

MATURITÉ ET STYLE DES VINS UNE AUTRE ÉPOQUE

Texte : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Lionel Georgeot**
Thierry Gaudillère

Prélever “à l’ancienne” quelques raisins et mesurer au mustimètre le degré potentiel, c’est sans doute charmant et un rien folklorique, mais cela ne suffit plus. Les Bourguignons ont désormais des outils, des conseils œnologiques pour mesurer la maturité et décider de façon presque scientifique de la meilleure date pour commencer les vendanges, facteur essentiel dans la qualité finale des vins. C’est une autre époque, avec d’autres enjeux économiques, dans laquelle on peut se demander si le bon sens paysan n’est pas en train de perdre peu à peu sa place..

La période précédant les vendanges est probablement la plus belle pour les producteurs, mais c’est aussi certainement la plus stressante. C’est un entonnoir dans lequel s’entassent des informations parfois contradictoires pour arriver à un choix essentiel, mais qui prend bien souvent des allures de compromis entre une maturité acquise, l’état sanitaire des raisins, les prévisions météorologiques, le matériel de cuverie, ou encore... la gestion du personnel pendant les vendanges. On ne fait pas toujours ce que l’on veut, d’autant plus que la taille moyenne des domaines bourguignons flirte désormais avec la dizaine d’hectares (pour plusieurs dizaines de parcelles et/ou d’appellations) ; aussi, depuis une vingtaine d’années, les producteurs laissent de moins en moins de place au hasard, à l’intuition ; ils se sont peu à peu dotés d’outils et entourés de conseils pour les accompagner dans le processus d’approche de la maturité optimale du raisin en pinot noir. Nous axerons en effet davantage notre propos sur le pinot noir que sur le chardonnay. De l’avis de tous les œnologues rencontrés dans le cadre de la réalisation de ce dossier, 80% de la qualité d’un vin rouge dépend en effet du raisin, alors que ce pourcentage tombe à 50% en chardonnay ; tous les processus de fermentations et d’élevage en cuves et/ou fûts sur lies ont en effet plus d’importance en blanc qu’en rouge.

Depuis une trentaine d’années, la Bourgogne est rentrée de plain-pied dans une mondialisation

commerciale de ses produits et il est donc clair que plus rien n’est laissé au hasard et certainement pas la détermination de la date des vendanges. Ainsi, dans un cadre interprofessionnel (BIVB), existe depuis 1988 un réseau de parcelles de références sur les trois départements (Yonne, Côte-d’Or et Saône-et-Loire) ; à l’origine, la maturité (rapport sucres/acidité) était suivie par les syndicats viticoles qui ont donc ressenti le besoin d’avoir une vision à la fois plus globale et plus centrale des choses. Depuis 1999, un réseau complémentaire a été monté pour donner des paramètres analytiques supplémentaires : ph, potassium, dosage des composés phénoliques de la peau, etc. Depuis 2004 pour la Côte-d’Or et l’Yonne et 2011 pour la Saône-et-Loire, le Centre Œnologique de Bourgogne (COEB), laboratoire lié à l’interprofession, analyse tous les prélèvements réalisés par les syndicats viticoles (ODG) et cette montagne d’informations arrive deux fois par semaine sur le bureau de Christine Monamy, responsable de la coordination technique au BIVB. “Au plus fort des prélèvements, nous avons les résultats de 500 à 600 parcelles réparties sur toute la Bourgogne, à tous les niveaux d’AOC. Cela constitue une base de données qui nous permet de donner ensuite aux professionnels un état d’avancement de la maturité”, explique Christine Monamy. Toutes ces données sont communiquées en partenariat avec la chambre d’agriculture de l’Yonne et le laboratoire départemental de Saône-et-Loire pour améliorer encore leur



Mesure du degré potentiel à l'aide du classique mustimètre.



*Photo de gauche :
En Bourgogne, la météo
souvent capricieuse reste
le facteur déterminant
dans l'évolution
de la maturation des raisins.
Photo de droite :
La maturation ne se fait pas
toujours en douceur.
Démonstration avec ce raisin
grillé en quelques heures,
pendant l'été 2011.*

diffusion. Depuis 2009, existe même un réseau spécifique pour le crémant de Bourgogne, là aussi sur les trois départements. Les données communiquées par ces réseaux constitueraient donc un moyen infallible de récolter au bon moment ? "Non, nous donnons un tableau régional de la maturité, mais pas de date de récolte. Le réseau permet à chacun de se situer par rapport à une moyenne, mais nous incitons les producteurs à suivre en détail leurs propres parcelles. Dans la continuité de la suppression du ban des vendanges en 2008, l'objectif est de responsabiliser au maximum les Bourguignons", explique Christine Monamy.

DÉTERMINER LE BESOIN PRÉCIS EN VENDANGERS

Sur le terrain, les vignerons reçoivent les informations régionales du réseau et pour leur domaine, intervient le plus souvent une discussion avec un œnologue-conseil. "Nos clients commencent à amener des prélèvements issus de parcelles types (précoce, tardive, sensible à la pourriture ou pas...) deux à trois semaines avant le début des vendanges", explique Thierry Moreau, directeur de Moreau Œnologie qui suit 300 domaines environ : "dix jours avant, nous affinons la date, à partir des analyses, de la dégustation des baies (voir encadré), ce qui permet d'ajuster le besoin en personnel et c'est essentiel ; si vous annoncez le 10 aux vendangeurs et que vous commencez le 13, une partie s'est évanouie dans la nature et cela peut poser des problèmes. Le vrai top départ est donné trois à quatre jours avant et le point central concerne bien souvent l'état sanitaire des raisins ; ensuite,

nous mettons sur pied un plan de vendanges qui intègre le rythme de maturation des parcelles, mais aussi le matériel dont dispose le domaine (table de tri ou pas, type d'érafloir, système de régulation des températures ou pas...), le nombre de vendangeurs ou une machine à vendanger, l'état sanitaire ou encore d'éventuels accidents climatiques, comme la grêle ou le gel. Ensuite, nous passons voir les premières récoltes qui vont donner une tendance et éventuellement nécessiter de revoir le plan de vendanges. S'il le faut, nous mettons la pression, car pour les vins rouges issus du pinot noir, tout est dans la qualité de la matière première." Directeur du laboratoire AOC (250 clients en Bourgogne), à Beaune, Bruno Michéa, estime, lui, qu'entre "les baisses de rendements dans les vignes depuis vingt ans et le réchauffement climatique, avoir de bons degrés n'est généralement plus un problème en Bourgogne." En revanche, quand un facteur limitant est atteint ou présente une menace, comme la pourriture (2007, 2008, 2004), le flétrissement des baies (2003 voire parfois en 2005), ou encore la perte d'intégrité des baies qui se détachent trop facilement (2006, 2009 par endroits), "il ne faut pas tarder à vendanger."

ARRÊT DE CHARGEMENT EN SUCRES

Prélèvements et analyses, dégustations éventuelles des baies... En plus de ces méthodes aussi anciennes que bien rodées, le Centre Œnologie de Bourgogne propose depuis peu à ses clients une prestation innovante de suivi de la maturité, mise au point par Vivelys, une société de Montpellier. L'analyse classique

constate la concentration en sucres, en grammes par litre, ce qui donne un titre alcoométrique probable, ou degré potentiel. La technique Vivelys détermine un stade appelé "l'arrêt de chargement en sucres" (ACS) à partir duquel la quantité de sucres n'augmente plus dans les baies ; le degré continuera de progresser au-delà de ce stade, mais par concentration, par diminution du volume de jus contenu dans la baie et pas par augmentation de la quantité de sucres. Sur trois millésimes par ailleurs très différents (2008, 2009 et 2010), des essais ont été menés sur quarante parcelles dans toute la Côte-d'Or (à tous niveaux d'appellations), avec dans la foulée des vinifications menées sur des vendanges coupées entre cinq et quarante jours après la date d'ACS. Des dégustations conduites par des professionnels ont ensuite abouti à la définition de profils de vins constants, malgré trois millésimes très différents, en fonction des dates de vendanges.

À J (date de ACS) + 10, on obtient des vins marqués par des arômes végétaux. À J + 15 à 20 jours, le style devient fruits frais, floral. À J + 25 à 30 jours, on parle alors de fruits noirs mûrs, de sucrosité des tanins, de souplesse de texture. À J + 30 à 40 jours arrivent les fruits confits, compotés, les notes chocolatées, et l'onctuosité en bouche. Précisons qu'en 2008, année la plus difficile des trois, la récolte la plus tardive s'est soldée par 50% de perte liée au tri des raisins. Pour Éric Grandjean et Véronique Girard, œnologues au CCEB, cette date d'arrêt de chargement en sucres est un peu le chaînon manquant : "à l'analyse, nous avons beaucoup de données, mais il manquait cette date de départ à partir de laquelle la plante arrête de produire du sucre pour commencer la vraie maturité globale du raisin. Quand la date est connue, nous pouvons dire aux vignerons qu'en vendangeant à telle date, ils produiront un style de vin marqué par un profil aromatique précis ce qui permet de commencer de mettre en place avec eux des itinéraires techniques de vinification. Attention, un modèle, c'est un modèle avec ses limites et des facteurs extérieurs comme l'état sanitaire peuvent précipiter une date de vendange. C'est du bon sens !" À noter que l'idéal est un chargement en sucres rapides, précoce pour arriver au potentiel le plus élevé possible à la date d'ACS ; les trois années d'expérimentation ont montré que les taux les plus élevés atteints sur les meilleurs terroirs bien encépagés, ce qui ne surprendra personne, mais apporte une forme de validation scientifique à la hiérarchie des appellations. L'un des reproches fait à cette technique est de ne pas aborder la question de la maturité phénolique (voir encadré), la maturité des composants de la peau. "C'est vrai, mais il n'existe à ce jour aucune méthode analytique pour suivre cette maturité phénolique. La vérité,

c'est que l'on ne connaît pas le processus d'évolution des polyphénols contenus dans la peau des raisins", reconnaît Éric Grandjean.

ET LE BON SENS PAYSAN ?

De remarquables progrès scientifiques ont donc été réalisés dans l'approche de la maturité du pinot noir et des cépages rouges de façon plus globale ; d'autres avancées vont à coup sûr intervenir au cours des prochaines années pour tenter, notamment, de cerner de plus près cette notion manifestement si complexe de "maturité phénolique." Tout ceci va à l'évidence dans la bonne direction et pourtant, nous ne résistons pas à l'envie de vous citer quelques passages du petit livre "référence" publié au milieu du XIX^e siècle par J.-M. Duvault-Bloch, alors propriétaire d'un vaste vignoble comprenant notamment la Romanée-Conti. Il rend compte dans son livre *De la vendange, extrait de mon traité des vins* d'un demi-siècle d'expérience de terrain, les yeux et les oreilles grands ouverts, le gluco-cœnomètre (ancêtre du mustimètre) à la main. M. Duvault-Bloch pose des questions et y répond lui-même. En voici quelques-unes...

"Faut-il vendanger quand le moût n'a que 9 degrés à 9 degrés et demi ? Jamais, car on ne peut rien avoir de pire [...]" "Faut-il vendanger quand le moût n'a que 10 degrés et demi et que le raisin tend à la pourriture d'une manière visible et rapide, quand bien même la saison n'est pas avancée ? Oui et sans tarder [...]" "Faut-il vendanger quand le moût atteint 11 à 12 degrés, que la saison n'est pas avancée, et que le raisin n'est ni pourri ni serré ? Non, car dans cet état du raisin et dans les beaux jours qui peuvent venir, on aura douze chances contre une de faire du grand vin qui sera recherché [...]" M. Duvault-Bloch avait acquis la certitude que l'on est presque toujours gagnant en Bourgogne à pratiquer des vendanges tardives, mais peu importe ; aussi intéressante soit cette conviction, nous retenons surtout la notion de bons sens paysan qu'elle sous-tend. Nous sommes convaincus que l'apport de la science est essentiel en permettant de valider des choix, de maîtriser des techniques... ; pour autant, les vignerons bourguignons ne sont-ils pas justement en train de perdre un peu ce bon sens paysan ? En Bourgogne, tant de choses se sont construites au cours des deux derniers millénaires par la puissance de l'observation humaine, que nous sommes un rien effrayés de voir cet héritage s'effriter en douceur. Mais nous avons sans aucun doute bien mauvais esprit en oubliant que le XIX^e siècle de Duvault-Bloch était une autre époque, avec un autre vignoble, d'autres structures d'entreprises, des hommes différents, d'autres marchés et d'autres enjeux économiques...

Maturité physiologique et phénolique

Schématiquement, la maturité physiologique analyse le jus contenu dans la baie et la maturité phénolique, le contenu de la peau du raisin : les polyphénols (tanins, anthocyanes de la couleur...). Si la première est bien connue et maîtrisée sur le plan analytique, rien n'existe à ce jour pour la deuxième ; si l'on sait doser la quantité de polyphénols dans la peau, cela ne préjuge en rien de leur qualité. La seule solution est donc de s'en remettre à l'ancienne technique de la dégustation des baies. "D'ailleurs, on ne devrait pas parler de maturité phénolique. Les polyphénols évoluent mais ne mûrissent pas", précise Christine Monamy (voire article principal), qui rappelle que déguster des baies, cela s'apprend. "Il ne faut pas déguster la peau avec le jus sucré. Première étape, il faut prendre les baies dans la bouche et les écraser pour faire sortir la pulpe et les pépins. Cela donne une première indication. Plus la pulpe se détache facilement, plus le raisin est mûr. Cette première dégustation donne également une idée de l'équilibre sucre-acidité et des arômes. Ensuite, il faut mâcher une dizaine de fois les pellicules, ce qui va donner des informations sur l'évolution des caractères végétaux, herbacés indésirables et sur la qualité des tanins : souples, agressifs, astringents... Il faut également déguster les pépins quand ils sont bruns, ce qui n'arrive pas tous les ans ; des saveurs de noisette, d'amande sont un signe de bonne maturité. Au final, quand l'équilibre degré-acidité est bon, quand l'aspect, l'état sanitaire des raisins est satisfaisant et quand la dégustation des baies est agréable, on peut commencer à vendanger."

FAUT-IL VENDANGER TÔT OU TARD ?

Le débat est vieux comme la Bourgogne et reste d'actualité. Voici donc un échange en deux temps, discussion et dégustation, entre Jean-Marc Boillot, qui n'est jamais en retard pour vendanger, et Patrick Landanger (La Pousse d'Or) qui, lui, préfère prendre tout son temps..

PATRICK LANDANGER DOMAINE DE LA POUSSE D'OR (VOLNAY)

"J'AIME LES VINS SUAVES"



"Mon premier cours d'œnologie m'a été donné par Hubert de Montille en 1997. Je n'avais même pas encore acheté La Pousse d'Or et il m'a dit : *M. Landanger, en Bourgogne, il faut vendanger tard*. Je n'y connaissais pas grand-chose, aussi je me suis demandé pourquoi il me disait cela. Avec le recul, je pense qu'il avait raison", explique Patrick Landanger, le propriétaire de La Pousse d'Or (dix-huit hectares en côtes de Beaune et de Nuits). Pendant les cinq premières années, il a volontairement travaillé avec cinq œnologues différents pour avoir des approches différentes, et à l'issue de ces cinq années : "j'en ai déduit que l'on pouvait tout corriger, mais pas la maturité phénolique*", la maturité de la peau, celle qui donne des tanins soyeux, de la couleur et les vins suaves, généreux en bouche que j'aime déguster. La seule solution pour l'obtenir, c'est d'aller chercher cette maturité en vendangeant tard, même si, je le reconnais, le risque est d'avoir un peu de pourriture", explique Patrick Landanger, qui poursuit : "Ceci étant, nos vignes produisent des petits rendements et nous sommes très vigilants dans le suivi des traitements anti-pourriture. Au final, nous n'avons que 5 à 10% de perte." Le domaine ne commence ses contrôles de maturité que dix à quinze jours avant la date prévue et jusqu'au dernier moment, il arrive que les vendanges soient repoussées. "J'attends que les prélèvements atteignent un petit 13° naturels et je sais que le temps de nous mettre en place, les 13° seront dépassés. Attention, je recherche des maturités élevées, mais pas la surmaturité. En 2009, nous avons enregistré des 14° sur certaines parcelles et c'est trop !"

Conscient des problèmes potentiels engendrés par la pourriture en vins rouges, le domaine s'est doté d'une véritable machine de guerre pour trier les raisins à leur arrivée en cuverie. Une première table vibrante élimine l'eau et... les insectes. Dans la foulée, arrive la table de tri normale où sont éliminées des grappes entières ou en partie, des feuilles, des branches... Après éraflage à 100%, les billes passent sur une table où des petites mains éliminent les grains immatures, pourris, encore des insectes, etc. Enfin, le clou du spectacle réside dans la table de tri optique acquise en 2009 par le domaine ; une caméra détecte les couleurs indésirables (vert des grains pas mûrs, des feuilles, gris du pourri, marron des branches...) et la machine élimine les "intrus". Facture globale de cette chaîne de tri "chirurgicale" : 100 000 euros pour deux semaines de travail par an. Quant aux vinifications, les techniques employées ne diffèrent pas fondamentalement de celles de Jean-Marc Boillot : pré-macération à froid, fermentation avec pigeages et remontages et une dernière semaine d'infusion à 32-33°. Patrick Landanger précise qu'il recherche plus d'extraction aujourd'hui qu'hier : "parce que la matière première est de meilleure qualité." Tout est lié !

* Voir article principal de ce dossier "maturité".

"La seule solution pour obtenir la maturité phénolique, c'est de vendanger tard !"



JEAN-MARC BOILLOT DOMAINE J.M. BOILLOT (POMMARD)

“J'AIME LES VINS FRAIS, MINÉRAUX”

Jean-Marc Boillot exploite, avec sa fille Lydie et son fils Benjamin, un domaine de onze hectares sur le sud de la Côte de Beaune, mais il possède aussi dix-sept hectares au Pic Saint-Loup, dans le Sud de la France, et une importante activité de négoce en Bourgogne. Pour tous ses vins, le credo est le même : “Je recherche l'équilibre, les arômes de fruits frais, la minéralité ; il faut bien sûr de la suavité, mais surtout pas d'excès de concentration et encore moins de lourdeur”, martèle Jean-Marc qui a quitté le domaine familial en 1985 pour diverses raisons et notamment parce qu'il

souhaitait affirmer son propre style. Pour y parvenir, il y a d'abord, cela va de soi, un travail de grande qualité à la vigne. Vient ensuite la phase proprement dite de maturation du raisin. Dès la floraison, Jean-Marc Boillot a son idée sur la future date de vendanges : 112 à 113 jours en moyenne après le début de la floraison. Un mois avant la date prévisionnelle de début de récolte, commencent

les prélèvements. Ils ont lieu deux fois par semaine, dans des parcelles de référence : un volnay-villages et un volnay premier cru précoce. “Je crois assez peu à la notion de dégustation des baies pour juger de la maturité. Nous, on suit classiquement l'évolution des degrés ; l'idéal, c'est d'avoir 12,5-13° naturels, mais on ne perd jamais de vue l'équilibre sucres-acidité, ainsi que l'état sanitaire des raisins. À un moment donné, il faut faire un choix. S'il y a un risque trop

important d'altération des raisins par la pourriture, je préfère vendanger plus tôt, comme en 2007 ou 2008, quitte à devoir chaptaliser un peu. Depuis dix ans, on a tendance en Bourgogne à être montré du doigt si on chaptalise un peu des vins, alors que beaucoup le font sans le dire. Encore une fois, je cherche à produire des vins purs, et qui dit vendanges altérées, dit manque de netteté, de fraîcheur dans les vins. On peut trier, mais s'il y a trop de dégâts, la cuvée va s'en ressentir. Dans le même esprit, en 2003, j'ai vendangé très tôt (20 août), non pas parce que les raisins s'abîmaient, mais parce que la surmaturité menaçait et cette dernière est synonyme de lourdeur”. Pour Jean-Marc, les choses sont donc parfaitement claires : “vendanger tôt permet globalement d'avoir des raisins plus frais et on retrouve ensuite dans les vins la minéralité du terroir”. En vinification des rouges, le domaine a ses habitudes : éraflage à 100%, une pré-macération à froid de quatre ou cinq jours si l'état sanitaire est bon, la phase de fermentation avec des pigeages au début puis des remontages, et enfin une dizaine de jours “d'infusion” à 28-30°, élevage avec 40% de fûts neufs. Ceci étant, chaque millésime est une page blanche : “j'entends dire qu'un millésime ressemble à un autre, mais ce n'est jamais le cas. Il peut y avoir des ressemblances, mais c'est tout ! Il y a tellement de paramètres qui entrent en jeu”, explique le vigneron qui poursuit : “la décision de vendanger ou pas, les choix de vinification dépendent avant tout de ce qui s'est passé tout au long de l'année.”

“Vendanger tôt permet de retrouver dans les vins la minéralité du terroir.”

JEAN-MARC BOILLOT - PATRICK LANDANGER

UNE DÉGUSTATION POUR RIEN ?



L'idée de notre dégustation était de comparer sur des vins provenant du même terroir, en l'occurrence le pommard premier cru Les Jarollières (les parcelles des domaines se touchent et l'âge moyen des vignes est élevé dans les deux cas), sur les mêmes millésimes, deux domaines sérieux, vinifiant et élevant leurs vins de façons assez comparables, mais revendiquant des politiques totalement différentes en matière de dates de vendanges, donc de recherche de maturité du pinot noir. Jean-Marc Boillot et Patrick Landanger sont on ne peut plus clairs dans leurs explications (pages précédentes) et nous nous attendions à ce qu'il soit relativement facile d'identifier leurs vins même à l'aveugle : la minéralité, la fraîcheur pour Jean-Marc Boillot, la rondeur gourmande pour Patrick Landanger. Résultat, sur quatre des six millésimes, nos dégustateurs se sont pris les pieds dans le tapis, ce qui démontre que le style d'un vin tient à tellement de facteurs que le degré naturel à la récolte n'est pas suffisant. À noter que sur quatre des six millésimes, nous avons glissé un «pirate» australien très typé au plan aromatique qui, lui, a bien été identifié sans la moindre hésitation par tous les dégustateurs. Rassurant !

2009

Malgré une vendange plus précoce d'une bonne semaine, le vin de Jean-Marc Boillot a été jugé à l'unanimité comme issu... de la vendange la plus tardive. Il exprime en effet des arômes de fruits noirs bien mûrs et la matière est fondue, charnue. Le vin de La Pousse d'Or est plus tendu, avec beaucoup de richesse, mais des tanins encore droits.

Résultat des dégustateurs : 80% d'erreur.

2008

Robe fraîche, nez frais et épicé, bouche pure, tonique, saline pour l'échantillon numéro 2 (La Pousse d'Or) ; arômes d'épices, de torréfaction et bouche ample et relativement suave pour l'échantillon 3 (Jean-Marc Boillot). Là aussi, la vendange tardive a été prise pour la vendange précoce et vice-versa.

Résultat des dégustateurs : 100% d'erreur.

2007

Jean-Marc Boillot a eu beau vendanger le 22 août (le 31 pour La Pousse d'Or), une fois de plus son Jarollières semble aujourd'hui plus soyeux, dense, charnu que le vin de La Pousse d'Or décrit comme "salin, léger, pur, équilibré", voire "cisé", par les dégustateurs.

Résultat des dégustateurs : 100% d'erreur.

2006

Les dégustateurs ne se sont cette fois pas trompés. Arômes d'épices, de fleurs, texture où se mêlent la suavité, la tendresse du fruité de 2006 et une certaine rigueur des tanins pour le Jarollières du Domaine Boillot. Nez expressif d'eucalyptus, de fruits confits et bouche tendre, gourmande, fine, un peu chaude pour La Pousse d'Or. Chacun est bien à sa place...

Résultat des dégustateurs : 100% de réussite.

2005

Robe intense, jeune pour les deux échantillons. Le vin de Jean-Marc Boillot apparaît compact, fermé, avec beaucoup de richesse en bouche et un côté encore "mat", avec des tanins qui commencent tout juste de se patiner. Le vin de La Pousse d'Or est également très concentré, dense, mais plus dynamique, plus frais, plus expressif. "Le vin est en place", conclut un dégustateur. Quelques heures supplémentaires de carafage auraient-elles pu inverser les jugements ?

Résultat des dégustateurs : 80% d'erreur.

2003

Sur un millésime aussi extrême que 2003, le choix de la vendange précoce a été le bon. Les dégustateurs retrouvant cette fois facilement leurs petits. Le vin de Jean-Marc Boillot est à la fois suave, chaleureux, gourmand et précis ; celui de La Pousse d'Or est plus évolué, plus chaud, tout en restant encore agréable.

Résultat des dégustateurs : 100% de réussite.