

L'œnologie au service du terroir

Entretiens avec
Jean-Claude Berrouet

Œnologue - consultant, directeur technique des Établissements Jean-Pierre Moueix de 1964 à 2008
Entretien conduit en 2015-2016 par Jean-Michel Chevet et Jean-Claude Hinnewinkel (CERVIN/ISVV)



Le vin en héritage

CERVIN : D'où vient ton intérêt pour le vin et l'œnologie ?

JC Berrouet : C'est le fruit d'une envie au contact de mon grand-père maternel qui était marchand de vin dans une petite cave d'un quartier populaire de Bordeaux, rue de Bègles. Celle-ci m'est venue tout petit. C'était l'époque des jeudis. Le jeudi était alors pour moi la journée sacrée où j'allais chez mon grand-père et c'est là que je m'exerçais à remplir les bouteilles. J'ouvrais à fond les robinets en bois des demi-muids, faisant mousser le vin. Je pouvais respirer les effluves vineux qui sortaient de la bouteille et cela m'a fasciné. À l'âge de

sept ans, j'étais déterminé à travailler dans le vin. Je n'en ai jamais démordu et cela a toujours étonné mes parents et ma grand-mère.

Pendant ma jeunesse, je passais mes vacances à la campagne, dans une propriété du petit village de Bran, en Charente-Maritime, près de Baignes où l'on produisait du Cognac et pratiquait l'élevage. Cette ferme appartenait à des amis intimes de mes parents. Ma récompense, ma joie était d'aller dans cette ferme où je trouvais une forme d'épanouissement spirituel et un confort physique. Je suis un peu un solitaire et quand j'avais la chance de conduire le tracteur et de passer le cultipacker, c'était un immense plaisir. J'avais donc une irrésistible envie d'avoir un jour un métier agricole.

Compte-tenu de cette vocation, à la fin de la classe de troisième, je suis entré en 1957 au **Lycée de Blanquefort** où venait d'ouvrir une seconde d'enseignement général. Je fais ainsi partie de la première promotion. Je suis devenu pensionnaire avec une formation agricole très précoce, à l'âge de 15 ans. Je ne le regrette pas, car nous avons été façonnés par des professeurs exceptionnels. Nous devons avoir 40 heures de cours par semaine, c'était autre chose que maintenant. Les professeurs étaient souvent des agronomes, comme Mr Louis qui était de la promotion de René Dumont. Il était animateur d'une société qui s'appelait « Nature et progrès » et nous inculquait déjà l'écologie. Le terme d'écologie n'existait pas, on parlait de « Défense de la nature ». Si on ne se préoccupait pas trop des pesticides, il y avait déjà une réflexion sur tout ce qui concernait la fertilisation et l'utilisation des engrais chimiques. Cela nous était déjà inculqué, c'est fou !¹

L'enseignement scientifique à Blanquefort était remarquable, surtout en chimie, en physique et en mathématiques. L'enseignement de français était un peu plus léger et il n'y avait pas d'enseignement des langues. Par contre tout ce qui était technique était pour nous extraordinaire. Le lycée exploitait déjà le château Dillon et nous y avions des travaux pratiques. Je me souviens de séances où il fallait déchausser la vigne avec un cheval. Certains étaient doués et habitués, mais d'autres, comme moi, n'étaient absolument pas formés et c'était une sacrée rigolade...

On nous apprenait aussi à vinifier. **La dégustation n'existait pas.** Même au niveau du diplôme d'œnologue, elle n'existait pratiquement pas. Il y avait aussi des enseignants de travaux pratiques, dans chacune des différentes spécialités, l'horticulture et le maraîchage, la viticulture et l'élevage. Je me souviens d'une photo parue dans le journal Sud-Ouest où je nettoiais les mamelles d'une vache avec une éponge trempée dans un mélange d'eau et de javel pour désinfecter le pis. L'enseignement était généraliste, non spécialisé, on suivait toutes les spécialités.

Le bac agricole en poche, je suis entré à l'Institut d'œnologie en octobre 1960, sur dossier. Le Diplôme National d'Œnologue (D.N.O.) s'obtenait alors en deux ans, j'ai été diplômé en juin 1962. J'ai passé le diplôme universitaire d'ampélogie en double cursus.

L'œnologie au début des années 60

CERVIN : A tes débuts, en quoi consiste l'œnologie?

JC Berrouet : J'ai suivi l'enseignement de deux grandes personnalités, **Jean Ribéreau-Gayon** et **Émile Peynaud**. C'était l'époque des premiers cours de Pascal Ribéreau-Gayon qui revenait de l'Université de Californie à Davis aux États-Unis. Ces années 1960 marquent aussi les débuts de Pierre Sudreau et Gérard Seguin. Je fais partie de la première grosse promotion d'œnologues qui est sortie en 1962. Le diplôme est né en 1955, mais les premières promotions étaient réduites. Dans celle de Guy Guimberteau par exemple, ils étaient 3 ou 4...

¹ Jean Delas est arrivé dans les années 60 et il a été un des premiers à étudier l'azote et les aliments azotés

J'ai ensuite rencontré, en 1960, un homme d'une qualité assez exceptionnelle, un grand maître de la technologie, *Jean-Henri Dubernet*, le père de Marc Dubernet qui lui a fait par la suite une thèse de doctorat à Bordeaux. J'ai fait deux stages en vinification sous sa direction, en 1960 à la cave de Labastide de Levis (Tarn) et en 1961 à Cordes (Tarn). Il maîtrisait alors la fermentation malolactique pour faire le « perlé » de Gaillac. On mettait les blancs en bouteilles au moment de la « malo » pour qu'il y ait cette petite fermentation. Il lança en 1960 la macération carbonique, produisant le rouge de Cunac (Tarn). Il mettait des raisins entiers dans des cuves et là, après une fermentation intracellulaire, il collait à la caséine ; il y avait là toute une technologie nouvelle qui se développait en même temps en Beaujolais. Il pratiquait aussi le pressurage direct², comme les Alsaciens pour les blancs. Le débourbage est arrivé ensuite. En ce domaine, Émile Peynaud fut le grand précurseur, pour les blancs comme pour les rouges. C'est là l'origine des cuves en béton avec plan incliné pour les bourbes. On allait en voisin³ à Talence au Château Pontac-Monplaisir (aujourd'hui centre commercial Leclerc !) où avaient eu lieu les premiers débourbages pour les blancs.

À la sortie de l'Institut d'œnologie, j'entre à **l'Institut technique de la vigne et du vin**, l'ITV. Pendant deux ans, du 1^{er} septembre 1962 au 31 août 1964, je suis l'adjoint de Mr Cassignard, responsable du centre régional d'œnologie à l'ITV. L'ITV avait son siège à la Faculté des sciences, à Talence, au quatrième étage, à côté du bureau de Gérard Seguin. Je ne changeais donc pas de site. L'ITV avait alors deux missions au développement auxquelles j'ai participé. La première était **la création de laboratoires de terrain**. Les œnologues de terrain étaient alors soit des œnologues titrés, soit des ingénieurs chimistes. Il y avait à Bordeaux quelques grands laboratoires comme Emovici Bailleau d'Estivau et Chenard. Un peu partout dans la campagne, il y avait les pharmaciens. Notamment, à Libourne ou à Sainte-Foy-la-Grande, des droguistes faisaient du conseil et vendaient des produits « miracles ». À cette époque, on pratiquait **une œnologie corrective**. Compte tenu de cela, Rémy Cassignard eut la volonté de créer des laboratoires pour justement servir de relais techniques entre l'Institut d'œnologie et les professionnels, pour leur apporter une assistance. Ainsi ont été créés les laboratoires de Pauillac avec l'arrivée de Jacques Boissenot qui est devenu célèbre après, de Soussac avec Pierre Faloux, de Bergerac pour le CIVRB avec Pierre Chagneau, de Cadillac en 1963 avec Jacques Blouin et Patrick Léon. On a aussi créé à Libourne un laboratoire qui a fait un peu scandale à l'époque parce que les œnologues privés disaient « *attendez, c'est la ville où il y a le plus de laboratoires privés et vous voulez en mettre un de plus* ». Compte tenu de cela, il a été déplacé à Grézillac avec Bernard Hébrard.

Initialement l'ITV était un organisme d'expérimentation, chose que l'on faisait également. On a été parmi les premiers en 1962 à mettre des douelles dans les cuves de vins rouges à la cave de Puisseguin. On faisait, en laboratoire ou sur le terrain, des essais d'acidification, de désacidification, de collage... J'ai travaillé pendant une année sur la caséine. On s'intéressait à tout ce qui était intervention œnologique. À l'époque l'ITV avait lancé une proposition de financement de recherches pour trouver un substitut au SO₂. Jacques Blouin, ingénieur de l'École d'Agronomie de Montpellier préparait alors sa thèse d'ingénieur docteur sur le SO₂ à l'Université de Bordeaux⁴. Dans le cadre de l'ITV, à sa demande, j'ai fait quelques travaux pratiques à Bergerac et à Monbazillac sur les inhibiteurs des levures pour éviter d'utiliser des doses élevées de SO₂. La question du SO₂ préoccupait et est toujours d'actualité. On avait droit jusqu'à 450 grammes de SO₂ par litre. Qui dit SO₂, dit mal de tête. Si on faisait une rétrospective analytique sur l'histoire du mal de tête, je pense que l'on serait

² Raisins entiers dans le pressoir, d'où un jus d'une grande propreté alors qu'avant les baies étaient foulées

³ L'Institut d'œnologie était alors installé dans les locaux de la Faculté des sciences à Talence.

⁴ J. BLOUIN, Contribution à l'étude des combinaisons de l'anhydride sulfureux dans les moûts et les vins. Thèse de Docteur-Ingénieur. 1965. Université de Bordeaux.

beaucoup plus informé sur les allergènes que sur le SO₂. La première fois que j'ai bu beaucoup de cidre dans une de mes sorties en Espagne, nous avons eu une forte migraine et on s'est dit « *on a trop picolé* ». J'étais alors abonné à une revue des fraudes et finalement on s'est aperçu que ce cidre était très riche en allergènes, en amines biogènes. On a compris pourquoi on était très mal et ce n'était ni à cause de l'alcool, ni du SO₂. C'est un sujet qui m'a passionné tout au long de ma carrière, comme ce le fut pour Aline Lonvaud qui a été l'une des premières à s'intéresser aux amines biogènes, histamines, cadavériques, etc. Je crois qu'il faut être prudent quant à l'influence du SO₂. Mais le SO₂ n'est certainement pas la meilleure chose pour la santé de toute manière.

Je ne sais pas si à cette époque il y avait une volonté d'amélioration de la qualité du vin, mais par contre il y avait une prise de conscience de la nécessité de mieux maîtriser la matière première pour éviter l'acidité volatile. C'était devenu le facteur numéro 1 pour obtenir un bon vin. Pour éviter de produire des vins qui fassent une déviation bactérienne, par les bactéries acétiques en particulier, on suivait avec beaucoup d'attention la fermentation, de façon empirique, il est vrai. On était un peu dans l'impuissance, même si l'on avait quand même quelques outils. Mr Peynaud fut alors un maître parce qu'il était un enseignant qui allait sur le terrain, il avait une connaissance pratique et il nous a enrichi dans ce domaine d'une manière exceptionnelle. Il avait des réponses à toutes les problématiques de notre métier⁵. Les principes étaient très basiques, relativement simples, on n'était pas dans la sophistication d'aujourd'hui parce qu'il y avait très peu de produits exogènes. On ne levurait pas avec des levures sélectionnées ; par contre c'était la gloire des levures indigènes avec les pieds de cuve⁶. Pour ceux qui avaient encore quelques pieds de raisins blancs, on préparait un levain dans les jours précédant les vendanges en rouge. Les levures exogènes, je ne les ai utilisées qu'à la fin des années 1970. J'ai été l'un des premiers à ajouter des bactéries lactiques, à la fin des années 1960, en 1968 et 1969 notamment, années déficientes où les vins gardaient de l'acide lactique. Je me suis alors lié d'amitié avec le directeur du laboratoire Equilait, installé à Aurillac (Cantal). Il me fournissait les bactéries utilisées dans sa laiterie. On n'ajoutait pas non plus de nutriments particuliers dans le moût. Il y avait deux préoccupations : le degré, c'était l'époque où l'on chaptalisait, il fallait bien cadrer le degré final - pour Émile Peynaud c'était 12,5° - et ensuite il fallait que la fermentation se passe bien et surtout qu'il n'y ait pas de surchauffe. On essayait avec les moyens du bord de refroidir. J'ai le souvenir d'avoir passé des nuits blanches à utiliser des pains de glace...

Un œnologue de terrain

CERVIN : En 1964 tu es embauché par les Établissements Jean-Pierre Moueix. Comment le jeune œnologue a-t-il été repéré par le célèbre négociant libournais ?

Jean-Claude Berrouet : J'ai rencontré Jean-Pierre Moueix en 1963. Je ne sais pas comment il a eu connaissance de mon existence, mais il a voulu me rencontrer et à sa demande, j'allais le voir une fois par mois le mardi à 15 heures. Il voulait bavarder avec moi. Jean-Pierre Moueix est né en 1913. Il me fait venir à Libourne dans les Établissements qui portent son nom et qu'il a créés en 1937. Il possède de nombreuses propriétés et moi je ne sais pas très bien pourquoi je rencontre ce Monsieur très distingué, avec une classe énorme, pour bavarder pendant une heure... J'ai eu ainsi - fin 63 et début 64 - une série de rendez-vous informels. C'était en fait une prise de contact. Il avait une idée. J'étais tout jeune, j'avais 22 ans et je voyais ce monsieur qui m'impressionnait énormément.

⁵ En 1964 j'ai pris un peu sa succession chez Moueix où il était présent comme conseiller

⁶ Petite partie de la vendange (quelques centaines de kilos), sélectionnés et récoltés en avance dans la meilleure parcelle. Il permet le développement des levures et donc le démarrage de la fermentation alcoolique. Il est ensuite utilisé pour aider au démarrage de la fermentation alcoolique lors de la cuvaison.

Un jour il m'a demandé si je voulais travailler avec lui. Il m'avait fait la liste de tous les châteaux, à la main (il écrivait très bien), avec leur production en tonneaux... Et j'ai beaucoup hésité. Pourquoi? Parce l'ITV était l'organisme qui alimentait la FAO en techniciens pour la viticulture et l'œnologie. Et la FAO recrutait pour partir en Albanie. Les vieux de l'ITV me racontaient des histoires telles qu'on les rencontre dans les romans d'espionnage. Quand on est jeune, on est peu rêveur, un peu aventurier... c'était enthousiasmant... Et il m'a fait un contrat.

Finalement je crois que j'ai fait le bon choix en acceptant la proposition de Jean-Pierre Moueix. Qu'est qui m'a décidé ? Il me parlait de Pétrus. Mon grand-père était marchand de vins, mais je n'avais jamais bu de Pétrus de ma vie, je n'avais jamais vu une bouteille de Pétrus, c'était l'Arlésienne pour moi. Quand il m'en parlait, ce n'était pas le Pétrus d'aujourd'hui, il n'avait pas la notoriété d'aujourd'hui. C'était pour moi un cru qui commençait à naître et en Bordelais, les vins de la rive droite et les Pomerols en particulier n'étaient pas très connus. Les Saint-Émilions oui, les Pomerols très peu. Dans le premier ouvrage de Cook, il n'y a pas de rubrique « pomerol ». Puis il y a cinq lignes, et petit à petit la place réservée à Pomerol augmente au fil du temps. Quand mon père était invité dans la bourgeoisie bordelaise avec serveurs en gants blancs, on ne servait jamais de vins de la rive droite, c'était toujours des Médocs et des Graves.

Le choix a été un peu inconscient... ce n'est donc pas le prestige de Pétrus... pas du tout. C'est la classe, le charisme de Jean-Pierre Moueix qui m'a convaincu, c'est l'homme... Il avait des propriétés, uniquement Rive droite comme aujourd'hui. La famille Moueix était surtout à Pomerol et à Saint-Émilion, la première propriété familiale était Fonroque, achetée en 1930 par Jean Moueix, le père de Jean-Pierre Moueix⁷. Quand je suis arrivé, ils possédaient Fonroque et Magdeleine ; nous gérons La Fleur de Mme Lacoste ; ils étaient fermiers de La clote. À Pomerol, il y avait Trotanoy, Pétrus, La Fleur Pétrus, Latour et Lagrange ; une belle collection de propriétés. Ils se sont implantés en Fronsac en 1971 en rachetant Canon à Monsieur Marc, puis ensuite le château La Dauphine, etc. En 2001, ils ont revendu leurs propriétés de Fronsac pour se recentrer sur celles de prestige. Ce fut le choix de Christian Moueix, frère cadet de Jean-François. La Dauphine est une belle propriété mais il y avait des problèmes de dispersion et de rentabilité.

Quand je suis arrivé le 15 septembre 1964, on m'a donné carte blanche. Les vendanges ont commencé le 21 septembre à La Fleur Pétrus avec un régisseur, Monsieur Sémelin, également courtier en vins. Mon plus gros travail n'a pas été technique. Il a été de savoir m'intégrer avec des hommes qui avaient des approches techniques totalement différentes des miennes et essayer de faire passer ce que j'avais appris. J'ai beaucoup plus pratiqué la diplomatie que la technique. L'année 1964 a été très difficile avec une grosse production. Il a fait chaud avec des arrêts de fermentation. J'ai passé des nuits blanches. Je courrais partout pour refroidir le vin. Il n'y avait pas de personnel formé dans les chais, pas d'ouvriers de chais. Il y avait des maîtres de chais, mais itinérants, qui venaient de l'extérieur. Pendant trois ans, de 1964 à 1966, il a fallu que je me débrouille avec le personnel des propriétés qui était surtout formé à la viticulture. Pour vinifier, il fallait tout faire à la fois. Jean-Pierre Moueix, en un homme intelligent, avait cru comprendre que le recrutement d'un technicien comme moi, lui permettrait de maîtriser les problèmes techniques de l'œnologie.

Dans un même temps, il fallait vinifier, élever, mettre en bouteilles et gérer le personnel. En 1967, il recrute Jean Vaissière, un maître de chai issu d'une vieille famille saint-émilionnaise. C'était un maître de chai itinérant qui allait de propriété en propriété et qui

⁷ L'autre branche, celle de Taillefer, est arrivée avant, en 1919, peut-être même avant la guerre de 1914.

travaillait en partie pour nous. Il devient permanent pour mieux maîtriser la production. Avant on utilisait plusieurs maîtres de chais itinérants. Ce système était lié à la petite taille des propriétés de la rive droite. Ils travaillaient à façon, faisaient les soutirages, les collages, la préparation des vins, les mises en bouteilles, etc. Ça existe toujours plus ou moins. Au début j'avais trois maîtres de chais, je leur courrais toujours après pour venir soutirer tel vin, pour coller tel autre vin, préparer les mises... Quand Jean Vaissière arrive, nous devenons pratiquement le premier couple œnologue – maître de chai. Il avait une grosse expérience de terrain, une grande connaissance des pratiques de la vinification, mais surtout de l'élevage et de la mise en bouteilles.

En 1965, je crée **un petit laboratoire d'œnologie** à l'intérieur de la maison Moueix pour faire les degrés, le SO₂ libre, le SO₂ total, l'acidité totale, l'acidité volatile, les chromatographies sur papier de l'acide malique. J'avais de quoi m'occuper. La semaine de 35 heures n'existait pas. J'ai créé ce laboratoire dans une toute petite pièce qui n'avait même pas de fenêtre ; en 1971, on a reconstruit un très beau laboratoire avec du matériel automatisé. On avait ensuite la capacité d'analyser de nombreux paramètres avec des méthodes analytiques plus performantes. Je n'étais pas l'œnologue de Pétrus, mais de l'ensemble des propriétés et du négoce. C'est une maison très importante, consacrée entièrement aux vins d'AOC. Nous traitons à peu près 100 000 hl par an sur le marché du vrac. Nous disposions de trois tonnelleres, deux pour la réparation et une pour la fabrication. Quand je suis arrivé, il y avait à peu près 10 000 barriques en élevage dans un magnifique chai XIXe siècle, le chai Perrier sur les quais du Priourat à Libourne (Gironde). Les Établissements Moueix avaient un marché de vrac énorme, sur la Belgique en particulier, mais aussi sur l'Angleterre. Je m'occupais de l'analyse, mais aussi de l'élevage des vins achetés après dégustation par Jean-Pierre Moueix et son neveu Jean-Jacques. Les vins passaient au laboratoire et ensuite je les suivais jusqu'à leur assemblage et leur expédition.

La Maison Moueix était spécialiste des vins du Libournais. À Bordeaux, la Maison Duclot, qui commercialisait les grands crus de toute la Gironde, a été rachetée en 1950 par Jean-Pierre Moueix. Jean-François Moueix, l'actuel propriétaire de Pétrus en est devenu le PDG dans les années 70. C'est le frère cadet, Christian, qui a pris la direction de la Maison Jean-Pierre Moueix à la suite de son père. Moi je ne travaillais que pour Jean-Pierre Moueix à Libourne. Je m'occupais aussi de Pétrus car les établissements Jean-Pierre Moueix étaient prestataires de services de Pétrus dont Jean-François Moueix est nu-propiétaire depuis 1969.

Des pratiques plus raisonnées

CERVIN : Où en est-on alors des pratiques vitivinicoles ? Quelle fut leur évolution ?

Jean-Claude Berrouet : Quand je suis arrivé chez les Établissements Moueix, le vieux régisseur avait une approche purement empirique. Par exemple sur le plan de la fertilisation on ajoutait systématiquement de l'engrais, souvent d'origine organique, enrichi en potasse, sans aucune analyse de sol ou foliaire. Or au début de ma carrière les productions sont devenues très faibles. Il y a eu des années prolifiques comme 1964, 1966 puis il y a une chute de production qui commence en 1967, qui est manifeste en 1968 et en 1969. Nous étions autour de 45 hectolitres par hectare en 1964 et 1966 ; on devait être autour de 30 hectolitres par hectare en 1967, 25 en 1968 et à une vingtaine en 1969.

Ma chance fut d'avoir suivi une formation agricole et de toujours me souvenir qu'à partir du moment où il y a insuffisance d'un des éléments minéraux dans la nutrition d'une plante, on altère les apports des autres. Le déséquilibre entre les éléments minéraux du sol est la grande cause de la baisse des rendements. Face à cette situation, je décide de rencontrer

Jean Delas⁸. Pour la première fois, nous choisissons de faire **un diagnostic scientifique**. Je me souviens toujours d'un repas en 1969 avec Jean-Pierre Moueix, Jean Delas, Christian Roussel, responsable de la protection des végétaux à Bordeaux et Philippe Leclair, lui aussi chercheur à l'Inra de Bordeaux. Ils font un bilan qui va être majeur dans le redressement de la vigne avec en particulier la mise en lumière d'une carence magnésienne et d'un antagonisme entre le magnésium et le potassium. En effet pour apporter de la matière organique, on ajoutait de la laine de mouton et de la corne, essentiellement des matières organiques, mais enrichies en potassium. Dans le même temps on s'est aperçu que dans les sols argileux se produisaient des migrations de l'ion potassium. La carence en magnésium provoque le flétrissement pédonculaire, mais également des déséquilibres nutritionnels et donc un mauvais comportement physiologique comme la coulure. C'est important pour la qualité des vins car contrairement à l'idée reçue ce n'est pas parce que l'on produit peu que l'on fait du bon vin. C'est même souvent quand la vigne est dans sa plénitude physiologique que l'on fait le meilleur vin. Bien évidemment il y a une limite supérieure de production au-delà de laquelle il ne faut pas aller. On décide donc d'apporter l'élément déficient qu'est le magnésium et ainsi on améliore avec beaucoup de rapidité notre production, d'un point de vue qualitatif comme quantitatif. Il n'y a pas alors d'excès d'alcool et avec des vins de 12° - 12°5 on était satisfait. Sur ce volet viticole, l'arrivée en 1970 de Christian Moueix marque un tournant. Il a fait un diplôme dans l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires de Douai après une classe préparatoire au Lycée Montaigne à Bordeaux. Après sa formation en agronomie, il passe un diplôme de viticulture à l'Université de Californie à Davis (Etats-Unis). Il était donc bien armé et avec ses connaissances techniques, il devient le responsable viticole. Avec Christian, on fonctionnait en binôme : lui la vigne et moi le vin. Dans la vigne, cela s'est traduit par des rendements mieux maîtrisés et par une production plus régulière. On parle aujourd'hui des vendanges en vert ; il a été l'initiateur du premier éclaircissage sur deux hectares à Pétrus en 1973. À l'époque, il le faisait de manière relativement précoce en juillet. Pourquoi cela ? C'est quelqu'un de cultivé qui lit beaucoup et il découvre que Columelle délestait les arbres fruitiers pour que les fruits soient bons. Il eut alors l'idée de le faire pour la vigne.

À mon arrivée, les labours étaient effectués avec des chevaux. J'ai assisté en 1965 à l'achat du premier tracteur, un Massey-Ferguson au château Latour à Pomerol. À Pétrus, on avait deux chevaux. On a l'impression de parler du Moyen Âge ! On introduit alors la motorisation, donc la rapidité et l'efficacité d'intervention au niveau des façons culturales. Notre dernière jument était à Magdeleine, sur 3 hectares de très vieilles vignes plantées à 1 mètre, où l'on ne pouvait passer qu'avec un cheval. On a cessé en 2008 quand j'ai pris ma retraite. Pendant ce temps-là, il y en a d'autres qui réintroduisent les chevaux. Nous, on était un peu à contre-courant. On a été le dernier à Saint-Émilion à labourer avec un cheval et maintenant cela redevient la mode.

Christian Moueix a été responsable du vignoble jusqu'en 1977. À partir de là, il intègre le staff familial de la direction des établissements Jean-Pierre Moueix et recrute un ingénieur pour le remplacer. Arrive alors Michel Gillet formé à l'Enita. Il a été embauché par mon intermédiaire sans le savoir. J'avais un ami qui était professeur d'anglais, donnait des cours à l'Enita et était maire d'un petit village du Pays basque. Je discutais souvent avec lui. Un jour, dans le train, il retrouve Michel Gillet qui travaillait alors au Ministère de l'Agriculture et lui dit « Tiens je connais une place ». C'est comme cela qu'il est rentré dans la maison. À partir de 1977, le binôme devient Michel Gillet – Jean-Claude Berrouet, mais toujours avec un regard de Christian Moueix sur la viticulture. C'était sa chose ! Il a un

⁸ Jean Delas était ingénieur agronome, chercheur à l'Inra de Bordeaux (cf témoignage n° 7).

attachement à la viticulture et finalement ils étaient deux à prendre les décisions grâce des contacts quotidiens.

En 1964, les traitements phytosanitaires étaient effectués tous les 8 ou 10 jours, qu'il pleuve ou vente. À partir des années 70, on a introduit petit à petit la notion de viticulture raisonnée, on s'adapte aux circonstances climatiques, aux pressions « mildiou », aux pressions « oïdium »... On utilisait essentiellement le sulfate de cuivre et le soufre mouillable. Contre la pourriture, il y avait l'Euparen, mais j'étais systématiquement contre parce que j'avais constaté que c'était un durcisseur de la pellicule qui retardait la maturité et exacerbait des tanins un peu plus communs, un peu plus crus, un peu plus végétaux. Pendant longtemps, on n'a pas traité contre la pourriture grise. On a traité assez tard, dans la décennie 80, avec de nouveaux produits de synthèse. Peut-être que les circonstances climatiques et la matière première n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui et que l'on pouvait plus facilement s'en passer ?

La matière première n'était alors effectivement pas la même. Dans les années 60, au moment des vendanges, la vigne était en arrêt végétatif. Les feuilles prenaient des couleurs automnales, perdaient leur verdeur, les pépins étaient murs. L'été on a souvent une période de déficit hydrique où la vigne se met en arrêt végétatif. La vigne est un être vivant qui a un pouvoir d'adaptation aux circonstances climatiques. S'il repleut en septembre, comme en 2013 où, après des mois de juillet-août qui sont pratiquement les deux mois les plus secs de l'histoire viticole, la vigne est alors réactivée au moment des vendanges. D'une part la pellicule est plus vulnérable, le pépin n'est pas mûr car il doit vraisemblablement y avoir des inhibiteurs comme le resvératrol. Des phénomènes d'inhibition, peut-être en a-t-on un peu moins aujourd'hui ? Ensuite on ramasse des raisins beaucoup plus mûrs, donc avec des peaux plus vulnérables, avec une grande activité enzymatique au niveau de la membrane cellulaire. Aujourd'hui les gens effeuillent. Or le soleil est dégradant, le phénomène d'insolation est catastrophique, et le fait de faire des vendanges en vert entraîne dans les baies des phénomènes de compensation. Tout va alors dans le même sens, la peau se distend, il y a une turgescence beaucoup plus importante... En 2013, tous ceux qui ont effeuillé s'en souviendront... La vigne veut survivre, elle ne veut pas perdre d'eau, donc elle ferme ses stomates pour garder ses réserves. C'est la magie des êtres vivants, ce pouvoir d'adaptation.

En dehors des façons culturelles et du remplacement de Christian Moueix, l'autre changement notoire a été la façon de vendanger. Il y avait une tradition, le régisseur commençait toujours par la même parcelle à La Fleur Petrus car elle était devant le logement des vendangeurs. On commençait par là. C'était immuable. On prend alors un peu conscience d'une hiérarchie, d'une chronologie dans la maturation des raisins selon les lieux avec une adaptation des dates de vendanges un peu plus parcellaire. Autre élément d'importance, en 1971, on remplace les bastes. On ramassait avec des paniers et avec des hottes que l'on vidait dans des bastes par l'intermédiaire d'un entonnoir où passaient les pilons. Beaucoup avaient même un fouloir mais nous nous tassions seulement avant de fouler à la réception dans le cuvier. Le résultat était catastrophique ! On fit alors faire des tombereaux sur mesure, avec des vis sans fin très larges pour que la vendange ne soit pas blessée ou malaxée. On put ainsi transporter rapidement la vendange dans de bonnes conditions, d'une manière un peu plus délicate qu'auparavant. On introduit ces tombereaux à vendanges fabriqués chez Mercier & Sanchez, à Perpignan. On commence aussi à avoir une vague notion de tries en ôtant les feuilles.

Pour recevoir la vendange, il y avait à mon arrivée des cuves en bois à ciel ouvert dans quelques cuviers, à Pétrus et à La Fleur Petrus par exemple ; elles ont été rapidement remplacées par des cuves bétons. J'avais également des cuves de type algérien à remontage automatique. On remplissait la cuve en béton de moût de raisin et sous l'effet de la fermentation le jus coulait dans un cuveau supérieur, à la fois il s'oxygénait et se refroidissait

naturellement. Elles étaient faites pour des cuvaisons courtes comme celles pratiquées en Afrique du Nord. À la fin des années 60, je les ai alors modifiées pour pouvoir maîtriser les remontages et les temps d'oxydation. On pouvait dès lors environ de 15 à 16 jours.

Pour érafler on utilisait, à Trotanoy et à Fonroque, des aspirograppes, sortes de centrifugeuses où le raisin passait en déchiquetant les rafles. Ils ont remplacés à la fin des années 60 par des égrappoirs classiques à grilles tournantes qui lacéraient beaucoup moins les rafles. Quand on voit aujourd'hui la qualité des bouteilles de Trotanoy 1964 et 1967, toutes deux exceptionnelles, élaborées dans ce contexte technique, cela me fait sourire. Aujourd'hui on coupe les cheveux en quatre. Là, dans un contexte où finalement le vin aurait dû s'altérer, le résultat est magnifique...

Petit à petit on restaure toute notre cuverie béton, on travaille surtout avec du béton brut revêtu de ciment lissé. Par chance, je n'ai jamais voulu de résine époxy. Par contre on a acquis un savoir-faire dans la gestion du carreau de verre. Ce sont des carreaux de 16 ou 17 cm ; le problème avec ce système, le joint s'entartre et le tartre fini par soulever le carreau, laissant pénétrer le vin. Il faut donc détartre sans arrêt les cuves et refaire régulièrement les joints pour les entretenir. Cela nous a permis de garder les cuves revêtues de carreaux de verre pendant des décennies dans des conditions de propretés remarquables.

Toujours à mon arrivée, il n'y avait pas de personnel de chai. Les gens de la vigne venaient pendant les vendanges travailler dans le cuvier, faire les remontages. De 1964 à 1967 j'avais peu de personnel pour travailler dans les cuvier, je courrais partout, je déplaçais le personnel. Il y avait même un employé qui n'avait pas de permis de conduire ; il avait sa mobylette, une remorque avec du matériel et il allait faire le boulot de cuvier en cuvier. C'était un artiste qui parlait aux oiseaux... En 1967, lorsque je recrute Jean Vaissière, il arrive avec son fils, François qui prendra la succession de son père en 1986 et un ouvrier, Marcel Pujol. Il y a désormais un maître de chai avec deux assistants. Ils deviennent prépondérants dans la qualité de la vinification car ils forment le personnel, et là, pour moi la vie devient belle parce que c'est un soulagement non seulement sur le plan de la gestion du personnel, mais aussi sur le plan de la qualité du travail avec une plus grande maîtrise.

Il me faut également parler des barriques. On n'utilisait pas les barriques neuves comme aujourd'hui, mais le groupe Moueix avait **trois tonnelleries**. Une fabriquait et réparait des barriques bordelaises pour les propriétés, et deux travaillaient pour le négoce car on réparait les fûts de châtaigner pour le transport ; on expédiait beaucoup de vin en vrac dans des fûts de châtaigner. Le châtaigner est beaucoup plus léger et beaucoup moins cher que le chêne. Derrière mon laboratoire il y avait un chai qui était affecté à toute la futaille, les barriques, les demies, les quarts, les huitièmes... Il y avait là un ouvrier qui travaillait à plein temps. C'était l'époque de la Sernam⁹. On expédiait des fûts et ils revenaient vides (ils étaient consignés). À leur retour, le lundi matin, on les remplissait d'eau pour les dégorger et les désinfecter et le vendredi on les vidait pour pouvoir les réutiliser. On avait vraiment une maîtrise de tout ce qui était futaille et on utilisait peu de bois neuf. On achetait des barriques neuves uniquement pour Pétrus parce que l'on n'en fabriquait pas assez et pour diversifier l'origine des bois.

À Pétrus, on utilisait au maximum **20 ou 30% de bois neuf**. Dans les années 1960, quand on fabriquait nos barriques, le chêne venait d'Europe centrale, de Hongrie et de Yougoslavie essentiellement, bois produit dans le cadre des plans quinquennaux du parti communiste. Du jour au lendemain, dans les années 1970, ils arrêtèrent de livrer du bois. À partir de là, on s'est tourné vers des tonnelleries françaises pour acquérir des douelles parées jointées ; il n'y avait plus qu'à les monter et les chauffer. On se fournissait dans la région de

⁹ Service national de messagerie, filiale de la SNCF jusqu'en 2002

Cognac, mais aussi chez Demptos. Ce sont alors des bois de chênes français, de Gironde, de Dordogne, de Loire-Atlantique... de partout. Mais rapidement, nous les faisons venir surtout de l'Allier et de la Nièvre. J'ai acheté des bois de la forêt de Tronçais à la fin des années 80. Cela m'a coûté les yeux de la tête, car on achetait les bois aux enchères descendantes. Si on voulait ces bois, il fallait les payer... On a arrêté la tonnellerie en 2001 pour des raisons administratives.

On n'était pas encore entré dans la relation bois – vin comme on l'a fait par la suite. On achetait du bois pour le logement uniquement. Si certains racontent qu'ils se souciaient dans les années 60 de la qualité du bois, alors ce sont des menteurs. Un des précurseurs a été Paul Pontallier qui a soutenu sa thèse en 1981 sur l'utilisation du bois dans l'élevage des vins rouges. Après lui, toute une génération de chercheurs s'est intéressée à la relation bois – vin. Certes déjà Olivier de Serres (en 1600) parle des copeaux de bois et analyse les qualités des différentes variétés et origine mais en 1960, sur le terrain, le tonneau de bois est simplement un contenant. Les tonneliers avaient alors une approche empirique. Pour eux le bois était sec, cassant, nerveux... ils avaient toute une terminologie et une connaissance tactile. Plus tard, quand j'achetais du bois, je demandais des chênes à pousse lente, à grains fins et également des bois séchés à l'air libre avec une manipulation des douelles tous les 6 mois au cours de leur séchage, lequel devait durer entre 24 et 36 mois. Un cahier des charges précis commençait à naître sur ces bases-là.

Avoir des tonneliers sur place nous a enrichis sur le plan de la futaille, de son entretien et de sa gestion. Par exemple en 1970 nous avons mis en place un protocole, suite à deux millésimes 1968 et 1969 catastrophiques. Je vous l'ai expliqué tout à l'heure, deux toutes petites récoltes, et une très faible qualité. En 1968 on fabrique des barriques mais on ne met pas de vin en fûts puisqu'il y en a très peu et qu'il n'est pas bon. En 1969 il y a encore moins de vin et il n'est pas meilleur. Donc on stocke les barriques. En 1970 arrive un gros volume de grande qualité. Donc j'utilise les stocks et mets des vins en barriques neuves et en barriques usagées. Je constate alors que les volatiles ont monté dans les barriques et pas dans les barriques usagées. Je me suis rapproché de Jean-Noël Boidron¹⁰. On passe à la vapeur les barriques vieilles comme les neuves, on recueille le condensat, je fais une analyse de la volatile. Dans les barriques neuves qui n'ont jamais contenu de vin, je trouve des volatiles élevées incroyables. Nous nous sommes ainsi aperçu qu'il y avait des bactéries acétiques et des microorganismes qui, à partir de nutriments dans le bois, conservés pendant deux ou trois ans, fabriquaient de l'acidité volatile. Donc ce n'était pas une contamination microbiologique, mais une contamination chimique... En déduction de cela, à partir de 1970, toutes nos barriques vont être passées systématiquement à la vapeur à basse pression (400 à 500 grammes de pression), pendant trois minutes, pour les désinfecter, pour les dégorger, pour les purifier et les assainir. Voilà le type d'anecdotes qui nous ont permis de progresser, d'acquérir un nouveau savoir. Jusqu'alors, pour nous, c'était les barriques qui avaient contenus du vin qui étaient fragiles ! Ce nouvel acquis nous a ainsi permis de mieux maîtriser les barriques. Vincent Millet a par la suite montré dans sa thèse sur les *Brettanomyces*, qu'il y en a deux fois plus dans les barriques neuves que dans les barriques usagées. Cela prouve que le bois neuf est un substrat pour les *Brettanomyces* et depuis de nombreuses études l'ont confirmé. Auparavant les barriques étaient, comme disait Peynaud, « envinées ». Cet « envinage » que je n'ai jamais connu était pratiqué dans très peu d'endroits et pour quelques barriques seulement.

François Vaissière montrant des photos de Pétrus me disait « *Regardez où on logeait le vin* » : dans le chai il n'y avait pas beaucoup de barriques neuves. Le bois neuf était utilisé

¹⁰ J.-N. Boidron, Essai d'identification des constituants de l'arôme des vins de *Vitis vinifera* L. Premiers résultats, Thèse de doctorat : Chimie : Œnologie, Bordeaux, 1966, sous la direction de Pascal Ribéreau-Gayon

avec parcimonie comme partout. Le bois neuf, on l'utilisera surtout avec l'arrivée de Parker. Au milieu des années 80, la profession se déchaîne, s'aperçoit que c'est un élément de séduction et de nombreux propriétaires utiliseront 100% de bois neuf pour leur grand vin. Et puis il y a les génies qui en mettent 200% et je me souviens en Californie, en participant à une dégustation avec un professeur de Berkeley, qui me demande si 200% c'est bien ! Je lui réponds que je pense que 300% c'est encore mieux. Alors il a vu que je plaisantais ! L'élevage dure alors assez longtemps, souvent autour de 24 mois. À Petrus, le millésime 1964 a été mis en bouteilles au bout de 23 mois. Aujourd'hui c'est autour de 14 à 15 mois. Pour beaucoup c'est 12 mois. Aujourd'hui, Pétrus c'est 50% de bois neuf. On est monté jusqu'à 80% dans les années 90. Et puis l'on s'est aperçu qu'avec le changement climatique l'excès de bois détériore le vin dans le sens où il le domine, on ne goûte que le bois...

Les grandes étapes de l'évolution de l'œnologie

CERVIN : Quelles ont été les grandes innovations en œnologie pendant ta carrière?

Jean-Claude Berrouet : Lorsque je débute en œnologie, Pascal Ribéreau-Gayon est de retour de l'Université de Californie. Il y avait à cette époque dans le monde trois grands centres de recherche œnologique : aux États-Unis l'Université de Californie à Davis, en Allemagne, celle de Geisenheim qui était alors le centre hégémonique de l'œnologie et à Bordeaux, l'Institut d'œnologie avec Jean Ribereau-Gayon et Émile Peynaud. La fermentation malolactique était connue à Davis comme à Bordeaux. Pascal Ribéreau-Gayon met alors au point la mesure de l'acide malique par l'analyse chromatographique sur papier. On parlait jusqu'alors de seconde fermentation ou de fermentation secondaire et grâce à ses travaux on acquiert une bonne connaissance de la fermentation malolactique. L'analyse chromatographique sur papier permet facilement de savoir s'il y avait acide malique ou pas.

Dans le secteur négoce de mes activités, j'ai eu pour les millésimes 68 et 69 des milliers d'hectolitres de vins qui n'arrivaient pas à faire leur « malo » J'ai donc acheté des bactéries lactiques mais il a fallu aussi être patient ; la dernière cuve a été terminée l'année de mon mariage en 1977 ! J'ai donc mis des années et des années. Ce dont je parle se situe au niveau du négoce. C'est une expérience ! Pour les châteaux au début on laissait faire. Puis dans les années 70 on a fait des essais d'ensemencement avec Equilait. Après j'ai beaucoup travaillé avec Aline Lonvaud, spécialiste des bactéries lactiques à Bordeaux.

La maîtrise de la température est une autre avancée fondamentale. On ne connaissait pas très bien l'origine des fameux arrêts de fermentation. À l'époque, Jacques Blouin voulait lancer une enquête épidémiologique sur le sujet et j'avais fait venir un ami titulaire d'un diplôme d'épidémiologie à Saint-Louis aux États-Unis. Un des facteurs prépondérants de ces arrêts était l'excès de température. Il y avait donc nécessité de maîtriser les températures. On l'a toujours su. Dans le livre de Maupain¹¹ « *Comment faire des bons vins rouges* », on découvre qu'il fallait refroidir les moûts quand il faisait trop chaud ou les chauffer quand il faisait froid. Par exemple l'année 74 fut une année redoutable avec des vendanges froides et pluvieuses. On rentra des moûts à 8 – 9 °C. Donc il a fallu les chauffer pour lancer la fermentation et là on a utilisé de vieilles étuveuses¹² pour faire chauffer de l'eau que l'on fit ruisseler sur les cuves en mettant des bâches pour éviter l'évaporation. On réchauffa les moûts comme cela. C'était un travail de Romains ! L'arrivée des échangeurs thermiques tubulaires a constitué un progrès inouï. On installe des serpents, avec des centrales de froid. Puis dans les années 80 apparaissent des installations fixes de chaud et de froid. Alors là c'est le rêve !

¹¹ Maupain, Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc et le cidre Avec des vues pour la plantation de la Vigne en Normandie & dans quelques autres de nos Provinces septentrionales.- Paris, Chez Musier, 1767, 104 p.

¹²On a toujours possédé des étuveuses fonctionnant avec un poêle à bois ou à charbon pour étuver les barriques.

On guide la cinétique thermique de la fermentation. Chacun a sa philosophie. Certains refroidissent en fin de fermentation, d'autres font de la prévention. Pour ma part, j'ai horreur de refroidir en cours de fermentation. Mais au final, c'est un outil extraordinaire pour les vinificateurs.

Comme techniques pendant la cuvaison, nous avons aussi testé le pigeage et le remontage. Nous avons fait beaucoup d'essais et nous avons été convaincus que plus nous étions gentils, mieux le vin se portait... On a abandonné le pigeage et on pratique le remontage pour extraire et fixer la couleur. On cherche alors à favoriser des complexes avec tannins et anthocyanes. Plus il y a d'air, plus on favorise ses complexes, donc plus les vins sont noirs. Mais ainsi on détériore aussi l'expression aromatique. Un cépage comme le Merlot est complètement fusillé par une suroxydation. Donc dans nos domaines, nous sommes très traditionnels, très gentils avec le vin, avec des remontages très doux, très limités, à faible débit. Il n'est pas simple non plus de juger des avantages et inconvénients du pigeage, car nous sommes sur un sujet complexe où il faut faire intervenir les circonstances climatiques, les caractéristiques de la matière première et les pratiques locales. À Bordeaux, on découvre le monde en utilisant des méthodes bourguignonnes. À La Romanée Conti, on travaille dans des cuves en bois et dans des chais de petites dimensions ; les maîtres de chais n'ont pas nos espaces ni nos outils et le pigeage est parfaitement adapté. Les «malos » se font en barriques en Bourgogne parce ce que l'on travaille sur des petits volumes ; on n'a pas, là-bas, les logements adéquats pour les « malos » en cuves. C'est l'intendance qui fait que l'on a des comportements techniques qui s'adaptent à nos besoins dans le cadre du volume, du logement, etc.

Toutes ces nouveautés apportent un grand confort qui permet d'éliminer les risques d'accidents. Quand il y avait des arrêts de fermentation, il restait du sucre. Alors tout était possible, piqure acétique, piqure lactique en particulier. Pour l'exemple, le 1959 est un grandissime millésime mais où il y a eu beaucoup de piqure lactique. Beaucoup de vins ont été perdus par manque de maîtrise des fermentations. À partir de ce moment, cette maîtrise devient possible, une certaine qualité est assurée. À mes débuts, je n'avais pas les moyens de lutter contre des accidents du type de ceux de 59. En 1964, j'ai utilisé des tonnes de glaces. On les a mises dans des poches en plastique. Les morceaux de glace anguleux pouvaient déchirer les poches de glaces et j'ai eu de l'eau dans le vin. Après j'ai mis la glace dans des sacs de jute et ensuite dans des poches en plastiques et le tout placé dans une gargouille où l'on faisait passer le vin. Au fur et à mesure, la glace fondait et il fallait la remplacer. On passait des nuits entières.

Sur la question du temps de cuvaison, ce qu'en pense le dégustateur est aujourd'hui déterminant. On a jamais eu autant de richesse scientifique à notre disposition, mais le fait est que beaucoup de vinificateurs sont beaucoup plus influencés par ce que vont dire les média, par la note d'un vin. Prenons l'exemple du microbullage que Patrick Ducournau a utilisé à Madiran et dont Yves Glories a été un précurseur. Il convient pour le Tannat, mais beaucoup moins pour le Merlot. Certes il a permis de façonner des vins jeunes avec beaucoup de séduction pour la dégustation des primeurs, mais on « flingue toute l'expression aromatique ». Le microbullage est une opération qui peut être dégradante, car tout ce qui est oxydation est dégradation, au sens chimique du terme, mais aussi pour moi, dans le double sens du terme. Pourtant ça plait.

Si l'on aborde la question des **levures exogènes**, il y a toute une morale ! Je crois que les trois-quarts des gens racontent des histoires sur ce qu'ils font. Pour moi, il faut si possible laisser faire la nature. Au début, j'ai essayé de faire quelques pieds de cuves et ce fut un peu scabreux. J'en parlais alors avec Émile Peynaud qui me disait : « *Si tu n'as pas une maîtrise absolue du pied de cuve, tu risques de favoriser le développement de microorganismes indésirables.* » Donc j'ai abandonné rapidement les pieds de cuve pour attendre patiemment le

départ spontané de la fermentation. On sait aujourd'hui qu'il y a des fermentations qui sont souhaitables et des fermentations qui sont indésirables et on a d'autres arguments. Des progrès énormes ont été réalisés et nous pouvons savoir ce qui fermente. On a des outils qui nous permettent de connaître ce qui se passe par une analyse de la flore présente.

Petit à petit, on a fait des essais avec des levures. Dans les années 70, les levures œnologiques représentaient, disait-on, un jour de travail par an pour les laboratoires spécialisés en levures fournies aux boulangers. Donc nous n'étions pas un argument économique pour eux. Leurs clients c'étaient les boulangers. On achetait les levures disponibles, des « yeux verts », des « yeux bleus » mais on ne savait pas lesquelles. Et il y a eu une prise de conscience au niveau des levures avec Mme Laffont, à qui ont succédé Denis Dubourdieu pour les levures et Aline Lonvaud pour les bactéries. Elle avait des connaissances exceptionnelles et chaque fois que l'on avait des problèmes fermentaires, elle s'intéressait aux nutriments, l'azote, l'acide pantothénique. Elle a été un grand précurseur sur la place de Bordeaux au niveau de l'écologie des levures. Elle a conduit une série d'études, d'observations et j'ai eu comme stagiaire François Despaigne qui a fait sa thèse sur l'écologie des levures au château La Fleur. Pourquoi au château La Fleur ? Tout simplement parce que l'on n'avait jamais levuré, on n'avait jamais apporté de levures sélectionnées. Quand il a fait son étude, il s'est aperçu en étudiant les populations, qu'il y avait un « camembert » avec trois souches d'importance équivalente (un tiers).

Mais en même temps s'est superposé un problème moral parce que l'on a accordé une influence très importante aux levures, pensant que certaines d'entre elles pouvaient nous détourner de la notion de terroir comme si, à elles seules, les levures allaient donner un goût. C'est vrai qu'elles y participent d'une manière subtile, mais leur importance est relative. Or les écologistes qui veulent que la matière première soit la plus pure possible, n'acceptent que des levures indigènes pour que le vin soit dans son « jus ». Au niveau du discours, c'est très compréhensif, mais il vaut mieux, dans des cas difficiles, ajouter des levures exogènes plutôt que d'avoir des détériorations indésirables par des levures indigènes. Sur le fond, on veut savoir ce qui se passe, on souhaite que les levures indigènes soient l'élément actif de la fermentation. Mais parfois on a des doutes et on levure. Il y a quelques années, après avoir levuré, on s'est posé la question : « *Quelle levure a participé à la fermentation ?* » Et là, à notre grand étonnement, on s'est aperçu que c'étaient les levures indigènes qui avaient colonisées les levures importées...

Donc j'ai un souci de connaissances, de respect de la qualité, de la flore indigène, mais je ne suis pas systématique dans mes choix. Je ne suis pas pour ou contre la filtration, pour ou contre le collage, pour ou contre le levurage. Chaque année, chaque cuve est un cas d'espèce auquel on doit avoir la capacité de s'adapter et c'est ça la beauté de notre métier, la vigilance, la présence, la curiosité... C'est **l'art de faire du vin**. Chez nous, jusqu'en 1976, les vins n'étaient jamais filtrés, mais ils étaient collés. C'était la tradition. On collait aux blancs d'œufs, quatre ou cinq blancs par barrique, mais comme ces blancs étaient un peu brutalisés, ils perdaient de leur efficacité. Les vins avaient alors une richesse en tanins d'une grande réactivité, si bien que parler de dose ne veut rien dire. Il y a 50 ans certains battaient les œufs en neige, ça flottait et ça ne servait à rien. Certains mettaient même des coquilles pour désacidifier. Puis, dans les années 70, on s'est demandé : « *Est-ce qu'il faut coller ?* » Alors tous les ans nous faisons des essais de collage avec toujours comme interrogations, quelle colle ? Quelle dose ? On s'est mis alors à coller en connaissance de cause.

Les Romains collaient les vins ... La notion de collage a été retenue en découvrant **l'intérêt hygiénique du blanc d'œuf**. Il produit une clarification, mais aussi une inhibition vis-à-vis de certains microorganismes et a ainsi été remis en cause. En 1976 (impôts sécheresse et pluie au moment des vendanges), on a filtré pour la première fois. On avait certainement vendangé trop tard. On n'avait pas cru à la précocité de ce millésime. Il a plu

pendant les vendanges et l'état sanitaire était moyen. Ce qui fait que l'on avait des dextrans¹³, des colloïdes qui ont fait que le vin n'arrivait pas à se clarifier naturellement. Les éléments restaient en suspension et il a fallu filtrer pour que le vin soit limpide avant la mise en bouteilles. Et à partir de là, on a pris conscience de l'intérêt éventuel de la filtration, mais tous les ans on l'a remis en cause en se demandant avec quelle membrane il fallait filtrer. Il y avait une adaptation en fonction de la matière première.

Au début de ma carrière, on soutirait tous les trois mois. C'était immuable. À partir de 1988, avec des vins plus fragiles, on s'est aperçu que si on les laissait tranquilles, les résultats étaient un peu plus intéressants sur le plan de la dégustation. Donc on est passé à un soutirage tous les 4 ou 5 mois. La première année, on élevait les vins bondes dessus, et on faisait un ouillage tous les 15 jours, sinon toutes les semaines. Et puis en discutant un jour avec Yves Glories, on s'est dit « *Pourquoi ne met-on pas de suite bonde de côté ?* ». On a mis en place des essais. On s'est aperçu que l'on introduisait de l'oxygène chaque fois que l'on faisait de l'ouillage. En faisant un suivi du potentiel par des dégustations, on a alors constaté que pour un cépage comme le Merlot, mettre bonde de côté était très bénéfique. Et à partir de 1975, on a mis bonde de côté en conservant dix barriques témoins élevées traditionnellement bondes dessus. Les vins évoluaient moins rapidement bondes de côté, mais aussi avec une richesse aromatique plus importante. Et au vieillissement, les vins étaient meilleurs bonde de côté et s'ils étaient moins vite prêts à la mise en bouteilles, ils gardaient un meilleur potentiel. Quant au vin de presse, on faisait des essais pour savoir si on pouvait l'accepter ou pas. Quelle est l'influence du vin de presse dans le vin de goutte ? Est-il bon d'en ajouter un peu ou pas du tout. On élève donc le vin de presse à part et on le reconsidère au cours des assemblages... Tout dépend de la qualité des vins de l'année.

Au final, nous sommes pour des vinifications, « gentilles » pour tout ce qui est phénomène de percolation, échange, remontages avec une utilisation de l'air très modérée pour ne pas « flinguer » des contenants aromatiques, avec des temps de cuvaison relativement limités, nous ne sommes pas des forcenés des cuvaisons longues.

Les maîtres à penser de l'œnologie bordelaise

CERVIN : Quels ont été les personnes qui t'ont le plus marqué lors de ta formation ? Quelles sont celles que tu as le plus sollicitées pendant ta carrière ?

Jean-Claude Berrouet : Parler de **la famille Ribéreau-Gayon** n'est pas très original. Ils sont la matière grise. J'ai connu les débuts de Pascal. Il était dans la continuité de l'enseignement de son père, mais avec toutes les connaissances modernes sur le plan analytique. Les Ribéreau-Gayon sont incontournables sur le plan de la référence scientifique. Mais il y a un homme qui était un pédagogue remarquable. Il était autodidacte, mais avait une excellente culture technique et scientifique, couplée à une profonde connaissance du terrain. Il avait donc tout l'éventail pour être un enseignant remarquable. Je parle d'**Émile Peynaud** évidemment. On l'aurait écouté pendant des heures parce qu'il utilisait des mots simples. Tout était évident dans ses cours et j'ai un souvenir précis de ses interventions, comme celle sur le bouchon par exemple. Elles sont imprimées dans ma mémoire. Émile Peynaud était un esprit pratique et on comprenait tout ce qu'il nous enseignait. C'était superbe. Il a été le premier à nous parler un petit peu de dégustation, car à l'époque il n'y avait pas encore de cours qui lui était consacré.

Le plus remarquable chez lui, c'est d'abord son éclectisme, on pouvait aborder tous les sujets, il avait toujours une réponse. Il avait un profond **respect de la matière première**. Sa formule de base était que **le vin n'est pas tout le raisin** et il nous a appris à ne pas vouloir

¹³ Le dextrane est le premier biopolymère découvert par Louis Pasteur au milieu du XIXe siècle en tant que production d'une bactérie, *Leuconostoc mesenteroides*, dans le vin.

extraire tout ce qu'il y a dans le raisin. Il prônait l'équilibre, l'harmonie, la subtilité, la complexité. Quand j'ai débuté, il venait souvent à la Maison Moueix et, au moment des cuvaisons, il avait une approche gustative. Dès qu'apparaissait une présence tannique inopportune, il marquait aussitôt sa méfiance et on n'hésitait pas à écouler. Donc il façonnait les vins dans la délicatesse plutôt que dans la structure. L'humilité devant la matière première est la grande attitude qu'il m'a transmise.

Si maintenant on rentre dans le détail de la vinification, quels sont ses autres enseignements ? Quand j'ai débuté en 1964, l'année fut difficile avec des gros volumes de vin, des températures élevées et des arrêts de fermentation potentiels. Quand on est tout jeune on est vite inquiet. Je l'appelais et lui, avec sérénité parce qu'il en avait vu d'autres, me répondit : « *Attendez, vous allez voir, les choses vont finir par s'arranger* ». Il me recommandait surtout d'éviter l'interventionnisme ; de me préoccuper des déviations et de bien maîtriser l'évolution de la matière première. Bien entendu, il m'a communiqué ses connaissances, mais surtout une grande sérénité. Il m'a permis de prendre du recul. Si on fait les choses avec beaucoup de minutie, on arrive à éviter les catastrophes. Donc il fallait faire de la prévention. L'œnologie de Peynaud était avant tout **une œnologie préventive**.

On était dans une période où l'on récoltait un raisin qui n'était pas en surmaturité. Avec Peynaud, dominait la notion de pureté avec le débourageage pour les vins blancs, avec des cuves en béton en biseau pour faire fermenter des jus pas trop clairs, mais plus clairs que ce dont on avait l'habitude. J'ai profondément ressenti ce sentiment de pureté, de finesse, de complexité... Il fallait essayer d'avoir la matière première la plus propre possible, la plus saine possible pour élaborer un vin sain et propre. Pour obtenir cette pureté sur le plan aromatique, il fallait éviter la pourriture, éviter la présence de terre, il fallait **des moûts les plus propres possible**. Voilà une notion fondamentale qu'il nous a vraiment inculquée. On n'était pas encore dans une période où l'on triait. Par contre, on récoltait le raisin à la main dans des bastes avec des pilons. Nous avons accepté cette pratique la première année, puis très vite, on l'a éliminée. On a compris que ces macérations au bout des rangs de vigne dégradaient le raisin au détriment de la pureté. On commença à enlever les feuilles, les raisins pourris, une notion de tri encore un peu simpliste et un peu grossière, en tout cas loin de ce que l'on pratique aujourd'hui. On n'avait pas les outils, on n'avait pas la mentalité, on n'avait pas de table de tri. C'est arrivé plus tard.

Peynaud nous a aussi communiqué ce sens de l'observation. On a compris que dans notre métier l'observation est permanente ; elle nous permet de faire des diagnostics. Par son caractère empirique et appuyée sur les connaissances techniques et scientifiques qu'Émile Peynaud nous avait inculquées, elle nous permettait de limiter les erreurs. Car avec Peynaud nous pouvions aborder tous les sujets : vinification, bouchons, collage, filtration... Il avait beaucoup étudié le collage. Dans le collage, il y a deux notions, une notion consciente, c'est la clarification et inconsciente, c'est la prévention des déviations micro-organiques. Le fameux « 74 réserve » de Mondavi en Californie est un grand millésime dont une partie de la récolte a été filtrée et l'autre partie non. Les vins non filtrés peuvent être mis au lavabo, les vins filtrés sont toujours bons à boire. À cette époque, les *Brettanomyces* responsables de la détérioration des premiers n'étaient pas connues comme aujourd'hui.

La question du filtrage est de la même nature que celle sur les antibiotiques : « *est-ce bien ou pas bien ?* ». Je me suis fait opérer du cœur en 1996. Jusqu'en 1996, je me suis toujours soigné par homéopathie. À partir de 1996, avec une prothèse cardiaque, tous les médecins homéopathes de mon entourage m'ont convaincu de la nécessité d'avoir recours à l'allopathie. La turbulence attire la curiosité des microorganismes et dès que l'on a une infection, il n'est pas question de jouer les fantaisistes, les antibiotiques sont incontournables. Notre métier, comme la médecine, est fait de compétences, de diagnostics et c'est le vin qui nous dit s'il faut ou pas filtrer. Pour cette approche faite d'observations - réflexions que

Peynaud a su nous inculquer, il nous demandait de faire des essais pour trouver la réponse : Avec quel filtre ? Quel support, quel va être le media filtrant ? Quel va être le débit ? Quelle est la filtrabilité du vin ? Est-ce qu'on le fait en une fois, deux fois ? Est-ce qu'il va y avoir des phénomènes de colmatage ? Il y a des vins qu'il faut filtrer parce qu'il peut y avoir présence de certains microorganismes vivants qui sont susceptibles de se développer en bouteilles comme les « *Bretts* » et là on ne tergiverse pas. On nous a expliqué que la filtration était destructible. C'est vrai si elle est mal conduite, s'il y a des turbulences, s'il y a des prises d'air. Je me souviens d'un vin que j'avais fait goûter par Jean-Pierre Moueix quinze jours après la filtration et, comparé aux vins non filtrés, il était sorti premier. La filtration doit être menée de manière judicieuse.

Notre métier est ainsi fait de toute cette approche qui consiste à maîtriser toute la technique que l'on va mettre en œuvre pour ne pas détériorer le vin évidemment, mais aussi pour préserver ses qualités. C'est encore une fois tout **l'art de notre métier** qui nous a été transmis par Émile Peynaud.

Comme je l'ai déjà évoqué, j'ai rencontré un autre homme assez exceptionnel, **Jean-Henri Dubernet**, lors de mon stage d'œnologue à la cave de Labastide de Levis dans le Gaillaçois (Tarn). C'est un grand avant-gardiste, un homme d'une connaissance, d'une clairvoyance assez exceptionnelle et il avait créé une cave d'un grand modernisme pour l'époque. Il avait la connaissance de la préparation des vins pour la mise en bouteilles, collage, filtration, tout le panel technique, aussi bien pour les blancs, les rosés que pour les rouges. Il possédait un éventail de techniques en vinification qui m'a permis de m'enrichir de manière exceptionnelle. C'était un homme de grand talent.

Jean-Henri Dubernet et Émile Peynaud ont été mes deux principaux mentors pendant ma période de formation. Mais il y eut beaucoup d'autres chercheurs qui ont joué un rôle important dans ma carrière.

Dans ma spécialité, la vinification en rouge, je ne veux pas ignorer **Pierre Sudreau**. Il enseignait dans le cadre du D.N.O. et avec lui, on entrait dans un monde de précision ; ses cours se composaient d'instructions théoriques, de méthodologie. Il se situait dans un cadre très formel, dans un enseignement spécifique. À côté de l'éclectisme de Peynaud qui ouvrait tous les horizons, Pierre Sudreau s'était spécialisé dans la connaissance de la vinification en rouge et était devenu une référence. C'est un homme remarquable avec des cours d'une grande clarté, d'une grande précision. Il nous donnait un canevas, la base de la vinification en rouge, afin que l'on puisse concevoir une vinification fondamentale et à partir de laquelle chacun d'entre nous pouvait exprimer sa propre vision. En effet, il paraît impossible d'enseigner l'universalité de la vinification en rouge. Pierre Sudreau nous a donné la boîte à outils. Après chacun put s'en servir comme il a voulu. C'était sa grande richesse.

Les approches de Pierre Sudreau et Émile Peynaud étaient complémentaires. Dans le cadre de la Faculté d'œnologie, Pierre Sudreau n'était pas l'homme de terrain comme Peynaud. Il mettait à notre disposition ses références scientifiques et nous donnait des idées. Je me souviens, en 1962, dans le cadre de l'ITV, nous faisons avec lui les premiers essais de macération de douelles de barriques à la cave de Puisseguin. C'était un homme d'essais, d'observations, d'expérimentations... C'était un homme de laboratoire qui devint patron de la répression des fraudes.

En travaux pratiques, il y avait **Guy Guimberteau**, un homme remarquable lui aussi pour la vinification en rouge, mais d'une discrétion maladroite. C'était un homme de terrain, fils spirituel d'Émile Peynaud. Dans les années 1970, nous avons eu, au sein des établissements Moueix, des problèmes de clarification et de filtration. J'ai alors fait pendant des années des essais sous la direction de Guy Guimberteau avec une minutie inimaginable. Dans le cadre du négoce, on a filtré de grande quantité de vin pour mesurer quel pouvait être

l'aspect détériorant de la filtration. La morale de l'histoire, après des dizaines et des dizaines d'essais, la filtration était toujours bénéfique.

De mes débuts, je conserve un souvenir particulier de **Gérard Seguin** et de ses études sur les sols viticoles évidemment. Dans ses années 1960, on a appris à s'apprécier à travers la tauromachie. Il est venu à Pétrus voir les argiles qui ont piqué sa curiosité. Pour des raisons de proximité, il s'intéressait aux Graves et au Médoc et il a envoyé Jacques Duteau pour étudier ces sols. Celui-ci a vite perçu la vertu des argiles. Le travail de Gérard Seguin a su apporter un éclairage sur l'originalité d'un sol qui en fonction de son origine géologique induit une conséquence non pas qualitative, mais identitaire. C'est ce que l'on appelle la typicité. Il a fait comprendre que c'est l'eau, avec le régime hydrique, qui définit la qualité d'un site viticole. **Un grand site viticole se caractérise par un approvisionnement relativement régulier**, un cycle végétatif sans coupure ; il écrête les excès climatiques. Tout ce qui est aujourd'hui approche d'un site viticole se fait d'abord par rapport au bilan hydrique et non par rapport à la géologie. Ensuite seulement sont prises en compte les particularités de la formation pédologique car dans les argiles on aura des vins avec un potentiel en tannins plus important, dans des graves et dans les sols filtrants on aura des vins avec des tannins beaucoup plus fermes. Si on est sur une assise calcaire, les vins sont plus dans la dentelle, avec un côté aérien, une plus grande complexité. Jouer avec cette palette de possibilité est certainement un des charmes de notre métier.

Toutes ces personnes m'ont apporté les éléments d'un puzzle qui m'a enrichi de tout ce qui me permet d'établir mes diagnostics. Après, parmi ceux que je n'ai pas cités, **Jacques Blouin** a été un défricheur. Il a commencé une carrière de chercheur. C'était la période où l'on faisait plus de blancs que de rouges, où l'on faisait de mauvais blancs. Je ne sais pas si cela lui ferait plaisir, mais je dirais que Jacques Blouin a essayé d'éliminer les défauts des vins blancs alors que Denis Dubourdiou a réussi à en exprimer les qualités. C'est en tout cas la lecture que j'ai envie de vous donner aujourd'hui. Par la suite il a bifurqué pour prendre la direction du Service vin de la Chambre d'agriculture de la Gironde.

La chance de l'école bordelaise a été sa richesse en enseignants-chercheurs compétents dans de nombreux secteurs complémentaires. **Yves Glories** a apporté beaucoup dans la connaissance de la structure tannique des vins, des polyphénols, a permis de mieux choisir les dates de vendanges et nous a donné des outils pour de meilleures conduites macération – extraction. J'ai fait aussi les premiers essais de « malo » en barrique avec **Jean-Noël Boidron**. Comme c'était nouveau, nous avons voulu en mesurer les incidences sur la qualité du vin. Certains ont pris cette pratique en otage. Nous avons trouvé, comme je l'ai expliqué précédemment, qu'elle dénaturait un peu la typicité du vin ; on avait du mal à jauger la qualité initiale de vins ayant fait leur « malo » dans des barriques neuves, en particulier un peu toastées. Ils étaient « habillés » d'une manière tellement manifeste, qu'on était incapable de faire la différence en les différents crus. Il y a eu là-dessus une thèse de Louis Blanchard¹⁴. Ma curiosité m'a incité à suivre les thèses de beaucoup. J'ai participé à celles de Pascal Chatonnet¹⁵ et Louis Blanchard, à celle sur l'écologie des levures de François Despagne, ou à celle sur les méthoxypirazines de Dominique Roujou de Boubée... Chaque fois que je pouvais être un élément de terrain parmi tant d'autres, j'ai essayé de le faire ; chaque fois que je peux, je mets le nez à la fenêtre. Il faut dire qu'il y avait aussi une tradition chez Moueix. Tous les

¹⁴ L. Blanchard, Recherche sur la contribution de certains thiols volatils à l'arôme des vins rouges : étude de leur genèse et de leur stabilité, thèse de Sciences biologiques et médicales, œnologie et ampélogie sous la direction de Denis Dubourdiou - Bordeaux 2, 2000

¹⁵ P. Chatonnet, Influence des procédés de tonnellerie et des conditions d'élevage sur la composition et la qualité des vins élevés en fûts de chêne, thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales, œnologie et ampélogie, sous la direction de Denis Dubourdiou, Université de Bordeaux 2, 1995

ans avec sa 4L, Jean Ribéreau-Gayon venait goûter les vins à Pétrus. Après ce fut Pascal Ribéreau-Gayon. Ils venaient une fois par an, mais c'était toujours une rencontre originale et j'ai cultivé ce genre de situation parce qu'ils réagissaient à leur manière. On peut ne pas être du même avis, mais comme on ne détient jamais la vérité, cela nous tient en éveil, c'est un enrichissement permanent. Émile Peynaud était difficile à faire venir, mais Jean Ribéreau-Gayon -Gayon, Pascal Ribéreau-Gayon -Gayon et Guy Guimberteau sont des gens que j'ai fréquentés et qui m'ont beaucoup apporté, beaucoup enrichi. J'ai aussi fait des essais avec **Mmes Lafont et Aline Lonvaud**...

La qualité de l'École bordelaise du vin ne fut pas la seule chance de la filière viticole locale. L'existence à Bordeaux d'un centre de l'INRA en est incontestablement une autre à l'origine de nombreuses améliorations en l'agronomie viticole. À la fin des années 1960, la production de nos vignobles déclinait sérieusement. La rencontre, nous l'avons noté, avec **Jean Delas** a été déterminante, l'amélioration presque immédiate. Sur le plan de l'agronomie viticole, **Philippe Leclairc** avait une connaissance exceptionnelle de l'état sanitaire du sol, **Christian Roussel** était incollable sur tout ce qui était traitement viticole. Je ne voudrais pas oublier Louis Bordenave, le dernier ampélogue de l'INRA à Bordeaux. Grâce à lui, j'ai pu planter avec Jean Brana d'anciens cépages rouges du Pays Basque. Avec ces cépages, l'Arrouya, l'Éremachaoua, le Cruchen (dernier pied existant place de la Victoire à Bordeaux) nous élaborons un vin rouge aux saveurs originales. Ce fut un grand plaisir de faire déguster ce vin à Louis Bordenave, Jean-Pascal Goutouly et leur équipe, illustrant ce que pouvaient « donner » ces vieux pieds de vigne. Il faut toujours être sur le qui-vive et on est dans un rapport au vin qui n'est pas du tout celui que j'ai connu. Au début c'était comment faire du bon vin et là on rentre dans un monde de subtilité, dans un monde de conservatoire, de biodiversité, on a des notions d'écologie que nous n'avions pas...

Je ne me suis jamais replié sur mes connaissances bordelaises et je suis toujours resté en éveil sur l'extérieur pour, chaque fois que possible, rencontrer le spécialiste qui pourrait satisfaire ma curiosité. J'ai toujours été conforté dans l'idée qu'il y a, sur chaque sujet, des spécialistes et avec eux je me suis enrichi. J'ai ainsi rencontré un Américain, **C.M. Shepherd**, spécialiste de la physiologie sensorielle de l'Université de Yale. Il travaillait sur l'amertume et cela m'a interrogé sur ma pratique de l'extraction, le vin étant un produit acide où il y a de l'amertume. Et en fonction du degré de l'extraction et de la nature des tannins extraits, on va avoir des caractéristiques différentes dans le domaine de l'amertume. **Érick Dufourc**, Institut de Chimie et de Biologie des Membranes et des Nano-objets, à Bordeaux avec qui j'ai lié une certaine sympathie, était spécialiste de la salive et m'a beaucoup appris sur notre relation avec les tannins. À l'Université de Bordeaux, **Jack Masquelier** a été le premier dans les années 1950 à mener une étude approfondie des composés flavoniques des pépins de raisin. À sa suite **Joseph Vercauteren** m'a lui aussi beaucoup apporté dans la connaissance des tanins.

La recherche contemporaine en œnologie à Bordeaux

CERVIN : Comparée celle de la seconde moitié du 20^e siècle, comment se caractérise la recherche œnologique aujourd'hui à Bordeaux ? Est-on dans la continuité ? Comment se manifeste le renouvellement ?

Jean-Claude Berrouet : Aujourd'hui les thèses s'intéressent de plus en plus aux les constituants chimiques des vins car la chimie nous permet de comprendre. Les thèses recherchent les éléments qui permettent de nous guider, d'avoir des repères dans la vinification. Mais contrairement à ce qui a pu être dit ou écrit, la chimie n'est pas devenue le fondement de l'œnologie à Bordeaux ; on veut seulement comprendre. Ainsi Gilles de Revel a une formation en physiologie végétale. À l'origine, les thèses d'œnologie comme celle de Sudreau étaient des travaux d'œnologie expérimentale. On remplissait des cuves avec de la rafle, des cuves sans rafle, on analysait les vins et on comparait. Aujourd'hui, une thèse

cherche quelle molécule est responsable de tel arôme. On rentre dans le monde du diagnostic : le goût de poivron vert, on sait désormais d'où il vient, le goût de miel aussi et tout cela grâce aux travaux de Valérie Lavigne.

La microbiologie prend une place importante parce qu'à partir de là nous pouvons faire de la prévention ; nous pouvons éviter les gros accidents. Nous avons déjà noté qu'aujourd'hui, au moment des vendanges, la vigne est en état d'activité végétative et les pépins ne sont pas mûrs comme ils l'étaient dans les décennies 1960 et 1970. Ils ne sont pas ligneux comme ils l'étaient alors, ce qui fait qu'ils sont vulnérables et libèrent plus facilement en phase alcooleuse. Quand ils étaient ligneux, les pépins libéraient peu de tanins et seulement des bons avec en particulier un goût de noisette. Aujourd'hui le pépin est vulnérable. Si l'on maltraite la matière première, on va chercher ces tanins et si on aime l'amertume style quinine, alors là on est servi. Dans le même temps, on peut retrouver des goûts spéciaux dans les vins de presse, des goûts d'huile rance, de fer blanc, de boîte de conserve. Denis Dubourdieu avait pensé identifier les éléments chimiques responsables de ces goûts ; finalement il a opté pour la thèse d'**Axel Marchal** sur la sucrosité et dont les résultats servent à nous guider dans nos choix pour mener à bien la cuvaison en rouge.

Avec la jeune génération, les recherches ont beaucoup évoluées. Aujourd'hui la recherche œnologique vise à une meilleure connaissance des composants du vin et de leurs effets sur les caractéristiques finales du vin. **Gilles de Revel** et **Philippe Darriet** ont des orientations nouvelles, davantage dans la recherche de la typicité, des caractères variétaux, de la dégustation, de la perception sensorielle. Ils développent beaucoup la capacité à détecter les défauts d'un vin à travers la dégustation et mettent au point des méthodologies de la dégustation, des tests d'évaluation du dégustateur. Je rappelle que de mon temps, on dégustait très peu, la dégustation n'était pas enseignée. On a appris sur le tas alors que maintenant il y a un enseignement et Gilles De Revel est devenu un expert en la matière. De son côté, Philippe Darriet fait l'inventaire des éléments qui contribuent aux caractères organoleptiques des vins. C'est un élève de Denis Dubourdieu, mais il est plus dans la continuité de chercheurs comme Pascal Ribéreau-Gayon, alors qu'avec Denis, je retrouve un peu Peynaud, c'est un homme de terrain. Yves Glories était entre les deux, c'était aussi un homme de terrain. Philippe est davantage sur la même ligne que Gilles de Revel, peut-être aussi qu'Aline Lonvaud. Denis Dubourdieu, je le connais parce que l'on « cohabite » dans un vignoble, celui de Michel Guérard. Pour moi, Denis est un scientifique et un enseignant mais qui sait de quoi il parle parce qu'il élabore du vin, il est dans la continuité de Peynaud. C'est en tout cas ma perception.

L'encadrement du vigneron

CERVIN : Cépages imposés, clones recommandés, contraintes réglementaires apparaissent comme un passage obligé. La réglementation paraît un passage obligé pour construire une appellation. Par ailleurs créer un grand cru, c'est chercher à faire le meilleur vin du monde, rechercher l'excellence, donc faire preuve d'initiative, d'indépendance, de créativité. Il y aurait donc antinomie ?

Jean-Claude Berrouet : Il y a des encadrements qui sont positifs et il y en a d'autres qui nous freinent dans nos évolutions. La période de 1885 à 1910 où est reconstitué le vignoble avec une remarquable adaptation d'encépagement est à ce sujet exemplaire. Ce qui me fascine c'est qu'en 1885, à Pétrus lors du renouvellement du vignoble après la crise phylloxérique, on plante cent pour cent de Merlot, sur le Riparia gloire de Montpellier, à 6 700 pieds par hectare. Comment peut-on avoir eu ainsi le génie technique, l'idée de ce qu'il fallait faire ? Comment justifier le choix du Merlot en 1885-1886 ? C'est toujours une question. Dans l'histoire de l'ampélographie au XIXe siècle, on parle peu du Merlot sur la Rive droite. Il faut qu'il y ait le passage du docteur Franck, qui en 1864, mentionnant sa présence assez importante écrit: «Les

meilleurs cépages rouges cultivés dans les vignobles de Saint-Émilion sont le Merleau , les deux Vidures ou Bouchet, le Malbeck connu sous le nom de Noir de Pressac » ; les cépages dominants étaient alors le Pressac ou Malbec, puis le Bouchy ou Petit Bouchet ou Cabernet franc puis le Merlot, le Cabernet-Sauvignon et une kyrielle d'autres cépages. Tous les ampélogues disent que le greffage serait favorable au Merlot et défavorable au Malbec. Aujourd'hui en Argentine les Malbecs sur pied franc donnent des vins de meilleure qualité que les Malbecs greffés. À l'Inra de la Grande Ferrade (Villenave d'Ornon, Gironde) on a greffé des Merlots sur Merlots et le fait de greffer un Merlot tempère sa vigueur ; ça lui permet d'avoir des résultats qui sont supérieurs.

Toujours pour illustrer la réflexion sur l'encadrement et ses limites, je peux prendre le phénomène de dégénérescence avec le court-noué. La multiplication des vignes se faisait d'une manière empirique sur le terrain. Pour éviter le développement des maladies à virus, en 1995 l'ENTAV¹⁶ et l'Inra se sont dotés de la maîtrise de la multiplication végétative de la vigne. C'en était fini du développement par la sélection massale à la propriété. Désormais, on passe à la sélection de plants exempts de virus. L'idée était bonne, mais s'avéra catastrophique car on ne s'est intéressé qu'à deux paramètres : la régularité de la productivité et la richesse en sucres. La subtilité aromatique, les polyphénols du vin ont été négligés. Cela se faisait dans le Midi avec de bonnes intentions, mais la catastrophe a été découverte avec des Cabernet-Sauvignons surproductifs souvent greffés sur SO4! Le fautif, ce n'était pas le principe de la sélection clonale, mais le développement d'une lignée qui était saine et productive, mais pas suffisamment qualitative. Par ailleurs en 1981, arrivent les clones. Le premier clone de merlot 181 était plein de promesses, mais après les observations sur le vieillissement des vins, on a constaté leur tendance à devenir un peu maigres, à sécher. Finalement on s'est aperçu qu'un seul individu ne peut avoir toutes les qualités et qu'il faut être assez vigilant pour conserver la diversité des clones, diversité qui fait l'histoire de nos vignobles et la qualité de nos vins.

Toujours à propos de l'encadrement, les syndicats viticoles se sont transformés en O.D.G. à qui l'on a demandé de rédiger les nouveaux cahiers des charges pour revendiquer leur appellation. J'ai vécu cette période d'un peu plus près à Irouléguay et à Pomerol. Par souci de qualité, les viticulteurs ont parfois des exigences que l'INAO n'aurait pas demandées. En plus, il y avait les partisans du bio, ceux qui au contraire voulaient introduire de nouvelles techniques. Ainsi la profession s'est souvent imposé une réglementation contraignante tout en s'éloignant du produit. Ce sont des comportements avec de bonnes intentions mais qui ne correspondent pas à ce que devrait être **un suivi qualitatif du vin**.

Le modèle bordeaux !

CERVIN : Au-delà de l'ambiguïté entre le Bordeaux « régional » et le grand cru, le Bordeaux est-il un « modèle » ou bien seulement une référence à un espace géographique au sein duquel s'affrontent des types de vin différents ?

Jean-Claude Berrouet : Je raconte toujours la même histoire. En 1960 à Bordeaux, on produisait plus de vins blancs que de vins rouges ; or l'image de bordeaux aujourd'hui, est celle du rouge (87% de rouges pour 13% de blancs, environ). On ne mettait en bouteilles que **les grands crus qui étaient la référence qualitative**, les autres vins étant assemblés dans les grandes maisons de négoce. Castel est arrivé aux débuts des années 50. Mais Ginestet, Cruze,

¹⁶ L'Institut Français de la Vigne et du Vin et l'INRA sont les deux établissements de sélection officiellement reconnus en France pour présenter et obtenir l'agrément des clones sélectionnés. En 1995, ces deux instituts ont créé la marque ENTAV-INRA® pour produire et diffuser du matériel végétal d'une qualité certifiée, issu d'une recherche au niveau mondial.

Calvet, Delord, Kressman, etc. faisaient des vins de marque qu'on consommait assez rapidement. Ils ne faisaient pas vieillir. Jusque dans les années 60, on avait vraiment deux mondes différents, des vins de Bordeaux dont on ne parlait jamais, qui étaient des produits de masse, d'assemblage et puis les grands vins, les crus, les châteaux. À partir du moment où l'on a produit de plus en plus de rouges et où tout le monde a mis le vin en bouteilles à la propriété, la notion de château s'est développée ainsi que celle du millésime. Et le château, si l'on est en Chine, on ne sait plus où on en est : Margaux, Saint-Julien, Pomerol, Pessac-Léognan ?

Pour revenir à votre question, suivant la période à laquelle on s'intéresse, on s'aperçoit que la réponse n'est pas du tout la même. Aujourd'hui le moindre domaine revendique l'image du château, du cru comme référence à l'histoire des grands vins de Bordeaux, mais **les moyens pour y parvenir ne sont pas les mêmes.**

Les déterminants de la qualité

CERVIN : *Jusqu' alors notre approche a été historique. Maintenant nous allons nous livrer à une réflexion plus transversale. Qu'est ce qui aujourd'hui est, pour toi, déterminant dans la qualité d'un vin ?*

Jean-Claude Berrouet : Il y a en préambule la notion de **site viticole**. C'est le « b.a.-ba » de notre métier, parce qu'à partir d'éléments de référence géologiques et pédologiques, la plupart des viticulteurs peuvent dire : « *Finally j'ai un terroir identique à tel grand cru* ». Ce que j'ai tendance à dire, d'après des études pédologiques très précises qui ont été faites dans le cadre du club des « 9 »¹⁷, à l'intérieur de chaque cru, on a une hiérarchie qualitative et à l'intérieur des propriétés, ce sont toujours les mêmes parcelles où l'on fait les meilleurs vins, et les mêmes parcelles qui sont en queue du peloton. Donc c'est un phénomène naturel qui permet de hiérarchiser qualitativement les sites viticoles. L'homme est là pour les découvrir et les mettre en valeur. Mais les réponses du site peuvent varier en fonction des circonstances climatiques. Il y a des sols qui réagiront bien ou un peu mieux à des périodes très sèches et très chaudes, et à l'inverse il y a des sols qui supporteront mieux des périodes un peu plus fraîches et un peu plus humides. Là il y a des interférences avec des conditions climatiques qui sont manifestes. Là où intervient le volet viticole, c'est sur le rendement. Pour certains grands millésimes, je pense aux 64, 70, 89, où l'on a des rendements de bon niveau et on a fait des vins exceptionnels. Donc la notion de rendement n'est pas à prendre au pied de la lettre. Il faut savoir à quoi elle correspond. On s'est aperçu qu'il y avait des rendements « éponge » dans certaines propriétés où des parcelles étaient en fin de vie alors que d'autres étaient en état de surproduire. Toutefois le rendement à ses limites et cela dépend de ce dont il est le fruit.

Au-delà du site viticole, **la qualité d'un vin est aussi le fruit de la conduite viticole**. À partir du moment où l'on a une matière première qui a le potentiel, elle peut donner un très grand vin ou un vin de grande qualité. L'œnologie consiste à interpréter cette matière première, à essayer d'en extirper le meilleur vin possible, et reprenant Émile Peynaud, le vin n'est jamais tout le raisin. Le raisin a un potentiel de 100% et l'art du vinificateur c'est d'essayer de s'approcher du potentiel qualitatif des 100%. On ne fait jamais 110% ! Donc dans la hiérarchie des fondements de la qualité, il y a le sol bien entendu mais aussi **le choix du cépage**. Sur les graves, en sol chaud, on ira plus vers le Cabernet-Sauvignon, sur des terres

¹⁷ En juin 2010, sous l'impulsion d'Éric de Rothschild, propriétaire du Château Lafite Rothschild, 7 châteaux se sont regroupés pour former le Fonds des Premiers Grands Crus de Bordeaux : Château Cheval Blanc, Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Mouton Rothschild, Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion et Petrus. En 2012 ils sont rejoints par Château Ausone.

froides argileuses on ira davantage vers le Merlot, les sols argilo-calcaires sont souvent des sols de prédilection du Cabernet franc ; ensuite le porte-greffe est très important dans l'adaptation du cépage au sol. C'est donc toute une technicité qu'on met en place avec beaucoup d'attention car dans notre métier, quand on fait un choix à la plantation, on en a pour deux ou trois générations et l'on n'a pas de droit à l'erreur. Dans notre tradition, celui qui plante un vignoble ne le remplace pas. Aux États-Unis ou en Chine, si les choix initiaux ne conviennent pas, on surgreffe ou on arrache et on replante. Cela ne les gêne pas. Chez nous il est ancré que l'on n'arrache pas une vigne de 20 ans. Dans les pays du nouveau monde, ils n'hésitent pas parce qu'ils n'ont pas encore des réponses précises sur leurs choix techniques. Enfin les grands sites viticoles sont capables de faire des volumes de grands vins avec une grande régularité. Un grand vin est d'une belle régularité, années après années et représente une part essentielle de la production du domaine. Dans un endroit donné on peut faire, d'une manière ponctuelle un produit exceptionnel, mais qui n'est pas représentative d'une propriété. Ce n'est pas un grand vin.

La qualité d'un vin est aussi liée à notre comportement. Notre métier repose sur l'observation ; il faut prendre son temps et être à l'écoute, être très attentifs. Il y a sur le plan viticole des comportements beaucoup trop systématiques quand il s'agit, par exemple de vouloir maîtriser les rendements. Beaucoup de spécialistes sont ainsi réservés sur les vendanges en vert de manière outrancière. Je pense au professeur Jean Fallot (Biotechnologie – Agroalimentaire) qui était professeur de viticulture à Toulouse et a un peu travaillé sur le sujet. Ses successeurs qui s'intéressent à la maturation des fruits à baies trouvent que c'est une manière d'aborder notre métier un peu contre nature. Tout le monde n'est pas du même avis là-dessus mais j'en suis persuadé parce que l'on modifie un peu la composition de la matière première. Quand sur un pied de vigne on a dix raisins et que l'on en coupe cinq, on n'a pas un rendement de moitié, on a seulement une diminution de 25 à 30%. On a alors des baies plus grosses car il y a des phénomènes de compensation. Donc on a un rapport jus/pulpe qui est différent. Il faut aussi considérer la période à laquelle on le fait ; si c'est précoce ou tardif, les réponses ne sont pas les mêmes parce que l'induction florale est celle de l'année N-1. Quand on fait une vendange en vert précoce, la vigne a tendance à avoir une fructification plus importante l'année suivante.

Pour ce qui est des vieilles vignes, j'ai connu une parcelle qui avait 99 ans, plantées entre 1884 et 1886, juste après la crise phylloxérique. Pendant 20 ans, avec des rendements de 20-25 hectolitres à l'hectare, elle donnait des vins d'une concentration assez extraordinaire. Mais il ne s'agit pas de dire qu'il faut avoir de vieux pieds pour faire du bon vin. Encore faut-il que la quantité produite soit représentative du volume total de la production du cru. Tant que ces parcelles produisent du vin de grande qualité, on les garde.

Sur le plan œnologique, on dispose aujourd'hui d'un arsenal technique, des outils qui permettent **un interventionnisme important**. Par contre il y a des modes, des process qui peuvent être opposés les uns aux autres. Dans notre métier, c'est comme dans la cuisine, il faut préserver l'harmonie, l'équilibre et ce n'est pas parce qu'on va tout concentrer qu'on va être bon. On confond souvent le quantitatif et le qualitatif. Cet arsenal permet au vigneron de faire des choix selon des objectifs qui ne sont pas les mêmes pour tous. **Le volet œnologique peut déformer les vins plus qu'il ne les forme.** C'est en particulier le cas de la prise en otage du bois, sous toutes ses formes. Au milieu des années 80, les vins boisés sont devenus un élément de référence qualitative. Dès que le vin a un goût de bois, il y a un réflexe favorable du dégustateur. Alors on l'a utilisé d'une manière un peu excessive même si on en revient un peu aujourd'hui.

L'œnologue ne doit intervenir que dans la mesure où l'évolution du vin le nécessite. Pour en juger, la dégustation est un outil professionnel très important ; c'est un guide pour lui. Elle demande beaucoup d'expertise, mais quand on déguste tous les jours pendant des années,

sans devenir un « performer » sur le plan de la reconnaissance aromatique, on acquiert la capacité de comprendre un vin dans son évolution, dans ses caractéristiques, ce qui permet de prendre des décisions. Alors dans notre métier, la dégustation est permanente et aujourd'hui c'est un complément de l'analyse alors qu'autrefois l'analyse était un complément de la dégustation. **La dégustation est devenue incontournable.**

Reste la notion de millésimes qui était autrefois une référence qualitative¹⁸. Dans la cave de mon grand-père, le client qui arrivait pour acheter un vin pour un baptême ou une communion venait acheter un vin millésimé... il ne disait pas je veux tel ou tel millésime, il demandait un vin millésimé parce qu'il était une référence qualitative. Quand on mettait en bouteilles, c'était la bonne cuve d'un bon millésime. Aujourd'hui le millésime est également une référence climatique qui s'ajoute à la personnalité des vins. **Un vin raconte l'histoire de son sol et de son climat.**

Donc tout dépend ce que l'on recherche dans un vin, si c'est **la matière ou le charme**. C'est toujours une dualité qui existe dans les options offertes aux techniciens. J'ai connu la période où l'assemblage c'était la totalité de la récolte. L'arrivée de Parker a beaucoup influencé les comportements au milieu des années 1980. Aujourd'hui les vins sont dégustés, disséqués, commentés et sont notés, donc sont répertoriés. Il faut garder son prestige, sa renommée. On est beaucoup plus rigoureux pour les assemblages qu'on ne l'était autrefois.

Bordeaux, Californie, Espagne

CERVIN : « Je sais que l'on est capable de faire du très bon vin dans certaines régions du Monde... Les Espagnols sont en train de revoir leur comportement traditionnel. Il est certain que leurs produits ne correspondent vraiment pas au type de vin qui se consomme. Ce sont des vins lourds, un peu indigestes, saturants, mais ils peuvent modifier leur caractère. Dans des régions comme la Californie, la situation est figée : il existe une contrainte climatique. Les vins californiens se comportent bien à la dégustation, mais quand il s'agit de les boire cela devient beaucoup plus difficile. C'est cela, en définitive, la qualité première d'un vin. On ne le boit pas toujours pour déguster, mais pour son plaisir. »¹⁹Dans cet extrait tu places les grands Bordeaux au sommet de la hiérarchie. Est-ce toujours vrai ? La comparaison est-elle possible ? Tu as vinifié dans l'un et l'autre de ces territoires. Existe-t-il une hiérarchie ?

Jean-Claude Berrouet : La notion de grand vin revêt, pour moi, un caractère exceptionnel. **Le temps et la notoriété internationale sont les juges.** Il faut le temps et un espace approprié, le site viticole, pour définir un grand vin. Il y a beaucoup de régions du Monde où l'on peut faire de très bons vins. Comme je suis d'une grande curiosité et un fan des vins espagnols notamment de la Rioja, j'ai l'occasion d'y boire des vins exceptionnels. En fait, quand nous sommes dans une région de climat excessif, il nous faut trouver les méthodes pour atténuer cet excès. Ce qui m'amuse, c'est qu'en 2003 à Bordeaux, année de la canicule, certains ont su conserver de la fraîcheur à ce millésime et d'autres ont fait des vins un peu lourds, des vins qui ont des difficultés à vieillir. C'est l'art du vinificateur de s'adapter et d'interpréter. C'est vrai aussi en viticulture. Cette année-là un effeuillage précoce a pénalisé le raisin, l'insolation intense a détruit les précurseurs aromatiques et les précurseurs des anthocyanes.

Pourquoi mon propos sur l'Espagne ? La réglementation en Rioja prévoyait à l'époque cinq ans d'élevage en barriques. Donc on obtenait des vins complètement usés et décharnés.

¹⁸ Jean-Claude Berrouet, Les facettes multiples de la qualité, Vins et vignobles – Itinéraires de la qualité, 221-230.

¹⁹ Jean-Claude Berrouet in L'aptitude au vieillissement, Millésime 83 : trop tôt pour le dire, propos recueillis par Patrick Dussert-Gerber in Millésima, 1983, p 47

Aujourd'hui la modification de la réglementation permet de faire des vins plus charnus, beaucoup plus frais, beaucoup plus aromatiques.

Sur la Californie j'ai complètement changé d'avis car l'empreinte climatique et l'approche technologique ne sont plus les mêmes. En 2013 ils ont eu un climat exceptionnel, on a y fait des Merlots d'une délicatesse, d'une complexité aromatique remarquable sous climat plus frais et plus humide. Donc le climat a changé pour eux, pas toujours dans le mauvais sens.