



## Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin



# Jean-Noël Boidron

***Entretiens réalisés pour le Cervin par JC Hinnewinkel les 24/10/2018 et 27/12/2018***

*Né le 19/12/1936 à Montagne (Saint-Emilion), enseignant-chercheur en analyse chimique et sensorielle à la l'Institut d'œnologie de Bordeaux, membre fondateur de l'Association Internationale du Vin, Post président de l'Académie du Vin de France et membre de l'Académie du Vin de Bordeaux, Jean-Noël Boidron est resté un vigneron, responsable des vignobles familiaux (80 hectares) à Pomerol, Saint-Emilion, Saint-Georges Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion et en appellation Bordeaux.*



## *Enseignant-chercheur à l'institut d'œnologie de Bordeaux*

**CERVIN : Mr Boidron, fils de vigneron, comment devient-on enseignant chercheur en œnologie ?**

**J-N Boidron :** Né le 19/12/1936 à Montagne (Saint-Emilion). Après avoir fréquenté l'école rurale de Montagne en compagnie d'autres enfants de paysans, j'ai suivi des études secondaires à Libourne puis une fois ma formation universitaire à Bordeaux, je suis arrivé à l'Institut d'œnologie en 1955. A cette époque l'Institut était cours Pasteur, là où il y a actuellement le Musée d'Aquitaine. Il occupait une petite partie de l'immeuble, sur l'arrière, donnant rue Paul Bert. Fraichement diplômé de l'Université avec une licence de mathématiques et sciences, je cherchais du travail. La recherche m'intéressait mais sans plus. J'hésitais aussi à partir dans l'exploration pétrolière. Jeune diplômé, je cherchais une situation. Ma famille était très active ici, à Montagne-Saint-Emilion et comme il n'y avait pas de place pour moi à ce moment-là, il fallait que je trouve du travail. Dans ma famille - je sais bien que cela n'est plus la mode - on doit travailler. Donc je me cherchais une place et je suis tombé sur une demande affichée de Jean Ribereau Gayon, directeur de l'Institut d'œnologie, qui cherchait un assistant pour la recherche. J'ai poussé la porte, demandé un rendez-vous et donc je l'ai rencontré. Je ne sais pas si j'étais le seul candidat mais il m'a embauché et on a commencé à travailler. Les conditions matérielles étaient incroyables, je n'avais pas de chaise pour m'asseoir. Aujourd'hui un chercheur n'accepterait pas de se mettre au travail dans un tel contexte. Je disposais alors d'un coin de paille pour faire de la bibliographie, sans bien sûr les systèmes informatiques actuels et d'une caisse pour m'asseoir.

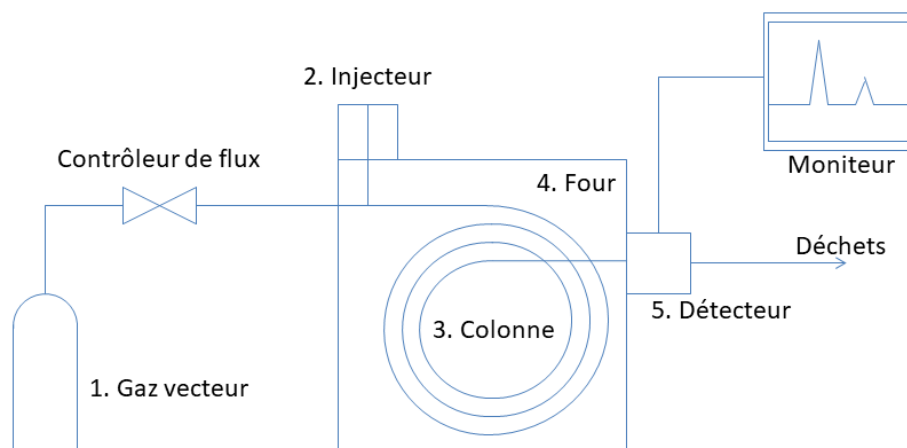
Cette situation a duré une bonne année. En plus de ma recherche bibliographique Jean-Ribereau-Gayon m'a fixé un sujet de thèse sur quelque chose qui lui tenait à cœur, l'oxydoréduction. Il m'a alors suggéré de faire un stage de recherches à l'Ecole de Brasserie de Nancy où le directeur s'était spécialisé dans la mesure de l'oxydoréduction dans les bières. J'ai appris là-bas ce qu'était la fermentation car les brasseurs travaillent beaucoup sur ce sujet et ils avaient mis au point un système de mesure que je ressentais mal. J'avais des difficultés à comprendre et surtout je n'en voyais pas l'intérêt. Cela commençait mal pour un sujet de thèse mais Jean Ribereau Gayon tenait à ce que je poursuive et m'a commandé toute une série d'appareils très « préhistoriques ». A mon retour de Nancy, j'ai donc travaillé une bonne année sur ce sujet. A l'époque on était aussi affairé à préparer notre déménagement pour rejoindre nos nouveaux locaux dans un bâtiment de Talence alors en construction. Jean Ribereau Gayon avait en effet obtenu qu'il y ait une place pour l'Institut d'œnologie. Tout était à faire.

**CERVIN : Quelles ont été les grandes étapes de votre carrière?**

**J-N Boidron :** Au bout d'une année sur ce sujet que je trouvais peu performant et dans des conditions matérielles difficiles, Jean Ribereau Gayon s'étant aperçu qu'il avait à faire à quelqu'un d'un peu buté, m'a « lâché » sur ce sujet en me demandant ce que je souhaitais faire. Je lui confiais mon intérêt pour l'analyse, préférant notamment travailler sur les substances aromatiques. A partir de là j'ai eu toutes les possibilités à sa mesure pour travailler sur ce sujet et c'est alors que l'on a commencé à l'Institut d'œnologie les recherches sur les substances aromatiques, leurs dosages, leurs propriétés organoleptiques. Il y avait là des questions très complexes pour lesquels nous avons pu développer des outils de plus en plus performants et qui sont toujours des sujets en devenir. Cela fait encore partie aujourd'hui des recherches principales de l'Institut d'œnologie. Donc à ce moment-là nous en étions aux prémices et j'ai fait une thèse là-dessus. Ce sujet paraît simple maintenant, les connaissances sont devenues beaucoup plus complexes. Nous avons bénéficié de la collaboration d'Emile Peynaud qui

s'occupait surtout de la pratique, principalement au niveau de la fermentation des jus de raisins et des vins. Il était assisté à ce moment-là par Simone Domergues et Suzanne Lafont et disposait de tout un laboratoire pour travailler cette question comme sur de nombreux sujets personnels car il était conseiller de beaucoup de maisons de négoce. De temps en temps j'allais le voir lors des dégustations. Il passait pour le meilleur dégustateur de l'époque, et je crois qu'il était en effet « très très bon » dégustateur. Cependant il ne partageait pas toujours toute sa science. En particulier on a eu en 1963 une année difficile à cause de la pourriture. Il n'y avait pas alors de produits pour traiter les raisins contre celle-ci et quand on versait la vendange à la réception dans les chais, on générait une véritable fumée constituée par les spores des champignons qui s'envolaient. C'était assez impressionnant, avec une odeur très désagréable. Je me rappelle que je suis allé le voir, à titre personnel, pour lui demander ce que l'on pouvait faire afin de produire quand même du vin cette année-là. Il me répondit alors : « *Vous n'avez qu'à vous débrouiller !* ». C'était en effet souvent l'habitude de Peynaud de dire : « *Je me suis débrouillé, vous n'avez qu'à vous débrouiller vous aussi, faites votre carrière vous-même* ». J'étais en droit de lui reprocher cette attitude très peu pédagogique. Donc comme tout le monde en 1963 je n'ai pas fait du vin mais une espèce de jus quelconque que l'on ne pouvait pas appeler du vin. Je me suis donc débrouillé pour poursuivre mes recherches à l'Institut et j'ai effectué en parallèle des travaux pratiques dans l'exploitation familiale, intervenant à titre de conseil bénévole.

Tout au long de ces premières recherches, j'ai bénéficié de l'aide de Jean Ribereau-Gayon pour effectuer des stages à l'étranger, pour recevoir des chercheurs étrangers. En particulier j'ai beaucoup travaillé avec un professeur de Davis en Californie. C'est avec lui que j'ai appris à parler anglais avec l'accent de Californie. Il m'a formé à la chromatographie, une méthode physico-chimique naissante qui sert à séparer les différentes substances présentes dans un mélange. Les applications de celle-ci avaient été mises au point à Davis pour l'œnologie. Donc je suis un peu un élève de l'Université californienne à ce niveau-là. J'ai travaillé un an avec ce professeur et puis l'Institut d'œnologie a fini par acheter un appareil de chromatographie.



*Schéma d'un chromatographe*

Il a alors fallu apprendre à l'utiliser et mettre au point des méthodes. Maintenant cela paraît tout simple mais à l'époque on bricolait tout nous-même, on fabriquait nos colonnes dans lesquelles nous entraînions nos échantillons pour pouvoir les analyser. Ce fut intéressant mais cela demeurait limité. J'ai donc vu le développement de cette technologie jusqu'à nos jours et du point de vue rapidité et sensibilité de l'analyse, cela a été multiplié par mille. La chromatographie révèle l'existence des substances sous forme de pics. Cela nous a permis de constater que certaines odeurs que l'on sentait ne donnaient aucun pic : pour l'appareil, ces odeurs n'existaient pas car il fallait un certain niveau de

concentration pour que l'appareil puisse les détecter. Cela confirme que notre nez est un appareil très performant et qu'il est la base de toute analyse organoleptique, aussi bien pour nous que pour les parfumeurs. Les appareils les plus performants sont basés sur ce que nous ressentons. On peut analyser des substances qui ne sentent rien pour nous mais quel intérêt ? Donc on analyse surtout les substances volatiles - car pour qu'elles induisent une odeur, il faut qu'elles soient volatiles - qui interviennent dans le complexe aromatique des vins.

J'ai abordé le sujet par le plus simple, ce qui sentait le plus et ce qui se sent le plus, ce sont les muscats. J'ai alors pris contact avec des chercheurs de l'Inra de Montpellier qui travaillaient aussi sur cette question. C'était l'époque où il y avait un peu concurrence entre l'École de Montpellier et l'École de Bordeaux, Montpellier nous reprochant de ne pas savoir faire du vin. Intervenait aussi à cette époque des problèmes d'égo chez les professeurs en place. Je pense d'ailleurs que personne n'a gagné, que tout le monde a évolué. Ensuite je suis devenu assistant, maître assistant, et chargé d'une équipe de recherche qui a poursuivi sur les substances aromatiques. J'ai initié les recherches de l'institut sur les arômes, bientôt aidé par l'arrivée d'Alain Bertrand. Donc on a été à un moment donné deux à travailler sur ces arômes, nous n'étions pas toujours d'accord, ce qui arrive toujours. On s'est spécialisé chacun sur certaines substances. J'ai, quant à moi, bifurqué vers la pratique et recherché le seuil de chaque substance. Pour une substance aromatique, ce qui compte ce n'est pas la concentration, c'est comme pour un médicament ou un poison, c'est l'activité, c'est-à-dire le rapport entre la concentration et le seuil qui permet d'avoir une action efficace. Là-dessus j'ai mis au point des indices que l'on utilise encore pour savoir quelle est la participation de telle ou telle substance à l'arôme du vin. On a d'abord fixé des seuils de reconnaissance dans l'eau, on commence toujours par le plus facile, puis ensuite dans des milieux artificiels aussi proches que possible du vin, c'est-à-dire avec la même acidité moyenne, le même degré alcoolique, etc. Ensuite nous avons fait des tests sur des vins réels avec des substances qui n'ont pas d'odeurs mais qui sont très importantes pour les substances aromatiques. Toutes les substances qui se retrouvent dans un certain milieu interviennent sur la relativité des substances volatiles. Certaines substances interviennent à titre de concurrent, comme par exemple l'alcool qui arrive à couvrir la perception de certaines substances. D'autres n'ont pas d'odeur à proprement parlé mais vont intervenir sur la volatilité des substances aromatiques et ce, de façon très variée, pouvant augmenter la perception de telle substance et diminuer la perception de telle autre. Ce qui fait que l'image olfactive que l'on sent dans un vin est complètement modifiée. Il est difficile de prendre tout cela en compte. Les chercheurs actuels continuent de travailler là-dessus, c'est un travail très long. L'équipe de Gilles de Revel travaille par exemple sur l'influence du complexe des substances entre elles.

Dans le même temps je donnais des cours, comme tous les enseignants-chercheurs j'avais cette obligation. Je faisais des cours sur les atomes, la perception, etc. J'avais imaginé une série d'exercices particuliers pour attirer l'attention des étudiants sur certains arômes, sur la complexité. Il faut toujours intéresser les étudiants. S'ils vous chahutent, c'est que vous n'êtes pas très bon. Eux ne sont pas aimables mais vous vous n'êtes pas à la hauteur. Il faut toujours trouver le moyen de les intéresser et au besoin trouver un système pour les tourner en ridicule. Ce n'est pas très aimable mais ça marche très bien. Si vous en faites rire quelques-uns ou toute une assistance vous avez gagné la partie. Parfois on n'a pas d'autre solution. Donc pour les convaincre de la complexité j'avais mobilisé certaines substances qui n'ont pas d'odeurs au niveau de la concentration où ils sont. Je me rappelle de l'alcool *isoamylrique* qui sent un peu la punaise des bois et qui est dans tous les vins. Dans certains milieux je mettais de l'alcool *phényléthylique* qui sent la rose mais à une concentration où, quand il est tout seul, on ne le sent pas. Avec une solution séparée, je faisais ajouter par les étudiants de l'alcool *isoamylrique* qui sent la punaise et l'ensemble se mettait à sentir la rose. Vous êtes démonstratif, les étudiants commencent à être intéressés et j'avais gagné. Donc je cherchais toujours des exercices de

ce type-là parce qu'il est très difficile de faire prendre conscience du système de perception olfactive. Par contre cela m'a toujours intéressé et continue à le faire. Chaque fois que je vois une thèse sur ce sujet, je la lis.

Sur le plan pratique j'ai repris une base de travail qui avait été établie par Emile Peynaud et mis sur pied le D.U.A.D. (Diplôme d'aptitude à la dégustation) qui était la meilleure formation connue pour la dégustation. Bien sûr je m'en suis occupé comme de toute la formation continue que j'ai peu à peu structurée. Celle-ci est devenue maintenant une part très importante de l'ISVV sous la responsabilité de Gilles de Revel. J'ai aussi participé avec mon collègue Guimberteau à la création du journal de l'institut d'œnologie, revue où l'on cherchait à mettre en avant au niveau international l'ensemble des recherches de l'institut. Il était parfois difficile de les faire passer dans les revues internationales. Cela a très bien marché et marche encore, sous un autre nom, OENO One.

Voilà quelle a été la diversité des activités auxquelles j'ai consacré mon temps, notamment dans la formation. Il y avait parfois des promotions de 120 étudiants et quand je me promène dans le monde entier actuellement, il n'est pas rare que je sois accueilli par un étudiant, ce qui fait plaisir.

### **CERVIN : Une fois en retraite, comment s'est réalisée votre reconversion ?**

**J-N Boidron** : J'ai continué pendant un certain à être au Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux dans la commission technique. Puis les élus ont trouvé que j'étais un peu trop catégorique, notamment sur les questions de pesticides. La question était devenue à la mode et on discutait pour savoir ce qu'on allait faire avec ces pesticides. Ils y en avaient parmi nous qui disaient : « *On va argumenter* ». Je répondis : « *Vous allez argumenter quoi ? Vous allez argumenter le droit de tuer ?* ». Je n'ai plus été convoqué, j'avais été viré. Je ne regrette pas car malheureusement j'avais raison, il fallait prendre la question à bras le corps et s'en sortir plutôt par le haut que par le bas.

Pour certains les pesticides disparaissent lors de la fermentation, à l'exception des antis botrytis. Il resterait au final moins de 2% des pesticides dans le vin. C'est pour le moins caricatural. Dans la fermentation des raisins pour produire le vin interviennent essentiellement des levures et accessoirement des bactéries lactiques. La masse physique de la levure est très importante et les protéines ont tendances à absorber certaines de ces substances, et en particulier certains pesticides. Donc certains pesticides disparaissent en grande quantité au moment de la fermentation. C'est vrai, cela l'était déjà pour le sulfate de cuivre. Néanmoins, il en reste toujours et l'on ne peut utiliser cet argument pour continuer à utiliser les pesticides car en la matière c'est l'activité qui compte et comme pour tout poison, ce n'est pas le nombre de nano gramme de la substance toxique qui compte, c'est le rapport à l'activité de la substance. Il est bien connu que du poison, il en faut très peu pour tuer. Donc les pesticides il faut éviter de les utiliser.

Néanmoins il y a un historique de l'emploi des pesticides dans la culture de la vigne. Si on relit Virgile, Caton, ils expliquent comment cultiver la vigne. Il n'y avait pas à l'époque toutes les maladies que l'on a importées d'Amérique, l'oïdium, le mildiou, le phylloxera, etc... Les anciens avaient à lutter contre les limaces, les escargots qui mangeaient les bourgeons. Ensuite il y a fallu lutter contre un papillon et les herbes. Des mosaïques romaines montrent les vigneron labourant pour limiter le développement et donc la concurrence de l'herbe. Il a toujours fallu lutter pour favoriser la croissance de la vigne. Mais ce qui est indéfendable c'est d'utiliser des produits nocifs pour la santé. Actuellement on discute beaucoup cette question mais en tant que viticulteur je rencontre de grandes difficultés et je fais de mon mieux : j'accepte la contradiction. Il y a des choses que l'on peut faire, comme labourer ainsi qu'on le faisait au temps de Virgile, ce que l'on a d'ailleurs fait jusque dans les années 1970. On multipliait les façons tout au long de l'année, chassant et déchassant, à l'époque avec des bœufs et des chevaux, ce que j'ai fait au temps de ma jeunesse sur l'entreprise familiale. Je peux montrer aux

jeunes comment on équipe un bœuf avec une charrue. Donc jusqu'en 1970, on a démontré que l'on était capables, avec des moyens bien moins perfectionnés que ceux d'aujourd'hui, de lutter contre les « mauvaises herbes », pas de façon aussi radicale qu'avec les herbicides où on efface tout sur la planète, mais on arrivait à faire du bon vin. Alors pourquoi ne pas se contraindre à revenir un peu en arrière dans la lutte contre l'herbe ? Et de plus en plus au niveau international, pour exporter votre vin vous devez fournir des analyses sur les substances contenues dans votre vin, et en particulier pour les herbicides. Mais lors du dernier classement des crus de Saint-Emilion aucune analyse n'a été demandée... J'espère que pour le prochain classement on demandera les analyses des pesticides pour les vins des dix millésimes précédant le classement lequel devra à mon avis être revu, notamment concernant la dégustation, le système actuel ne tenant pas debout. En effet on a formé des gens à reconnaître des vins, donc les dégustateurs ont été « formatés ». **La dégustation se révèle ainsi être la mesure de la distance entre le vin présenté et le vin qui a servi à la formation.** Ce n'est plus de la dégustation, c'est une comparaison avec nos moyens organoleptiques, pour juger dans une direction. Si on formate les dégustateurs avec des vins très boisés ou très extraits, très sur-maturés, les producteurs qui ne rentrent pas dans le moule sont éliminés d'office. Je trouve qu'il y a à un manque de sérieux, de la malhonnêteté.

[Cervin : Retour sur la chromatographie. Quels en ont été les principaux apports ?](#)

**J-N Boidron** : Le premier apport a été la détection des hybrides. Mais c'est Pascal Ribereau-Gayon qui a lancé cela, ce n'est pas moi. Pascal Ribereau-Gayon pratiquait la chromatographie sur papier. La chromatographie sur papier permet, à l'aide d'un solvant, de séparer et donc d'identifier et de doser de petites quantités de substances dans un milieu, en les faisant apparaître sous forme de taches colorées.



*Chromatographie sur papier*

Moi je suis intervenu plus tard, avec la chromatographie en phase gazeuse, et ça c'est sur les arômes. Ça porte au départ le même nom mais ce sont deux méthodes fondamentalement différentes. Toutes deux ont joué énormément sur le plan scientifique. La chromatographie en phase gazeuse est une méthode d'analyse aux applications multiples qui, outre la recherche sur les arômes, a permis la recherche sur certaines pollutions, certaines fraudes. Ce fut une bonne partie de la recherche d'Alain Bertrand qui a commencé ses travaux avec moi. J'ai personnellement travaillé sur les pollutions générées par les cuves en polystyrènes qui larguaient dans les vins qu'ils contenaient des styrènes et leur communiquaient des odeurs très particulières et surtout désagréables. Actuellement la chromatographie est très utilisée pour la recherche des substances volatiles, donc les substances

odorantes. Mais on applique aussi la chromatographie en phase gazeuse à beaucoup d'autres sujets, y compris dans le domaine médical. Et puis il y a aussi d'autres branches comme la chromatographie en phase liquide avec laquelle on peut rechercher d'autres éléments qui sont constitutifs vin.



*Le laboratoire de chromatographie de l'Institut d'œnologie en 1979*

La chromatographie s'est considérablement modernisée, a fait beaucoup de progrès. Autrefois, quand j'ai commencé, nous fabriquions nous même nos éléments d'analyse, nos colonnes. Maintenant l'industrie fournit des colonnes capillaires très très fines, on a plus besoin de se les fabriquer et elles sont beaucoup plus performantes évidemment. La chromatographie a eu des effets très importants sur le plan scientifique. Est-ce que cela a modifié le vin ? A part la chromatographie sur papier pour la recherche des hybrides, car on trouvait tout de suite si le vin était dans les normes ou non, à part cela elle n'a apporté aucune amélioration au niveau des vins de petites qualités. Cela a permis d'appliquer la loi. Ensuite on a fait des progrès sur la connaissance des arômes, on arrive à mieux cerner nos perceptions à partir du moment où l'on peut les caler sur telles substances identifiées. Analyser c'est beaucoup mieux que de reconnaître au nez. Cela nous permet de nous caler sur telle substance. On peut s'entraîner à reconnaître, à sentir telle substance car on sait qu'elle est constitutive de l'arôme du vin. A partir de solutions simples plus ou moins concentrées, on peut s'entraîner à reconnaître cette caractéristique.

C'est moi qui ai lancé cela au départ mais maintenant c'est devenu très courant. Aujourd'hui c'est Gilles De Revel qui s'en charge et les œnologues sont entraînés à reconnaître telle et telle odeur, à mieux cerner la perception des vins et si possible à reconnaître les facteurs qualitatifs, ce qui reste très difficile. Il est plus facile de caractériser les défauts que de caractériser les qualités. La qualité, c'est quelque chose qui est une résultante. Donc on constate empiriquement sur le plan organoleptique que l'on préfère tel vin à tel autre. Pourquoi ? Il y a de nombreuses équipes qui travaillent là-dessus. Je leur souhaite du courage car il y a beaucoup de travail à cause des interférences entre le vin et l'homme. On est tous différents, en particulier au niveau des cellules olfactives. Aussi nombreux soit-on, il y a toujours des différences et je trouve miraculeux que dans un groupe, on tombe d'accord pour dire que tel vin c'est le meilleur. Pour moi cela relève du hasard ! Il y a quelque chose qui se passe, que l'on n'explique pas encore, pour que plusieurs personnes se mettent d'accord pour dire « Tel vin, c'est le meilleur ». Mais pourquoi ? Quand on sait, scientifiquement quelles sont nos différences de perception, on ne peut que se demander comment nous faisons pour trouver des résultats identiques avec de telles perceptions différentes. De nombreux chercheurs y travaillent et je leur souhaite



beaucoup de courage. C'est très difficile car en plus il y a de multiples interactions entre les différentes substances aromatiques. Vous pouvez avoir deux substances qui ont des odeurs tout à fait différentes, vous les mélangez et cela donne une odeur qui n'a rien à voir avec les deux substances constitutives. Il faut donc rechercher les interrelations et c'est à cela que travaillent actuellement les équipes. C'est passionnant.



*Etudiants pendant une séance de dégustation dans les années 80*

**CERVIN :** [Quelle est la place des femmes dans le monde du vin ?](#)

**J-N Boidron :** C'est avant tout une occasion de discuter. La question est souvent « Est-ce que les femmes sentent mieux ? ». Lorsque je me suis occupé des dégustations, j'ai fait un certain nombre de mesures là-dessus et il n'y en a pas de place particulière pour les femmes. Certes telle femme est plus performante que tel homme, mais ce n'est pas une question de sexe. Il y a chez les humains de grandes disparités. Si vous prenez Parker, le célèbre dégustateur américain, il était très bon et à ma connaissance ce n'est pas une femme. Je ne sais pas comment il faisait et je ne connais personne d'autre capable de faire ce qu'il faisait. Dans la recherche en parfumerie il y a ce que l'on appelle des nez, il y a des femmes, il y a des hommes, on prend les meilleurs.

Par contre, au niveau de la pratique, il y en a. Au niveau commercial, il y a des sociétés où ce sont les femmes qui choisissent le vin, en particulier au Japon. Dans ce pays, actuellement dans les grosses entreprises importatrices, le secteur vin est souvent dirigé par des femmes, non parce qu'elles sentent mieux, mais parce qu'elles adorent le vin. Pour les femmes en activité que j'ai rencontrées, le vin est un plaisir. Je suis obligé de tenir compte de leur avis car elles aiment cela. Pourquoi elles aiment cela ? Je ne crois pas qu'elles soient plus sensibles aux arômes que les hommes mais par contre elles s'entraînent davantage à repérer telle substance, à déterminer les seuils. A l'époque où je disposais d'une population d'une quarantaine d'étudiants à former chaque année, lors de la première séance, je recherchais quel pourcentage de gens reconnaissait telle ou telle concentration. Je refaisais le même exercice en fin de scolarité. Après sept mois de séances hebdomadaires à reconnaître des niveaux de plus en plus faibles, le seuil de perception de la substance était divisé par dix, les étudiants étaient devenus dix fois plus sensibles. Donc la formation joue énormément.

A propos de la beauté, je suis en train d'écrire un texte sur mes vins pour expliquer que le vin participe à la beauté. La beauté sauvera le monde, du moins si l'on suit de grands auteurs comme Dostoïevski dans le Joueur. Le vin c'est comme la musique, comme un poème, comme un beau mot.



Le vin peut inspirer de la musique, de l'émotion comme certains tableaux. Le vin nous rappelle parfois certaines musiques, certaines couleurs, certains tableaux et le bon vin c'est celui qui donne de l'émotion. Ce n'est pas un vin technique avec assez d'acidité, pas trop d'alcool, ce qui est possible. Jusqu'en 1960, le vin était essentiellement une boisson. On a évolué vers une boisson plaisir et donc ce que je cherche dans un grand vin c'est l'émotion, ce qui rend pour moi difficile de classer les vins pour lesquels je n'ai aucune émotion.

Cervin : Outre la chromatographie, quelles ont été les grandes innovations dans le monde du vin ?

**J-N Boidron** : Du point de vue scientifique, il y a bien sûr d'autres recherches essentielles, notamment celles permettant une meilleure connaissance des levures et des bactéries. C'était le domaine de Suzanne Lafon-Lafourcade et Suzanne Sapis-Domercq au départ. Le relais a été pris ensuite par Aline Lonvaud. Il y a eu dans ce domaine énormément de travail et aujourd'hui l'usage des levures est devenu courant. Maintenant est-ce que c'est une bonne chose ? Il y a en tout cas des vigneron qui ajoutent des levures naturelles à celles contenues dans les raisins. D'autres recommandent de ne pas utiliser des levures externes car pour eux les levures sont constitutives du terroir. Et il est vrai que selon les crus, les levures sont en proportions différentes. Dans la fermentation, avec la transformation du sucre en éthanol, il y a aussi des transformations qui aboutissent à des substances aromatiques. Donc selon les proportions de chaque levure, les arômes qui vont en résulter seront différents.

Ces recherches sur les micro-organismes ont abouti à une meilleure maîtrise des vinifications. Il y a des micro-organismes qui ne sont pas bons et qu'il faut éviter. Il faut donc chercher les conditions qui leur sont favorables pour essayer de se placer dans des conditions qui leur sont défavorables. Ce fut là une étape très importante. Par exemple il y a des levures, les *brettanomyces bruxellensis*, qui donnent des odeurs un peu d'écuries. Autrefois ce n'était pas catalogué comme un défaut sans doute parce que c'était très répandu. Au fur et à mesure des progrès scientifiques, on a fait ressortir la pureté des arômes car on évite tout ce qui formait autour une gangue en perturbant la perception du consommateur. La connaissance de ces levures et leur maîtrise fut donc une étape très importante.

Autre progrès scientifique à relever, la meilleure connaissance du bois pour façonner les barriques. J'ai participé au début de cette recherche. Autrefois le bois, c'était le « vaisseau ». Tout était alors en bois, les bastes pour ramasser les raisins, tout le matériel vinaire aujourd'hui métallique, les cuves et évidemment les barriques. Petit à petit, il y a eu une évolution. Celle-ci a parfois été un peu exagérée. Le bois est une essence naturelle très complexe qui apporte des saveurs qui jouent sur le goût comme sur les arômes et qui interfèrent sur ceux du vin. Et il arrive que parfois on ne trouve plus le vin mais seulement le bois de la barrique. Il y a une vingtaine d'années, il y a eu une mode sous l'impulsion de certains dégustateurs, en particulier le célèbre Parker, appuyés par certains œnologues de la région bordelaise qui ont sauté sur ce cheval de bataille et en ont fait un argument de qualité. Mais il y a eu une réaction des consommateurs qui ont trouvé que cela n'allait pas du tout. Donc il y a eu un retour en arrière. Tout cela est normal, il y a toujours eu des gens pour récupérer certaines connaissances, dire c'est eux qui les ont découvertes, et qui exagèrent. Maintenant on est revenu à quelque chose de plus réfléchi et les vins sont meilleurs. On est actuellement en mesure de caractériser l'origine du bois qui a servi à confectionner la barrique, du moins statistiquement. S'il s'agit d'une barrique particulière, c'est plus difficile. Tout le monde se targuait d'utiliser des barriques issues de chênes de la forêt de Tronçais, plantée à l'initiative de Colbert pour faire des mâts de bateaux. C'est vrai qu'il y a un bon terroir pour produire des bois de très grande qualité à des fins œnologiques. La production est forcément limitée, d'autant que c'est une forêt protégée. On ne peut donc pas débiter tout ce que l'on veut. Le dernier grand chêne abattu a fait l'objet d'une « cuvée spéciale ». Ce sont des arbres magnifiques et je suis de ceux qui pensent que les arbres sont des êtres vivants et quand ils

« s'abattent, on a l'impression qu'ils crient ». Les bucherons y sont sensibles et nombreux sont ceux qui pensent faire tomber un être vivant. Quand j'ai commencé à travailler sur les bois, j'ai posé la question de son origine. Les tonneliers étaient alors rarement en mesure de me répondre car ils achetaient le bois à des mérandiers. Ce sont eux qui font abattre un chêne pour le débiter en merrains d'où seront tirées les douelles de barriques. Ils vendaient en bout de forêts des lots de merrains. Sur place je me suis rendu compte que c'est comme aujourd'hui pour les truffes sur les marchés du Périgord où certaines viennent de Chine... Pour faire mes recherches j'ai donc rencontré les forestiers, fait marquer l'arbre dont je souhaitais analyser le bois. Ainsi j'étais sûr de l'origine des bois étudiés, de leur espèce, de leur terroir. Ainsi on a permis une utilisation plus sérieuse, mieux ajustée des bois pour l'élevage des vins rouges de Bordeaux et de Bourgogne, à l'origine et une moralisation du marché.

On peut utiliser 100% de barriques neuves. Mais quel bois choisit-on ? A l'intérieur de chaque tonnellerie, suivant l'origine du bois, suivant la façon dont le bois a été traité lors du vieillissement, car pour être utilisé, il faut le laisser vieillir au moins deux ou trois ans à l'air. Suivant la mise en œuvre lors du chauffage par un brasero ou avec un appareil électrique où intervient la durée de la chauffe, on obtient des qualités aromatiques résultantes à l'infini. Donc si vous voulez utiliser 100% de fûts neufs il faut choisir des bois un peu particulier, très doux et qui ne soient pas trop chauffés, pas trop brûlés mais suffisamment. Donc il faut bien sélectionner ses barriques du point de vue organoleptique. En connaissant bien son tonnelier on peut trouver une barrique qui se marie bien avec votre vin. On recherche une harmonie avec l'idée que l'on se fait de son vin. Pour cela souvent on retient plusieurs tonneliers parmi ceux qui nous démarchent systématiquement. Mais le choix est aussi économique. On ne peut mettre en fûts neufs des vins vendus 2 euros la bouteille... De toute façon ce ne pourrait être qu'une escroquerie puisqu'aujourd'hui une barrique vaut entre 500 et 600 euros. Quand on est viticulteur on a à faire des choix. On peut se prendre pour Prométhée ! On choisit le terroir, le cépage, la façon de travailler la vigne puis celle de faire le vin... pour faire un vin unique. Et tous les viticulteurs, à partir d'une même vigne, font tous un vin différent. C'est formidable ! Mais est-ce que l'on peut être spécialiste en tout ? Non. Alors on essaie de progresser selon des directions préférentielles, une question de goût. A côté des progrès scientifiques fondamentaux, il ne faudrait pas oublier les progrès techniques.

### *Le vigneron en appellations Saint-Emilion et satellites*



CERVIN : Pour de nombreux professionnels, une appellation est une marque collective qui consacre un type de vin estimé correspondre au terroir local avec des caractéristiques propres liées au site viticole mais aussi aux pratiques des viticulteurs et aux valeurs humaines qu'ils défendent. Donc pour tout agrément comme pour tout classement il est nécessaire de former les dégustateurs afin de respecter le cahier des charges de l'appellation. Seul celui-ci peut permettre aux consommateurs de reconnaître les vins typiques de l'appellation dans un rayon de grand magasin.

**J-N Boidron** : Je ne peux pas être d'accord avec cela. Cette réflexion relève du marketing et moi je suis attaché au terroir, ce qui est autre chose. Dans le classement de Saint-Emilion comme dans la démarche actuelle de l'INAO, le terroir, on l'oublie. Or, c'est le fondement même de l'INAO, ces experts sont là pour défendre le terroir. Pour moi, **faire un vin de terroir c'est essayer de produire le plus naturellement possible avec ce qui est à la disposition du vigneron de façon naturelle**. Naturellement au cours de l'histoire les cépages ont évolué mais le terroir fait intervenir le sol, le sous-sol, le niveau de la nappe phréatique, le vent, l'exposition... On oublie souvent le vent qui intervient beaucoup sur la qualité de chaque millésime. Il faut relire à ce sujet les réflexions de Jacques Puisais<sup>1</sup> sur la région angevine. Dans certaines appellations comme Banyuls ou Châteauneuf du Pape les vigneronns savent très bien que quelques jours de vent augmentent la concentration en degré alcoolique et pour eux, c'est un tracas. On en parle peu et néanmoins cela vient façonner le vin. Le vent est un élément important du terroir et les expositions de nos coteaux jouent un rôle essentiel. J'ai été un temps président du Syndicat de Saint-Georges Saint-Emilion que je considère comme le meilleur terroir autour de Saint-Emilion. Pourquoi le meilleur terroir ? Pendant ma présidence de cette petite appellation de 120 hectares regroupant une vingtaine de viticulteurs, on organisait des dégustations où il y avait des viticulteurs des autres appellations satellites, des saint-émilions, des pomerols... J'étais le plus petit et il n'y avait toujours qu'une dizaine de viticulteurs qui présentaient les échantillons. Et bien les viticulteurs de Saint-Georges arrivaient presque toujours en tête devant les Lussacs, Montagnes, Puisseguins... et parfois Saint-Emilions. Donc on a là la révélation d'une certaine qualité de terroir. Comme disait Peynaud : « *Saint-Georges, c'est le coteau ensoleillé en face de Saint-Emilion* ». J'aime bien le répéter car cela fait sursauter les gens de Saint-Emilion. C'est, en effet, un terroir exceptionnel à cause de son alimentation en eau, de sa pente et puis du régime du vent.

Donc pour moi le terroir c'est l'ensemble de ces facteurs. Evidemment l'homme intervient dans le terroir. A l'Académie des vins de France dont j'ai été président comme à l'Académie internationale du vin à Genève, dont je suis fondateur, ce sujet a été longuement débattu, on reste attaché au terroir et on accepte de très bons vins produits dans toute l'Europe, aux Etats-Unis, en Argentine, en Afrique du sud car sont réunies les conditions où l'homme peut mettre en valeur un terroir en produisant un vin qui fait plaisir. Le but d'un producteur, c'est de faire plaisir et non de s'enivrer. Quand Platon et Socrate s'adonnait à ce plaisir très recherché, certes ils s'enivraient mais au départ ils y prenaient plaisir. Si le vin ne fait pas plaisir, alors ce n'est pas du vin. On devrait interdire de l'appeler « vin » et éviter l'abus de ce terme.

Dans le terroir, l'homme intervient pour mettre en valeur ce qui est virtuel. Le terroir est pour moi l'ensemble des caractéristiques pédo-climatiques. Il y a des mauvais terroirs et je vous rappelle que lorsque l'on parlait de vins « terroités », il s'agissait de mauvais vins dus essentiellement au cépage *noah* à l'époque. C'était alors un défaut. Les terroirs sont partout, bons ou mauvais, adaptés à faire du brie ou du vin de façon particulière, d'où la naissance de la notion d'appellation. Les terroirs existent partout dans le Monde. En Chine, immense territoire où l'on trouve tous les climats possibles, tous les

---

<sup>1</sup> Jacques Puisais (1927-2020), biologiste et œnologue français, fondateur de l'Institut du goût à Tours

sols, tous les vents, où les prospections sur les terroirs se multiplient comme cela a été fait en Californie, il est tout à fait possible que l'on en découvre un endroit particulier où l'on produira un vin qui sera préféré à Latour, à Mouton, à Petrus... Ce n'est pas demain mais peut-être après-demain. Madagascar, pays qui vit misérablement sur un tas d'or, j'ai repéré des terroirs exceptionnels. J'ai envisagé de m'y installer parce que là-bas tout est possible, vous n'avez pas sans cesse sur le dos les agents de l'INAO pour vous empêcher de faire ce que vous souhaitez. Mais les conditions de sécurité n'y étaient pas réunies pour sauvegarder les récoltes et j'ai dû renoncer. Il aurait fallu établir de véritables places fortes comme dans le nord de l'Italie.

Donc le **terroir est universel** et ensuite c'est l'homme qui intervient pour révéler un endroit précis, particulier, sur lequel on peut faire un produit particulier. Tout vin est un vin de terroir et l'homme est révélateur de ses particularismes. Si je prends le cas de mes vignobles, ici à Montagne mais aussi à Saint-Georges, à Pomerol ou à Saint-Emilion, à chaque fois il y a un site viticole différent et à la clé des vins différents bien que ce soit le même vigneron, que l'on emploie le même personnel et que le matériel soit le même. Ce sont donc des terroirs différents. Pour moi, site viticole est synonyme de terroir viticole. Je fais des vins de terroirs, car j'adapte mes pratiques aux conditions du site et je ne mélange pas les vins.

CERVIN : Dans ce contexte, comment caractériser les vins de Bordeaux ?

**J-N Boidron** : A Bordeaux avec plus de cinquante appellations, entre un Saint-Estèphe et un Pomerol, il est nécessaire de faire la différence à l'aveugle mais ce n'est pas facile. En Médoc, les grandes appellations sont dominées traditionnellement par les cabernets sauvignon alors qu'à Pomerol le merlot l'emporte largement. Mais tout évolue et actuellement, en moyenne en Médoc, le merlot est devenu majoritaire alors qu'il était un cépage secondaire au 19<sup>ème</sup> siècle. Tout cela me paraît d'ailleurs une évolution normale et dans chaque appellation il devrait être possible d'essayer tous les cépages qui paraissent adaptés au terroir dans un pourcentage de 5 ou 10%, pas plus. Tel cépage nouveau ou ancien oublié, dans les conditions actuelles de production, possède un potentiel intéressant, à commencer par la résistance aux maladies mais aussi sur le plan organoleptique. Des vins comme ceux-là, j'en ai rencontré en Allemagne, en Suisse, en Autriche, en Italie, dans des pays qui sont en train de nous doubler. En Ukraine, après Tchernobyl, ou en Georgie, j'ai trouvé de cépages inconnus de nous, donnant des vins remarquables mais dans des conditions de production déplorables liées au système économique. Donc je me dis que l'on devrait être autorisé à expérimenter. **Nous l'interdire n'est pas normal, c'est la négation du progrès, de l'évolution de ce qu'est devenue la viticulture.** Quels étaient les cépages de Bituriges ?

Pour en revenir au vin de Bordeaux, il doit être aimable, faire plaisir. Avec les cuves thermo-régulées, tout le monde peut produire des vins trop macérés. Doit-on le faire, non car c'est idiot. Le vin doit faire plaisir, donc il faut savoir limiter la macération pour que les vins ne soient pas trop tanniques, trop durs. Il faut que les tannins soient suffisamment mûrs pour qu'il y ait une acidité bien équilibrée mais pas trop mûrs comme cette année (2018) car cela donne des vins un peu mous. Le tannin c'est le squelette, la charpente de tous nos vins de Bordeaux. Voilà pour moi **un bordeaux est un vin qui donne du plaisir** et même de l'émotion pour les plus grands. On dit que c'est un vin qui est capable de vieillir. Autrefois, au bout de dix ans les vins pouvaient être encore très durs. A mon avis, l'appellation Fronsac s'est tuée comme cela, en faisant des vins trop durs. Certains crus du Médoc faisaient de même car la bonne maturité était difficile à obtenir, moyennant quoi la chaptalisation était autorisée. Avec le changement climatique et le développement du merlot la question ne se pose plus.

Les vins de Bordeaux étaient souvent un peu durs mais est-ce que cela en faisait des mauvais vins pour autant ? Non, les vins c'est comme les hommes, au cours du temps les tannins évoluent et

j'ai encore des vins de 1926 qui sont encore sublimes. La famille en profite à chaque naissance et à chaque mariage. Il est vrai, en suivant les archives que l'année 1926 était exceptionnelle. La dureté d'un vin n'est pas un défaut en soit sauf si on doit le boire rapidement. Pour en revenir à **notre bordeaux, il faut qu'il soit bien équilibré, un côté fruité plaisant éventuellement enrichi par un élevage en barrique qui apportera un côté toasté, vanillé...** à condition que ce soit un enrichissement et non un écrasement. Certains dans la région élevaient leurs vins en barriques neuves, au bout de 6 mois le soutirait en barriques neuves : ils avaient 200% de bois neuf. C'est une infusion et c'est stupide. Il y a eu la mode des vins sur-boisés mais on assiste à un certain retour en arrière sous l'influence de nombreuses revues œnophiles. Il faut dire que le boisé, comme toute substance aromatique camoufle d'autres odeurs, atténue le fruité et les défauts paraissent moins. Quelques fois, on boisait pour cacher quelque chose. Il faut éviter ces excès et utiliser le bois comme un additif, comme on ajoute une touche de poivre dans un plat en cuisine. Le vin de Bordeaux est un vin qui peut vieillir plus rapidement s'il n'est pas trop macéré, il sera rapidement agréable à boire, ce qui convient bien à un bordeaux alors qu'un Médoc demande à l'être davantage. Et puis, il y a les traditions. On a l'habitude d'élever nos vins, surtout les plus grands dans des barriques de chêne car cela favorise une évolution un peu plus rapidement et donne un plus aromatique. Alors avec un peu plus de macération et un peu plus de boisé, on obtient des vins gastronomiques. Mais si on exagère, cela devient des monstres. A la dégustation ils paraissent formidables, les arômes sautent à la face. Mais on en boit une gorgée et bien souvent on ne finit pas son verre : le plaisir est instantané, bref. Or le vrai plaisir n'est-il pas celui qui dure ? Je me répète le Bordeaux doit être un vin aimable.

Et puis il y a les terroirs et puis les cépages. A Saint-Emilion on plante de plus en plus de cabernet franc et de moins en moins de merlot. Je n'ai rien contre le cabernet franc mais cela va modifier quelque peu les vins. Sur le terroir de Saint-Emilion, le cabernet franc est présent déjà depuis plusieurs décennies, voire davantage. Le cabernet sauvignon est lui aussi présent dans le secteur de Figeac où le terroir est un peu particulier. Quand on parle de Saint-Emilion, secteur que je connais le mieux, qu'est-ce qui fait que c'est du Saint-Emilion à Figeac et en même temps à Ausone ? Qu'est-ce qui explique la limite entre Cheval blanc et La Conseillante à Pomerol, en dehors de la route ? C'est arbitraire...

Cervin : Avec l'unicité de chaque production, qu'en est-il des appellations ? Qu'en est-il de la typicité d'une appellation ?

**J-N Boidron** : Au départ le principe de l'AOC est excellent. Ensuite, il y a l'application administrative qui en est faite. Je préfère ne pas vous dire ce que je pense de l'INAO, ça n'intéresse personne et je finirai en diffamation. Au départ, ce sont les terroirs qui ont été sélectionnés suite à des constatations. A l'époque, les experts ne disposaient pas d'analyses fines comme maintenant, il y avait peu d'analyses de sol, de mesures des vents.... La définition du terroir n'était pas alors bien précise. Dans le cas du Sauternes, la pression commerciale du négoce a longtemps amené à considérer la zone d'appellation comme une zone très élargie par rapport à l'actuelle et ainsi, un temps, à inclure Saint-Pierre-de-Mont, Pujols-sur-Ciron, Cérons... Il suffisait alors au négoce d'établir un bordereau « sauternes ». A Saint-Emilion, ce fut pareil et cela s'est terminé par un procès en 1921 qui mit fin à l'usage de l'appellation pratiquement jusqu'aux limites de la Dordogne. Nombreux prétendants à l'appellation Saint-Emilion obtinrent la reconnaissance comme « satellites ». Géographiquement, ce sont les plus proches de la cité médiévale qui continuent toutefois pour certains à en revendiquer l'appellation. Alors là ils rêvent...

Donc le procès de 1921 a bien délimité l'aire Saint-Emilion en ne retenant que la cité médiévale et ses paroisses moyenâgeuses, celles de l'ancienne juridiction. Le terroir est ici constitué par un ensemble humain qui prime sur les seules données naturelles. Je suis bien d'accord pour admettre que

les terroirs de satellites comme Saint-Georges-Saint-Emilion valent ceux de la moyenne des crus de l'appellation Saint-Emilion.

Cette délimitation de l'appellation prouve que les gens avaient conscience de la valeur de leur terroir. Ils se sont donc battus pour conserver l'appellation Saint-Emilion. Les derniers à avoir résisté furent Lussac, Puisseguin, Montagne, Parsac, Saint-Georges et puis Les sables à la sortie de Libourne. Ils ont gagné de pouvoir adjoindre à leur nom celui de Saint-Emilion. Ils sont appelés les satellites et cherchent toujours un nom pour s'appeler autrement mais n'ont pas encore trouvé...

Cette délimitation est une délimitation judiciaire. Mais entre les terroirs à toucher Monbadon et celui d'Ausone, il y a un monde. Tous ces terroirs ont des points communs et en particulier les cépages, mais aussi la richesse ou la pauvreté du sol. Sur les terres maigres de Pomerol on ne produit pas les mêmes vins que sur des terres grasses et argileuses... D'où les satellites. Depuis 1972 Saint-Georges-Saint-Emilion n'est plus obligé de s'appeler ainsi mais peut s'appeler « Montagne-St-Emilion ». On est dans le même cas que Barsac et Sauternes. Le fautif c'est moi. Cela illustre bien le rôle de l'homme et le poids du moment dans les décisions.

On voulait tous s'appeler Saint-Emilion. La première appellation qui a disparu c'est Sables-Saint-Emilion. Le président du syndicat de Saint-Emilion était alors Capdemourlin. Les gens de Libourne ont fait suffisamment pression pour passer de « sables » à « Saint-Emilion », sous prétexte que les surfaces diminuaient, mangées par la ville de Libourne. Ce qui était vrai. Ce n'était pas vraiment un bon argument mais c'est le premier satellite qui a disparu. Ensuite au début des années 70, le gouvernement s'était mis en la tête de diminuer le nombre de communes en France. Autour de Saint-Emilion les maires furent soumis à des pressions politiques. Les trois maires de Parsac, Montagne et Saint-Georges avaient décidé de ne faire qu'une seule commune, Montagne. Il n'y avait personne pour défendre Parsac et le maire se fit harakiri. C'est un petit mais très bon terroir mais personne ne l'a défendu. Parsac a disparu et été intégré pour des raisons politiques à Montagne. Les justifications sont différentes d'un moment à un autre. C'est l'histoire.

Restait Saint-Georges. Il se trouve que j'étais alors premier adjoint de Saint-Georges et que je trouvais – et je trouve toujours – que Saint-Georges est un terroir extraordinaire. Vous mettez à l'aveugle dix producteurs de Saint-Georges, n'importe lesquels, et dix producteurs de Saint-Emilion, n'importe lesquels, au hasard, et vous prenez une vingtaine de dégustateurs. Saint-Georges sort toujours premier. Actuellement il doit y avoir, à Saint-Georges, 22 propriétaires mais trois font plus de la moitié de l'appellation et bientôt l'un d'entre eux en possédera la moitié à lui tout seul. Donc à l'époque, j'étais viticulteur atavique à Saint-Georges. Mes grands-parents étaient principalement viticulteurs sur Saint-Georges en s'installant à Calon (Montagne). Ils ont déposés la marque Calon et les vignes de Saint-Georges furent aussi appelées Calon. Sur le plan marketing ce fut sans doute une erreur. Pour me faire plaisir, je fais goûter à mes clients intéressés à la fois Calon –Montagne, Calon-Saint-Georges et aussi Corbin Michotte que nous possédons à Saint-Emilion, dans le même millésime et je leur dit : « ce sont les mêmes personnes, le même propriétaire, la même philosophie, les mêmes employés, les mêmes cépages, les mêmes tracteurs, les mêmes charrues, les mêmes traitements... et puis voilà le résultat. » Et la qualité de Saint-Georges est tellement flagrante avec un vin très complexe avec beaucoup de gras. A cause du terroir, il y a davantage de *polysaccharides* qui lui donnent cette impression de volume au point que certains le trouvent sucré alors que l'analyse des sucres donne zéro. Donc Saint-Georges est plus riche mais à cause de cette complexité les arômes fruités sont un peu couverts et ressortent moins que dans le « Montagne » où le côté fruité ressort davantage. Mais quand on fait les analyses ils sont aussi fruité l'un que l'autre.

Donc le terroir de Saint-Georges possède une matrice plus complexe que ses voisins et je me suis battu contre sa disparition car c'est une richesse pour moi et pour les autres. Avoir un patrimoine multiple, c'est mieux que de n'en avoir qu'un seul. Pour moi il était important de ne pas renoncer à ce patrimoine qu'est le terroir de Saint-Georges. Ce fut un point de friction avec l'appellation Saint-Emilion. A l'époque j'étais président de l'appellation Saint-Georges. On se regroupait entre appellations du Libournais et entre appellations Saint-Emilion et satellites. Un jour invité à une réunion faisant suite à d'autres pour lesquelles je n'avais pas été convoqué, il m'est demandé de renoncer au label « grand cru » dans l'optique de la création d'un collège des vins de Saint-Emilion. Je refusai alors compte tenu de ce que plusieurs propriétaires du terroir aspiraient à l'obtention de cette reconnaissance. Pourquoi ne pourrions-nous pas être candidat ? Cela me fut refusé et je n'ai pas signé l'accord pour la création du collège car j'étais missionné pour défendre notre patrimoine, même virtuel et je fus mis à la porte. Lussac et Puisseguin ont signé, ils participent à la Jurade mais ne vendent pas leurs vins plus chers... et leurs prix restent moins élevés que ceux de Saint-Georges confirmant la qualité de ces derniers. Il ne suffit donc pas de s'appeler Saint-Emilion... Pour cette appellation ce collège est important car il leur a permis d'augmenter leur surface économique. Donc j'ai reçu une lettre où il est écrit que je me suis opposé à Hubert de Bouard<sup>2</sup>. Je prétends que c'est la raison pour laquelle j'ai été déclassé à Saint-Emilion. Mais je ne regrette rien et je continue à défendre Saint-Georges. C'est la première qui aurait dû être intégrée à l'appellation Saint-Emilion. Historique elle dépendait des chanoines de Saint-Emilion. Mais personne ne s'y intéresse y compris à l'INAO. Aujourd'hui Saint-Georges est un cas particulier en Saint-Emilionais par suite de problèmes politiques et administratifs. En même temps que le terroir ; c'est **une construction humaine**. On peut dire c'est bon ou ce n'est pas bon.

Alors dans ces constructions il y a des cas limites. Ainsi entre Pomerol et Saint-Emilion, il y a des terroirs qui devraient s'appeler Saint-Emilion. Des exceptions, on peut en trouver partout. Les hommes sont intervenus dans un sens ou dans un autre, à telle ou telle époque, à tel ou tel endroit. C'est normal et ce que je reproche à l'INAO, c'est son fonctionnement administratif et pas ses fondements. A l'époque en 1935, les fondements de l'INAO reposent sur les terroirs et comme je défends les terroirs je ne reviens pas là-dessus. C'est encore assez bien défendu en Bourgogne, beaucoup plus que dans le Bordelais. Mais actuellement on arrive à faire classer en appellations, sans parler de Bordeaux ou de Bourgogne, des zones du centre de la France dont les qualités sont discutables. Il y a de plus en plus d'appellations. Dans le passé, on prétendait que tel ou tel sénateurs se faisait fort de faire classer telle partie de sa circonscription et cela aboutissait souvent... Aujourd'hui les délimitations sont de plus en plus restreintes, de plus en plus contraignantes par rapport au passé d'où la diversité des situations. Mais petit à petit, on a perfectionné la délimitation, ce qui me paraît normal. Et, même de temps, des parcelles de terroir sont remises en discussion et les terroirs sont de plus en plus restreints. Là où ils le sont le plus ; c'est en Bourgogne et en Alsace. Dans cette dernière, les grands crus sont très étroitement délimités. C'est de mieux en mieux réglementé. Mais ce n'est pas le cas à Saint-Emilion où, à cause de la multiplicité des terroirs et pour ne pas faire de vague, toujours le même problème, tout le monde a le droit de s'appeler « grand cru » ou « grand cru classé » s'il peut mettre quelque chose à sa boutonnière, en quelque sorte. Entre Sainte-Terre et Ausone il y a beaucoup de variations.

Le système est toutefois encore bien perfectible et peut-être que ceux qui, dans les paroisses historiques, se croient intouchables... C'est sûr que du point de vue commercial, les gens cherchent à acheter pour des raisons patrimoniales, du Pomerol, du Pauillac ou du Saint-Emilion. A Saint-Emilion, ils achètent plutôt tel terroir que tel autre. Il y a une valeur patrimoniale qui n'est pas la même selon

---

<sup>2</sup> Hubert de Bouard, propriétaire du château Angélus et président du Comité régional de l'INAO



là où vous êtes situés à Saint-Emilion et il y a une sorte de classement officieux des agents immobiliers avec le prix des terres à l'hectare qui délimitent des aires certes parfois imprécises mais que l'on approche assez bien. Aujourd'hui ce n'est plus une question de rentabilité mais une question de notoriété pour l'acheteur comme pour le vendeur. Certains se sentent revalorisés en ayant tel ou tel château dans leur collection privée.



*Le château Corbin-Michotte, fleuron de la famille Boidron*

Cervin : Quels ont été les changements fondamentaux dans le vignoble ces dernières années ?

**J-N Boidron** : La principale innovation ce sont les appellations et l'encépagement. Il y a soixante-dix ans, la production de bordeaux comptait 70% de vins blancs. Aujourd'hui, en comptant les vins liquoreux, ils ne sont plus que 9%. Le vignoble de Bordeaux est devenu en un demi-siècle un vignoble de vins rouges. Il y a soixante-dix ans, ce n'était pas vrai. Il y avait de grands vins rouges mais l'essentiel de Bordeaux était blanc. C'est pour moi la principale transformation. Le vignoble rouge a acquis une suprématie totale sur le vignoble blanc qui devient de plus en plus réduit et qui donc a de plus en plus de difficultés à se défendre.

Ensuite, il y a la vente en bouteilles. Petit à petit, la vente en bouteilles s'est développée. Il y a cent-cinquante ans, dans ma famille on pratiquait déjà la mise en bouteilles à la propriété. Mais on en faisait 1%. Maintenant la grande majorité des vins sont mis en bouteilles à la propriété, y compris lorsque l'on vend en gros à l'exportation ; alors le négoce met en bouteilles à la propriété. C'est une valorisation de ce qu'il vient d'acheter. Cette pratique est devenue primordiale depuis cinquante ans.

Ce furent deux évolutions essentielles avant l'arrivée d'une troisième, inéluctable, la modification de l'encépagement, à cause de la pression des pesticides et de celle du climat. Il est tout à fait anormal que l'INAO ait figé la situation au moment de l'application des décrets à partir de 1935-1936. En effet, celle-ci correspond à un moment donné d'une longue évolution climatique plurimillénaire. Les usages constants sont ici « indéfendables ». Aujourd'hui le merlot est devenu le cépage principal même en Médoc. Il y a cent ans, il était un cépage secondaire qui s'est développé même dans cette région historique du cabernet sauvignon. Certes il y a encore des crus célèbres où le cabernet sauvignon est majoritaire. Mais pour quelle raison on aurait découvert le cépage éternellement le plus favorable à telle ou telle appellation dans un environnement en perpétuelle évolution ? On se prend pour le bon Dieu ! Ce n'est pas possible. Donc il faut continuer à chercher. Et parmi les méthodes modernes, il y en a qui nous permettent, sur le plan génétique, de sélectionner

beaucoup plus rapidement qu'autrefois des cépages, d'opérer des croisements et je défends les « OGM ». On ne va pas rejouer les épisodes où les trains ont été refusés car ils auraient fait avorter les vaches, comme ce fut le cas à Tours! Or à l'Inra de Colmar, des pépinières de plans nouveaux ont été saccagées ruinant des années de travail.

Enfin le vignoble connaît depuis cinquante ans une évolution profonde de ces structures avec une disparition rapide des petites exploitations paysannes au profit des regroupements d'exploitations où les propriétaires cherchent à s'agrandir sur d'autres appellations. J'étais au départ producteur à Montagne et Saint-Georges. J'ai acheté des vignes à Pomerol et le château Corbin-Michotte à Saint-Emilion. J'ai failli acheter à Sauternes car je trouve que le sauternes est un vin extraordinaire et je m'étais mis dans la tête d'en faire moi-même. J'ai renoncé au dernier moment pour des raisons économiques car cela aurait été une opération non rentable. Faire du Sauternes est non rentable. Là-bas les producteurs sont des bienfaiteurs de l'humanité car c'est extraordinaire de faire des vins comme cela. Ce sont des vins exceptionnels...

La question de la disparition des propriétés et du regroupement est liée au capitalisme français et à la question des droits de succession. Là encore le problème vient de la gestion administrative des hommes. Tout ce qui a disparu autour de moi, Yquem comme Cheval blanc, est à mettre en liaison avec des familles qui se disputent car elles ont de la peine à payer les droits de succession. Comme en plus ils ne s'entendent pas, cela finit plus ou moins en vente au tribunal. Les exploitations disparaissent inéluctablement.

Cervin : Mais la question n'est-elle pas aussi un changement de nature du vignoble, avec la fin du vignoble de paysans-vignerons vendant un vin jeune au négoce ?

**Jean Noël Boidron** : Le négoce a beaucoup évolué. Il est devenu propriétaire, notamment de grands crus. Autrefois, il fonctionnait avec des courtiers – ils existent toujours mais ne sont plus les mêmes – qui faisaient le tour des propriétés avec une demande des quelques négociants auxquels ils étaient liés. Ils goutaient les vins chez les viticulteurs, retenaient tel ou tel lot en se mettant d'accord sur les prix. Au moment de la livraison, ils venaient agréer – ce qui est toujours dans leurs statuts mais qu'ils ne font plus jamais – et vérifiaient, par la dégustation, qu'il s'agissait bien du lot choisi. S'il n'y avait pas l'agrément du courtier, la vente était cassée. A ce niveau-là, il a eu une évolution et maintenant le courtier prend des échantillons puis il rappelle pour discuter du prix ; il n'a jamais goûté le vin. Puis bien souvent, le négociant fait mettre en bouteilles à la propriété, toujours sans le goûter. C'est une des raisons pour lesquelles on fait des efforts pour se passer du négoce.

Avec mes enfants, profitant de mes relations universitaires qui me donnaient l'occasion de nouer des relations à l'étranger, nous avons été parmi les premiers à exporter sur Hong-Kong par exemple. Maintenant je fatigue mais un de mes fils passe environ un mois et demi à l'étranger pour vendre nos vins, en Chine, à Taiwan, Hong-Kong, Singapour, New-York... De temps en temps, il revient chez lui. On préférerait rester chez nous, ce n'est pas notre travail mais on se sent obligé de le faire pour valoriser notre production. Parfois, on s'aperçoit à l'étranger que des vins sont vendus, par un Bordelais, sous une marque ressemblant un peu trop à la nôtre, comme à Taïwan l'an dernier...