développement, qui ont permis au cours de ces dernières décennies, d'avoir une meilleure connaissance, une plus grande compréhension des phénomènes en jeu, une très large intégration de la viticulture, et une disponibilité d'outils biotechnologiques au service de multiples possibilités d'élaborations. On a alors vu globalement la qualité de nos vins s'améliorer indéniablement en général, pendant de nombreuses années.

Mais en concomitance, il y a aussi eu le développement opportuniste de nombreux acteurs, profitant d'un certain archaïsme, d'une méconnaissance du monde en action, tant sur le plan technique que commercial, que de la place des influenceurs, et du développement de la communication, ouvrant ainsi le champ aux pensées magiques-simplistes et aux simulacres, comme dans d'autres domaines de notre société. On a alors vu déferler dans notre sphère un peu recluse en ce temps, de nombreuses dérives que l'on peut aisément observer dans de nombreuses pratiques caricaturales : au vignoble comme en vinification, en élevage, et en amont de l'embouteillage. Ainsi, nous avons vu se développer des « copier-coller » d'approches et de pratiques souvent marginales qui ont été promues en dogme, reprise en communication, et définies en canons qualitatifs. Cette simplification a pu séduire par la simplicité (classique des pensées magiques), qui pouvait faire illusion, et convaincre des interlocuteurs intéressés par la dynamique communicante et une certaine visibilité, voire commerciale.

Cependant, paradoxalement, ces pratiques « simplistes » sont issues d'une époque où la climatologie était largement différente, avec un certain retard d'évolution, ce qui n'est largement plus le cas aujourd'hui. Ses approches sont déjà depuis quelques années totalement contradictoires et surtout avec les changements climatiques apportant ses problèmes spécifiques. Ainsi, ces pratiques des « SUR... », Sur-exposition du raisin au soleil, Surmaturité, Sur-macération, Sur-boisage..., conduisent à des vins caricaturaux : avec des couleurs plutôt évoluées, des expressions sans fraîcheur, marqués par les épices sèches, des boisés souvent vulgaires ; des bouches sans équilibre marquées par des tanins (surtout issus des pépins et de bois), durs, souvent secs (asséchants), et amers (végétaux) ; avec un caractère alcooleux et chaud faisant synergie négative, et d'autant plus qu'ils auront été additionnés de vins de presses (trop souvent pratiqué en systématique, ajoutant en plus des difficultés de clarification et de filtration). Par ailleurs, ces vins-là ne sont pas très stables ni sur le plan microbiologique, ni sur le plan des stabilités tartrique et colloïdale, apportant alors leurs lots de défauts, de netteté, d'équilibre, et de bonne évolution. En conséquence, pour certains (trop nombreux), pour leur enlever certains de ces défauts avant l'embouteillage, ils sont « traités » par diverses approches technologiques dégradantes (Flash pasteurisation, déphénolisation, ...) et de filtrations agressives (tangentielle ou classiques), avec des arguments de non-utilisation de produits œnologiques. Au-delà d'être en « Bio » ou pas, cela conduit d'une part à enlever leur constitution issue de leur approche (un comble !), et d'autre part produisant en plus de nouveaux défauts d'expression et d'équilibre ; mais cependant, ayant déjà été souvent estampillés « qualitatifs » !...généralisant alors la déception, l'incompréhension, voire le rejet des acheteurs consommateurs.

Cette Non-Œnologie est dévastatrice de trop nombreux vins, constituant une régression qualitative vis-à-vis des années passées, qui n'ont eu comme seuls secours d'avoir pu faire illusion à une époque, à un moment de leur présentation (simulacre), souvent jeune, et plus en échantillon plutôt qu'en bouteilles... Le développement des dégustations dites « primeurs » (par de nombreux journalistes et influenceurs) ont largement participé directement ou indirectement à ces dérives, oubliant que le vin est un liquide complexe (colloïdal, soit d'autant plus difficile à stabiliser qu'il est riche) ; dont les qualités des vins jeunes non embouteillés ne sont pas totalement acquises, sont assez instables, et ne se retrouveront donc pas toutes en bouteilles.

Ne doit-on pas se prémunir des (mauvaises) évolutions par anticipation ? Doit-on rappeler que la sur-exposition des raisins au soleil et la surmaturité augmentent largement : la sensibilité à l'oxygène et aux dérives microbiologiques par la production d'oxydases (Peynaud, 1946...), l'augmentation du degré alcoolique, et une baisse d'acidité. La conséquence est donc de fragiliser les vins entraînant des pertes : de couleur, de fruité et de fraîcheur, de complexité et de stabilité ; et favorisent le développement microbiologique de levures type *Brettanomyces* (odeur de phénols/écurie), l'instabilité du vin dans ses équilibres taniques, mais aussi tartrique et colloïdaux, et dans leur persistance aromatique.

Comme on peut le savoir et le vérifier, les bouteilles survivent aux modes ! Et le constat n'est pas très valorisant pour de nombreux châteaux/régions/appellations (globalement, dont à Bordeaux, mais pas que), ce qui peut largement expliquer le détournement de nombreux acheteur/consommateur qui, soit pour les plus connaisseurs ne reconnaissent plus leurs régions/vins pourtant estampillés qualitatifs, soit pour les moins connaisseurs qui ne sont pas du tout attirés par ce type de vins caricaturaux et « austères » ; apportant des déceptions en chaîne, et pour finalement décrédibiliser une grande partie de la production.

Il faut donc se remettre au plus vite dans un principe de réalisme, constater les réalités (dont climatiques et œnologiques), savoir utiliser toutes les connaissances accumulées, les adapter, et mettre en œuvre une Œnologie certes plus complexe et pragmatique, et pouvoir offrir des vins plus attractifs par leur fraîcheur, leur fruité, leur complexité, leur équilibre, leur stabilité et leur « buvabilité », avec plus de singularité-complexité, que les vins « costumés-customisés » qui ne font plus illusion.

Les connaissances ont été enrichies de nombreuses recherches et développements dans les différents domaines de la Viticulture et de l'Œnologie, pour nous servir de support. Ne sait-on pas depuis longtemps que les régions « Sud » ne sont pas naturellement les plus favorables, que le soleil est un atout comme un ennemi, à l'image de l'oxygène nécessaire à l'élaboration des meilleurs vins, mais aussi pouvant être nuisible ? Et que ces dernières années, les conditions « Sud » ont rapidement progressé vers le Nord ? Doit-on nier les évidences qu'un vin n'est pas qu'une simple solution hydroalcoolique ? Que sa stabilité est un gage de qualité persistante, et en grande partie liée à son acidité/pH, lui permettant d'être en particulier plus stable microbiologiquement. Que son expression aromatique est sensible à l'oxydation et aux « boisages » ; que sa composition colloïdale (matrice qualitative) nécessite un élevage d'une importance capitale : dans la construction architecturale du vin, dans la formation de sa matrice, de sa stabilité, jusqu'à l'embouteillage ? Que le vin n'est donc pas vraiment constitué définitivement en sortie de vinification contrairement à une certaine idée reçue-véhiculée-communiquée, tendant à négliger l'importance et l'adaptation de l'élevage, de son potentiel améliorateur et stabilisant ; des conséquences négatives des assemblages de fractions non stabilisées (dont en vins de presses en particulier). Que la préparation à l'embouteillage est une étape fondamentale, qu'il ne faut surtout pas négliger pour conserver au mieux toutes les qualités acquises du terroir, des vinifications et de l'élevage.

L'Œnologie doit reprendre la voie du réalisme, de l'assimilation des connaissances, de l'observation, du pragmatisme, et du travail. Toute solution simpliste de pensée magique est une impasse, dans le vin comme dans beaucoup d'autres domaines. Jean Ribéreau-Gayon, père avec Emile Peynaud de l'Œnologie « moderne », se plaisait à dire que le vin est « *un ensemble complexe de connaissances scientifiques et empiriques* », et on peut rajouter humaines ! Cette complexité doit nous obliger à plus d'exigences, plus d'observations, plus d'applications scientifiques et plus d'implications, comme un devoir pour servir et atteindre le meilleur.