

Les multiples facettes de la qualité du vin de 1950 à nos jours

Jean-Claude Berrouet 2013

Au sein de la production agricole, le vin est sans doute « un produit » unique par sa diversité, sa complexité, sa typicité, sa dimension médiatique. De ce fait, sa qualité objective est difficile mesurer et, en dehors des vins de masse, issus d'assemblages de volume important, les vins de crus représentant une unité viticole, sont en principe spécifiques d'un site, sans véritable « étalon ».

Dans les enquêtes faites pour connaître la perception de la qualité en général auprès des consommateurs, la réponse globale est: « quand ils le trouvent bon! »...

Mon propos sera le témoignage d'un œnologue de terrain, spécialisé dans la production de vin rouge dans le libournais sur une période d'une cinquantaine d'années.

Le cadre, les circonstances, les outils qui ont permis de mieux maîtriser la qualité pendant cette période seront indiqués brièvement et d'une manière non exhaustive:

- Dans le contexte historique,
- Dans leur cadre administratif,
- Les moyens techniques et économiques,
- La connaissance des hommes...et des femmes

Enfin nous aborderons la notion de qualité sous ses diverses facettes. Propos qui n'a aucun caractère scientifique, mais sera un succinct état des lieux.

Le contexte historique

1950 débute à la suite d'une série qualitative exceptionnelle: 47-48-49-50

- Deux années reconnues : 47 et 49
- Deux années souvent méconnues : 48 et 50

Autrefois, on mettait en luteille les bonnes cuves des bons millésimes mais rarement deux années de suite, esti qu'en 48 et 50 peu de vins ont été embouteillés. Ainsi, une bouteille millésimée était une référence qualitative.

Rappelons quelques problèmes œnologiques majeurs: 1955, 1959, 1961, 1964 avec des arrêts de fermentation, parfois avec une piqûre lactique importante en 59. Avec des problèmes climatiques comme les grandes gelées de 1956 et la coulure de 1984 etc.

Rappel sur les productions girondines qui permettent de mieux comprendre l'évolution de la production et de la commercialisation:

1950: 138 780 hectares de vignes dont 82 700 hectares d'AOC (60%) pour 42% de rouge et 58% de blanc.

1970: 104 800 hectares de vignes dont 69 630 hectares d'AOC (67%) pour 61% de rouge et 39% de blanc (première année où la production du rouge est supérieure à celle du blanc).

2010: 114 000 hectares de vignes dont 110 000 hectares d'AOC (95%) pour 89% de rouge et 11% de blanc.

Autrefois, une grande partie des vins était vendue en vrac par la propriété au négoce où ils étaient assemblés, élevés, parfois mis en bouteilles dans des infrastructures

techniques souvent très performantes. (Souvenons-nous de la collaboration de Jean Ribereau Gayon et d'Emile Peynaud avec la maison Calvet).

La production de vin rouge AOC a progressé en même temps que le développement de la mise en bouteilles à la propriété, qui elle-même a vu ses structures devenir plus importantes; quelques chiffres:

1950 : 60 300 récoltants (2ha de moyenne)

1970: 35 260 récoltants (3ha de moyenne)

1991: 15 900 récoltants (7ha de moyenne)

2011: 7 900 récoltants (14ha de moyenne)

Ainsi, on peut comprendre qu'au début les petites unités n'avaient pas les moyens d'investir comme ensuite ont pu le faire les structures plus importantes donc plus rentables avec une offre technique de plus en plus performante.

La saga des millésimes, les années en 5 ! Avec des événements historiques, climatiques, économiques... qui ont favorisé la mise en bouteilles à la propriété:

- 1945 : année de la victoire, il faut reconstituer les caves qui sont vides avec une petite récolte de bonne qualité.

- 1955 : importante et bonne récolte en pleine crise économique et commerciale (gros stocks à la propriété). Les gelées de 1956 déclenchent une mise en bouteilles à la propriété de ce millésime pour étaler les ventes.

- 1975 : interdit de publicité sur le tabac aux **US**. Un cigarettier investit dans une maison de négoce et achète une part très importante de nos grands crus en 70, 71 et 72. Ce sont les débuts d'un célèbre acheteur : Ah Simon.

Le 1972, de qualité faible et d'un prix élevé, est suivi d'une surproduction en 73 et 74: écroulement des cours, scandale des vins de Bordeaux...

Beaucoup de grandes maisons de négoce disparaissent. La propriété a perdu de nombreux interlocuteurs traditionnels. Elle doit se réorganiser pour la distribution du vrac et des bouteilles. Donc, à partir de ce millésime (1975), on va mettre le vin en bouteille tous les ans : le millésime devient une référence climatique. Mais aussi les viticulteurs deviennent responsables de leur produit dans sa phase finale : la bouteille. Ils prennent ainsi d'avantage conscience des problèmes de qualité.

Cadre administratif, la réglementation

- 1955 : Création du Diplôme National d'oenologue qui correspond à un besoin de la profession : traitement au ferrocyanure!

- 1974 : Mise en place des agréments sous contrôle de l'INAO

- Les analyses pour l'export avec de nouvelles normes analytiques

- Cahier de traçabilité, de suivi de mise en bouteille

- Création des ODG et de leurs cahiers de charges

- Au CIVB : Suivi Aval de la Qualité (SAQ) et vieille technique sur l'aspect environnemental et alimentaire

Les producteurs sont incités ou obligés à des contrôles fréquents de leurs vignobles et de leurs vins. Ils doivent donc établir des liens avec des conseillers techniques et des laboratoires. Ils développent ainsi leurs connaissances.

Cadre technique --

Après la période consacrée à la viticulture, suite à la crise phylloxérique, l'œnologie devient de plus en plus présente dans tous les secteurs grâce à des organismes scientifiques ou techniques qui se développent ou se créent dans la deuxième moitié du 20ème siècle. A titre indicatif:

- La station œnologique à Bordeaux en collaboration avec l'INRA et les fraudes pour la recherche, avec Jean Ribereau Gayon et Emile Peynaud, prend son envol
- En 1945 création des Instituts Techniques pour l'expérimentation dont l'ITV qui deviendra IFV.
- Les foyers de progrès agricole du ministère de l'agriculture avec leurs conseillers viticoles pour la vulgarisation (qui disparaîtront dans les années 60 et seront remplacés par les conseillers de la Chambre d'Agriculture)
- Rayonnement de l'œnologie au plan international:
 - o Trois grands centres: Bordeaux, Davis et Geisenheim (dans les années 50-60)
 - o Les premiers symposiums internationaux (63, 67..) organisés par l'institut de Bordeaux
 - o Les colloques nationaux annuels de l'ITV
- Création de nombreux laboratoires œnologiques
 - o ITV et Chambre d'Agriculture
 - o Privés
 - o Le consulting

Le métier d'œnologue

En 1955, à la suite de la création du D.N.OE, le métier d'œnologue se généralise, se diversifie et se spécialise. Il remplace les anciens techniciens aux formations très diversifiées, comme les ingénieurs chimistes, les pharmaciens, les droguistes...

L'œnologue de terrain fait de plus en plus de prévention...contrairement aux vieilles habitudes...Les œnologues opèrent tout au long de la filière : production, traitement, négoce (achat-vente), etc...

Les moyens techniques

Sachant que cette partie sera abordée dans le détail par d'autres intervenants, elle sera très succincte.

1. L'œnologie moderne a de plus en plus d'influence sur certaines interventions viticoles pour mieux valoriser « la matière première ». Quelques exemples:

- Vendange au vert
- Effeuvillage
- Date de récolte précise! (les nouveaux contrôles de la maturation)
- Sélection parcellaire
- Transport de la vendange
- Nouvelles techniques de tri
- Réflexion sur les engrais azotés
- Meilleure maîtrise de l'oxygène
- Etc...

2. Sur le plan strictement oenologique des outils sont mis en place:

- La maîtrise des températures
- Des cuves aux volumes mieux adaptés
- Analyse des moûts (en particulier l’N assimilable)
- Contrôle microbiologiques, meilleure connaissance des levures et de leurs nutriments
- Meilleure connaissance des polyphénols
- La concentration
- La relation du vin avec le bois
- Evolution de l’acide malique dans la baie de raisin
- Matériel de mise en bouteilles
- Maîtrise de la filtration
- Etc...

3. Progrès importants des analyses:

- Depuis la chromatographie sur papier pour les hybrides, l’acide malique, le degré par ébulliométrie, l’acidité volatile (méthode Duclot-Gayon), matériel automatique de plus en plus performant, etc...

4. Contrôles sanitaires tout au long de la chaîne

Donc, l’oenologue subit moins, maîtrise mieux.

La notion de qualité

1. Technique: on peut la définir en disant que c’est un vin sans défauts : notons les améliorations depuis un demi siècle. Quelques exemples:

- a. Diminution de l’acidité volatile
- b. Diminution de l’acétate d’éthyle
- c. Détection des phénols volatils
- d. Détection des polluants atmosphériques (TCA...)
- e. Contrôle des contaminants du bouchon...
- f. Inventaire des composés aromatiques et de leurs précurseurs
- g. Sujet abordé par d’autres intervenants.

2. Hygiénique : le vin est une boisson qui doit être saine, exempte d’éléments toxiques. Quelques exemples d’éléments contrôlés:

- a. Amines biogènes
- b. Ochratoxines
- c. Phtalates

d. Le plomb

e. L alcool (et oui, il faut y réfléchir, nous élaborons des vins avec des degrés alcooliques qui deviennent trop élevés)

L Résidus de pesticide

3. Organoleptique : la plus difficile à définir. Elle est constituée d’éléments certes identifiables, parfois mesurables, mais dont l’harmonisation finale est souvent subjective. Si on veut jeter tout de même quelques idées simples pour une qualité basique:

- a. la couleur doit être limpide, nette, franche, soutenue pour les vins rouges
- b. le nez de bonne intensité, complexe, souvent fruité
- c. la bouche : bon équilibre, bonne harmonie, bonne assise tannique, netteté du goût, de la persistance aromatique.

Mais comment mesurer le plaisir?

4. Commerciale : le vin qui « colle » au marché, qui se vend bien pour un juste prix!
Aujourd'hui la qualité intrinsèque du vin n'est pas suffisante, il faut l'accompagner du marketing, du packaging, etc... Notons que le suivi aval par le CIVB est un bon observatoire pour étalonner nos vins de Bordeaux par rapport aux autres régions, aux autres pays et ceci dans différentes places de consommation.

5. Médiatique: à la fin des années 50, naissance de l'école anglaise « des écrivains du vin » avec pour chef de file Harry Waugh, suivi par Penning Rowsell, David Pepercorn, Hugh Jonhson... Ils décrivaient le vin dans son originalité et ses grandes caractéristiques, en donnant une appréciation nuancée, sans jugement de valeur et ceci, après les mises en bouteilles..(pas de notes!)

En 1983 avec l'arrivée des journalistes américains, et en particulier Bob Parker, l'approche a été très différente. Avec des commentaires succincts, accompagnés d'une note sur 100, ils ont influencé le marché et le prix des vins (marché des primeurs !y P jz.1 L1

Dans notre monde de communication moderne, il est normal de se soumettre aux critiques ; mais ce qui est « critiquable » ce sont les méthodes de dégustation utilisées pour des marathons de plusieurs dizaines de vin par demi journée. Ainsi sont nés les vins élaborés pour bien figurer dans ses compétitions (le vin doit être prometteur, avoir du potentiel... ceci étant difficilement mesurable).

6. Dimension culturelle: On n'apprécie pas le vin de la même façon dans tous les pays. On ne boit pas les vins dans les mêmes circonstances. Ils n'accompagnent pas les mêmes cuisines, etc... il faut donc préserver la qualité originelle. Ily a chute de la consommation du vin dans les pays traditionnels et augmentation dans les pays nouveaux avec une tendance qui est la recherche des vins qui ont une origine, c'est-à-dire la notion de « terroir ».

A propos de terroir, c'était dans les années 50 une notion péjorative (paysan, rustique,...). Aujourd'hui c'est devenu une notion laudative (identité, typicité, originalité...).

7. Le bois est-il un élément participant à la qualité?

Sans doute, car autrefois le goût de bois était le garant d'un élevage traditionnel en barriques. Aujourd'hui, le goût de bois est à lui seul une référence qualitative: pour preuve, les adjuvants boisés qui sont de plus en plus utilisés. Est-ce un détournement de la qualité intrinsèque du vin?

Le vin à table : sa destination finale

En principe, « chez nous », le vin est servi à table pour accompagner les plats dans des conditions souvent conventionnelles, parfois même avec une mise en scène gastronomique pour les vins exceptionnels. Ceci afin de les mettre en valeur grâce à des mariages gastronomiques heureux.

Mais dans le cadre de la consommation coutumière, le vin est avant tout une boisson:

- Qui doit être agréable et facile à boire, qui nous charme d'une manière parfois inconsciente: qualité basique pour les repas habituels

- Qui doit donner du plaisir, retenir notre attention. La perception devient plus cérébrale : la bonne qualité pour les repas plus ponctuels
- Qui peut procurer une forte émotion, mettre en éveil notre mémoire gustative, provoquer la communication entre convives : grande qualité pour les repas exceptionnels

Remarques : La consommation du vin à table peut parfois donner une appréciation en contradiction avec la dégustation qui est souvent superficielle, rapide, sans relation « viscérale ».

A table les mariages gastronomiques nous réservent parfois de très bonnes surprises..., il y a une dizaine d'années, je me souviens d'un Yquem 42 servi à l'apéritif, évanescent aux allures de tisane de tilleul séché... il a été resservi au cours du repas et complètement ressuscité par le gras de merveilleux ortolans... dommage la chasse à l'ortolan est aujourd'hui interdite.

Conclusion

Pour les vins de crus, «de terroir », mis en bouteilles à la propriété, je pense qu'il sera difficile de donner une définition formelle, stricte de la qualité. Chaque vin ayant ses propres vertus dans une famille de grande diversité. Les ODG ont un travail important sur ce sujet afin d'échapper à la création de standards par AOC.

Pour faire une transposition avec le domaine de l'Art: peinture, musique par exemple, où l'on peut établir soi-disant une hiérarchie qualitative qui reste toujours discutable. On pourrait également définir un vin de qualité comme étant la résultante d'un potentiel, ici naturel (sol, climat, cépage...), exprimé par une technique adaptée auxquels il faut ajouter la sensibilité de l'homme (exemple du chef d'orchestre).

Enfin, un vin de qualité est d'abord un vin sans défauts, l'oenologie actuelle nous a permis de déceler et d'éliminer souvent toutes les tares indésirables (quel progrès !).L'outil nous permettant de détecter ce qui est bon, reste pour le moment la dégustation. Si elle est de plus en plus performante pour trouver les défauts, il y a sans doute une réflexion avoir sur la méthodologie à utiliser pour échapper aux dangers de la référence standard, aux phénomènes de saturation dans le marathon des dégustations. Il faudrait également déguster les vins par zones géographiques afin de ne pas mélanger les genres.

La mondialisation pourrait nous amener à formaliser une qualité universelle du vin, mais il faut respecter, même encourager, les spécificités des différentes régions, pays producteurs. Les encourager à conserver leurs caractéristiques, leur propre culture, pour satisfaire les consommateurs dans leur diversité.

Dans la réalité commerciale et économique, les vins de marque, les vins de masse peuvent être formatés pour s'adapter aux marchés auxquels ils s'adressent, mais ceci doit rester la responsabilité, la liberté des différents metteurs en marché.

Pour les vins « de terroir », si le technicien a, à sa disposition, un arsenal qui lui permet de bien maîtriser la qualité technique, il doit rester un interprète de la nature et rester un accoucheur et non un géniteur.

Les vins ainsi élaborés resteront des ambassadeurs de la culture, du plaisir, de leur propre histoire.

Pour terminer, permettez-moi d'illustrer, avec un peu de poésie, ce qui peut être un vin de qualité et qui pourrait résumer mon propos. J'ai toujours en mémoire une bouteille de château Canon 1955 bue en 2005. Pour des raisons d'intendance, ce vin n'avait cuvé que 6 à 7 jours. Issu du plateau calcaire, il présentait une couleur brillante, aux reflets rubis. Le nez léger, aérien, encore frais grâce à des touches de fruits rouges sauvages, était d'une complexité remarquable; dès la mise en bouche, une minceur élégante nous séduit, constitué de tanins fins, fondus, au contact soyeux, ils soutiennent une texture de dentelle qui libérait avec

délicatesse ses composantes aromatiques toujours aussi complexes. La finale, longue et racée, augmentait encore le plaisir, il était toujours vivant ! Voilà par exemple un vin de qualité, capable de donner une émotion peut être éphémère mais qui devient parfois un souvenir éternel.

Et si nous buvons nos vins pour le plaisir, qu'ils le soient aussi pour notre santé!