



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



L'itinéraire des vins liquoreux du Sud-Gironde, Denis Dubourdieu

Publié le 20 janvier 2017

Auteur

Denis Dubourdieu

Professeur d'oenologie -consultant - vigneron Fondateur et directeur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – Bordeaux-Aquitaine Université Bordeaux.

Denis Dubourdieu est décédé en juillet 2016 des suites d'un accident cérébral

Article extrait des entretiens réalisés par le Cervin les 9 juillet 2014 et 16 février 2015 à l'ISVV, soit quelques semaines avant l'accident cérébral de Denis Dubourdieu. L'intégralité de ces entretiens publiés dans leur forme initiale avec son autorisation, sont à retrouver dans Grands, bons et petits Bordeaux, Les vins de Bordeaux, les itinéraires de la qualité (tome 2), ISVV, ADES et CERVIN, Editions Vignes et Vin Publications Internationales, pages 260 – 295

Dans le catalogue des vins 1964 de Nicolas, illustré par Bernard Buffet, l'on trouve Doisy-Daëne 1961 à 10francs, Coutet à 10 francs, Climens à 15 francs, Talbot à 8 francs, Gruau-Larroze à 10 francs. Donc les seconds crus de Barsac comme Doisy Daëne valaient les seconds de Saint-Julien. Pétrus était alors à 40francs. Le Loupiac à l'époque valait cinq francs, soit la moitié d'un Gruau-Larroze. Mon grand-père a connu une période professionnelle où les vins se vendaient chers. Les Médocains considéraient qu'ils ne gagnaient pas bien leur vie, mais si nous ne la gagnions pas bien non plus puisque l'on produisait deux fois moins de vin, nous nous en sortions. On ne faisait fortune ni les uns ni les autres. Donc l'accroissement de valeur des uns n'a pas suivi l'accroissement de valeur des autres. On peut se demander pourquoi?

La carence des hommes

Comment les vins liquoreux ont-ils perdu ce statut de grand vin? C'est une histoire compliquée, mais c'est toujours une histoire d'hommes.

Des vins sucrés de très mauvaise qualité

D'abord il y a eu, premier facteur de ce déclin, **la production de vins sucrés de très mauvaise qualité**, soufrés au-delà du supportable qui a finalement découragé le consommateur et créé une sensation de rejet pour plusieurs générations. Ce n'est pas simplement le sucre mais tout ce

qui allait avec et c'était tout simplement affreux. Les Loupiac, les Sainte-Croix-du-Mont ont été touchés les premiers puis les génériques Barsac - Sauternes, puis les petits châteaux et puis les crus classés. Tout le monde s'est trouvé déclassé. Une fois que les moyens manquent pour faire les choses, et bien on ne les fait plus. En effet les vins liquoreux sont chers à produire avec des rendements modestes, 20 à 25 hectolitres par ha, les aléas des millésimes et puis les séries noires. Il ne faut pas négliger cet aspect des choses dans la chute des vins liquoreux. C'est comme un accident d'avion. Il y a concomitance des problèmes dans le cockpit. Il y a toujours une mauvaise décision, mais qui ne suffit pas à faire tomber l'avion. Il faut un autre mauvais choix... Il faut plusieurs mauvais choix, plusieurs circonstances défavorables concomitantes. Quand je parle de **série noire**, je pense à la succession de très mauvais millésimes dans les années soixante.

Une succession de mauvais millésimes

Certes il y a eu 1961 qui, de mon point de vue, est le dernier millésime pour lequel on avait les moyens de faire des grands vins liquoreux dans cette région, rive droite comprise. Après il y a eu tellement de mauvais millésime, 1963 affreux, 1964, 1965, 1967 tous affreux... 1970 est mieux mais comment faire vivre une exploitation et entretenir un marché pendant dix années aussi catastrophiques. Certes toutes ces années ne furent pas des grands millésimes de rouge mais certains ont pu faire tout de même des vins honorables... Je me souviens des Latour 64 ou 66, Margaux 70, même si toute la récolte n'était pas bonne. Pendant cette période les crus de rouge étaient capables de faire de bons millésimes mais pas les crus de blancs. Et puis pour les liquoreux il n'y avait pas de substitut, il n'y avait pas à l'époque de vins blancs secs, les liquoreux ou ils étaient grands ou ils étaient imbuables. C'est le deuxième facteur. Le troisième facteur est la carence des hommes, le manque de leaders comparables à ce que les rouges ont pu connaître avec les Cazes, les Moueix..., que d'autres appellations ont connu. L'aura, l'admiration sans borne que l'on pouvait éprouver pour Yquem n'existait plus à cette époque-là pour ces mêmes raisons, trop de mauvais millésimes. Quand il y a trop de mauvais millésimes, il y a perte de savoir-faire et même l'exigence esthétique s'émousse... Quel a été le rôle de la recherche œnologique sur ces vins pendant cette période? Très faible. Jacques David, mon beau-père propriétaire de château Reynon, me disait «À l'institut d'œnologie on ne travaille pas sur les blancs, on ne travaille que sur les rouges ». Et quand je lui répondais que ma thèse portait sur les blancs, il ajoutait « votre thèse n'a pas encore eu beaucoup d'effet ! ». Il y a eu finalement peu de travaux œnologiques qui ont été appliqués à la production des vins blancs liquoreux. On n'a pas trouvé véritablement de solution pour éviter le dioxyde de soufre, peut-être parce qu'il n'y en a pas. On a essayé de limiter les doses, mais on n'a pas toujours réussi. On a gagné sur la quantité totale de dioxyde de soufre libre et combiné dans la bouteille, mais ce n'est pas un changement d'échelle. Cela reste des vins qui sont riches en dioxyde de soufre. On ne sait pas faire autrement sauf à remplacer le dioxyde de soufre par d'autres produits qui n'ont jamais été autorisés. On a progressé plus tardivement sur les causes de la combinaison du dioxyde sulfureux pour s'apercevoir que la cause principale des combinaisons de SO₂ était la présence de bactéries acétiques sur la vendange, c'est-à-dire le raisin aigre. Et que les bactéries acétiques produisaient un composé, l'alphacétofructose qui est un gouffre à combinaison de SO₂, la solution consistant à éviter le raisin aigre dans la vendange, donc à trier... Cela est impératif et compliqué et renchérit le coût des vendanges et les tries successives restent irremplaçables et chaque fois que l'on a essayé de contourner ce système, on a eu une baisse de qualité.

Des erreurs de jugements

Il y a eu aussi, me semble-t-il, une erreur de jugement dans le style. Les millésimes qui ne peuvent pas être très riches, doivent être moins riches. Rechercher la richesse à tout prix pour impressionner la presse au moment des primeurs est une stratégie mortifère car à la fin ce que le consommateur recherche, c'est précisément de ne pas ressentir le sucre. Or, seuls les grands vins très puissants, très aromatiques, avec une acidité marquée sont capables de supporter des quantités de sucre élevées. On a également fait beaucoup d'erreur en termes de culture. La façon de conserver un pH bas, il en a qu'une, c'est le travail du sol, c'est l'approfondissement des racines. Le désherbage généralisé du vignoble, pour des raisons économiques, voire son enherbement, a contribué à élever le pH et baisser les acidités. Quand les acidités baissent, le sucre devient de moins en moins supportable. J'ai fait au début de l'année 2015 une dégustation du château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes) où l'on a goûté un vin des années vingt, millésime 1927, que l'on a trouvé somptueux ; j'ai fait garder le fond de la bouteille pour l'analyser. On a trouvé une acidité que les Sauternes d'aujourd'hui n'ont plus. Donc je pense qu'en même temps, il y a eu **une perte de savoir-faire** parce ce qu'il y a eu une perte de repères dans l'objectif. Je dis toujours que vinifier c'est atteindre l'objectif que l'on s'est fixé. Je ne l'ai pas inventé, Émile Peynaud débutait son cours de vinification avec la même formule. Sans but, on peut utiliser une technique ou une autre ; on a alors un autre vin, on peut avoir alors le vin du moment. Les grands vins sont paradoxaux. Ils sont à la fois des vins contemporains, mais il leur faut accepter les bases de la consommation: qu'est-ce qui est buvable, qu'est-ce qui ne l'est pas? Quand on fait des vins qui sont pâteux, il ne faut pas se plaindre qu'ils le soient. Il m'arrive, quand je fais déguster à l'aveugle du Doisy-Daëne ou même de l'Yquem, que les gens me disent: « C'est marrant, on ne trouve pas le sucre ! Ce n'est pas du Sauternes ». Or ce sont des crus classés... Il y a quand même 13 degrés d'alcool, 135 grammes de sucre... Ce sont des vins très concentrés. Le sucre se fond dans une espèce de fraîcheur dont on ne connaît pas forcément les composants moléculaires. Et puis ce qui est très important c'est l'aptitude au vieillissement. Les grands vins liquoreux l'ont en partie perdue. Elle n'est pas aujourd'hui aussi systématique qu'il y a 40 ans. Il y a 40 ans, quand on récupérait dans une cave une vieille bouteille de vin liquoreux, même un Côte de Bordeaux, et bien c'était bon. Même si au départ ce n'était pas extraordinaire, avec le vieillissement c'est devenu bon. Dans les mêmes conditions, un vin rouge pas très connu n'était pas bon parce qu'il était foutu. Donc les grands vins liquoreux avaient une aptitude au vieillissement qu'ils ont en partie perdu pour des raisons œnologiques qui sont aujourd'hui connues, et qui ne sont pas forcément appliquées aujourd'hui encore par les producteurs. Il y a eu également **le turnover des propriétés**. Presque toutes ont changé de mains et aujourd'hui, dans bien des cas, ce sont des entités financières qui les possèdent. La filiation esthétique est souvent rompue. Je ne suis pas persuadé qu'il faille pour autant conserver une propriété de père en fils pour conserver un type. Mais malgré tout, le changement complet d'opérateurs a fait perdre les repères de ce qui devait être bon.

... malgré des découvertes de premier plan

Pour autant, les découvertes œnologiques sur les vins liquoreux ces dernières années ont été saisissantes.

Une meilleure connaissance de la pourriture noble

Pour expliquer le phénomène de la pourriture noble, on a longtemps cru que le principal effet de la pourriture noble était la déshydratation du raisin sous l'influence d'un champignon qui digérait la pellicule et laissait échapper l'eau du raisin qu'il contient. On a cru aussi que le

Botrytis fabrique en plus quelques métabolismes supplémentaires, à la rigueur, mais l'essentiel était considéré comme provenir de la concentration. Et d'ailleurs si le temps nécessaire à cette concentration n'arrivait pas, on sait très bien que l'on ne parvenait pas à cette puissance aromatique qu'on attend d'un vin de pourriture noble. En analysant les arômes du raisin, avec les progrès faits dans la compréhension de ces molécules, on s'est aperçu qu'il y avait quelque chose qui ne collait pas. Ces arômes proviennent de précurseurs d'arômes que l'on sait caractériser.

Les précurseurs d'arômes

Quand on analyse les précurseurs d'arômes dans une baie de Sémillon avant la pourriture noble et puis dans le grain rôti, on trouve qu'il y a cent fois plus de précurseurs d'arômes dans la baie rôtie que dans la baie dorée. Or le raisin n'est pas concentré cent fois, il est concentré deux fois. Donc il manquait un facteur cinquante pour expliquer l'augmentation de la concentration en précurseur d'arômes. À partir de là, il n'y avait que deux cas de figures : soit c'était le champignon qui produisait les précurseurs d'arômes, soit c'était le raisin excité par le champignon. Un champignon qui produit des arômes de fruits, ce n'est pas connu dans la nature. On peut cultiver en laboratoire du Botrytis sur du jus de raisin, cela ne va jamais prendre le goût d'abricot ou de pamplemousse. Donc ce sont les cellules de la pulpe qui, déstabilisées, stressées sous l'action du champignon en particulier à cause d'**un stress oxydatif**, surproduisent une catégorie de molécules que l'on appelle des précurseurs d'arômes, tout simplement parce qu'ensuite au cours de la fermentation alcoolique ces précurseurs d'arômes se transforment en arômes. Au moment où cette réaction se produit dans la baie de raisin, ce n'est qu'une réaction de défense à ce champignon, à ce champignon et pas à un autre et, je crois, à un moment donné et pas à un autre. C'est comme l'apparition de la vie sur terre : il y a très peu de chance pour que cela se produise et il faut des conditions très précises pour que cela arrive. Pour la pourriture noble, c'est pareil. Si le champignon envahit la baie de raisin avant qu'elle ne soit mûre ou dans une situation climatique qui ne lui est pas favorable, le raisin qui est vert adopte d'autres systèmes de défense que celui-là. Si au contraire la pourriture noble arrive trop tard, trop longtemps après que la maturité ait été atteinte, alors que l'acidité est devenue très basse, le raisin ne se défend pas outre mesure, car c'est un organisme très sénescant et la pourriture noble se résumera à la concentration de facteur deux de son sucre, avec une concentration proportionnelle de son acidité. Cela donnera dans le vin vieux les arômes de miel d'acacias plutôt que les arômes de pêches blanches, de cédrats, de citrons confits, de fruits exotiques que l'on trouve quand la pourriture noble arrive à point nommé.

Une pratique modifiée

Évidemment tout cela a guidé ma pratique, mon conseil pour faire en sorte qu'il y ait, aussi souvent que possible, une concomitance entre le raisin mûr et le début de la pourriture noble. C'est d'autant plus important chez nous que nous ne sommes pas en Alsace, en Palatinat. Le raisin est, chez nous, dans une situation relativement chaude et donc il est très évolutif. En raison de la température ambiante, en Moselle, un raisin mûr peut rester très longtemps comme s'il était au frigo, l'acidité va baisser très lentement et il conserve cette capacité à réagir à l'attaque du champignon beaucoup plus longtemps qu'à Barsac ou à Sauternes. C'est pourquoi les grands vins liquoreux de rive droite comme de rive gauche sont des millésimes précoces dans lesquels la pourriture noble est advenue immédiatement dans la foulée de la maturation du raisin avec des premières tries qui sont relativement précoces. Tout cela on l'a expliqué, c'est **une merveille de la nature** d'ailleurs, car on ne connaît pas ce phénomène sur un autre fruit : c'est **l'amplification du caractère fruité d'un fruit sous l'influence de sa corruption par**

un champignon. C'est un exemple d'une merveille, d'un phénomène étonnant de la nature qui donne un vin qui ne l'est pas moins.