



# Œnologie

## La fin des gourous?

QUAND ON LIT QUE TEL OU TEL GRAND CHÂTEAU VA S'ADJOINDRE LES SERVICES DE TEL OU TEL GRAND GOUROU EXPERT, ON S'IMAGINE MAL QUE C'EST UNE ŒNOLOGIE EN VOIE D'EXTINCTION. C'EST SOUVENT UN RAPPROCHEMENT QUE L'ON PEUT QUALIFIER DE "GAGNANT / GAGNANT", UNE SORTIE DE MIX OÙ LES MARQUES PRENNENT DU PRESTIGE SUPPLÉMENTAIRE DU FAIT MÊME DU RAPPROCHEMENT, QUE CE SOIT LE CHÂTEAU OU L'EXPERT. CES EXPERTS, EN EFFET, SONT DEVENUS UNE MARQUE. LEUR PATTE, LEUR FAÇON DE TRAVAILLER ÉTANT SOUVENT RECONNAISSABLES D'UN CONTINENT À L'AUTRE, UNE SORTIE DE SIGNATURE. LA QUESTION EST DE SAVOIR S'ILS VONT POUVOIR CONTINUER ENCORE LONGTEMPS À APPLIQUER LEURS RECETTES ? LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES EN COURS SONNENT, SANS DOUTE, LA FIN DES DOGMES ET POUSSENT VERS UNE ŒNOLOGIE DE PRÉCISION, PLUS PRAGMATIQUE, ET UNE GESTION PLUS EFFICACE DU PROCESSUS D'ÉLABORATION DES VINS.

PAR JACQUES BERTIN

Après les millésimes 2011 et 2013, respectivement le plus précoce et un des plus tardifs des dernières décennies, notamment à Bordeaux, Hervé Romat observe, dans une chronique printanière, que les modifications du climat engendrent une transformation de la réaction de nos terroirs et des raisins. L'œnologie "moderne", qui s'est construite depuis 50 ans sur de grandes lignes ayant généré certains dogmes, doit forcément s'adapter, devenir plus pragmatique, et être plus précise.

### LA FIN DES DOGMES

En contraste avec les prévisions alarmistes de certains qui prévoient une disparition dans les 50 prochaines années d'une grande partie du vignoble bordelais, et certainement de ses grands vins, H. Romat estime possible d'anticiper les changements à venir et de réagir avec l'ensemble des outils techniques disponibles. Des adaptations viticoles sont possibles par différents éléments, comme le choix du porte-greffe et du cépage. Certes, le léger réchauffement (+ 1° C en 50 ans) et la diminution des précipitations de fin d'été ont permis de récolter un meilleur raisin, et les grandes lignes œnologiques ont favorisé 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 ait 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 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, est liée à la noblesse des matières premières, aux détails d'observation, 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 empreints des dogmes du passé. Ceux qui n'ont pas "réussi", ne s'estiment pas responsables. Ils rejettent la faute sur la météorologie qui ne leur a pas fourni les raisins adéquats. La question est de savoir si l'on pourra 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 ? Si, bien sûr, mais à condition de ne pas appliquer certains dogmes, qui ne pouvaient pas trouver leur application. H. Romat estime donc indispensable d'abandonner rapidement cette œnologie globalisante, adossée aux dogmes du passé, qui permettait d'appliquer une recette 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 juge 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, avec peut-être 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, car 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 permettront, 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, pour obtenir la meilleure expression qualitative. La nature s'impose depuis longtemps à l'homme, sans qu'il puisse, heureusement, la dominer. Il faut alors se soumettre aux 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. Et H. Romat de conclure "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."