



VIN : DES PISTES POUR SORTIR DE LA CRISE

DEGRÉ À GRÉ

Le pourcentage d'alcool dans le vin français augmente tandis que sa consommation diminue. Pour faire face à ce paradoxe, chercheurs et vignerons rivalisent d'ingéniosité et fabriquent d'élégantes petites cuvées fraîches et légères. JP GÉNÉ

Chacun a pu l'observer sur les étiquettes des bouteilles: le degré d'alcool monte et il est désormais fréquent de rencontrer des vins à 13°, 14° voire 15°. Fini le temps où le client avait le choix entre trois tonneaux, à 10, 11 ou 12°, pour remplir son litron chez le détaillant. Où sont les petits vins frais et légers d'antan, s'interroge Jancis Robinson, célèbre *wine critic* du *Financial Times*? L'Ebréscade 2003, l'excellent cairanne de Marcel Richard, affiche 16,5°, et il nous confiait qu'il aurait pu inscrire 17° pour ce millésime de la canicule. Rappelons pour mémoire qu'en 1840 les châteaux bordelais pas encore classés premiers crus (Lafite, Margaux, Haut-Brion, Latour) titraient entre 8,7° et 9,3°. Depuis les années 1960, les spécialistes estiment que le vin français prend 1° supplémentaire tous les dix ans. Comment en est-on arrivé là?

Tous les professionnels soulignent en préambule l'amélioration de la qualité générale du vin, dont l'augmentation du degré est la traduction inévitable car l'alcool est nécessaire à la structure et à l'équilibre d'un cru. L'Institut national des appellations d'origine exige d'ailleurs un minimum de 12° pour les AOC.

Cette hausse du pourcentage alcoolique résulte de nouvelles pratiques dans la culture comme dans la vinification, doublées d'une évolution de la consommation. Après des décennies où l'on a fait pisser la vigne sans vergogne en cultivant des cépages tel l'aramon pouvant produire 200-300 hectos par hectare, la viticulture est revenue à des rendements plus raisonnables et à des cépages plus nobles donnant de meilleurs jus.

Les progrès des produits phytosanitaires permettent de lutter plus efficacement contre les maladies et autres pourritures qui contraignaient les vignerons à récolter plus tôt. Aujourd'hui on vendange plus tard et à meilleure maturité, d'autant que les vignerons vendant leurs raisins en coopérative sont payés au degré/hecto. Raisins plus sains et plus mûrs, donc plus de sucre, donc plus d'alcool, donc plus d'argent.

DE L'EAU DANS LE ROUGE

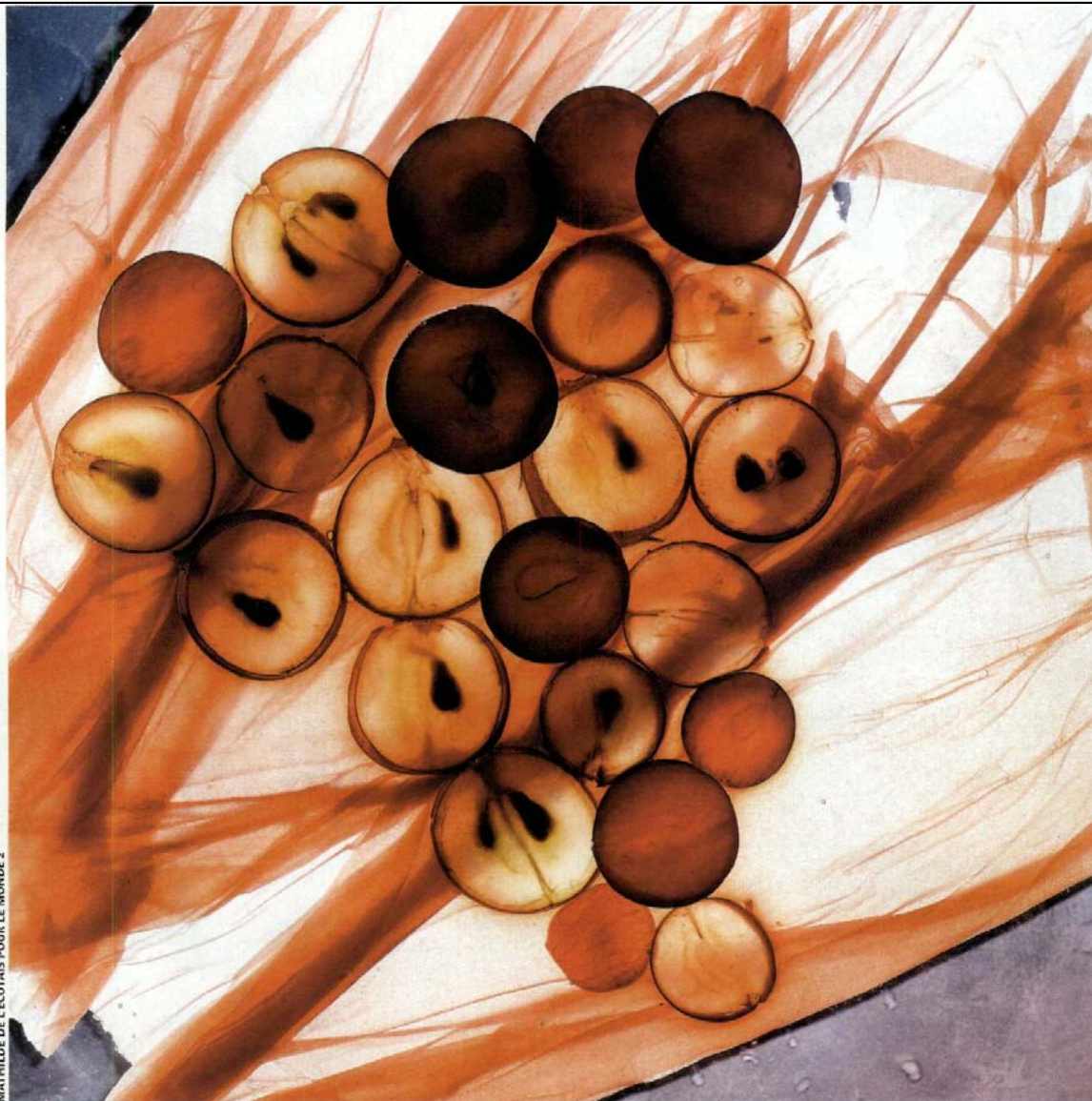
A cette maîtrise culturelle se sont ajoutées les avancées technologiques en cave, où levures alcoologènes et nouvelles méthodes de vinification engendrent des vins plus concentrés dont le degré alcoolique bénéficie en outre du coup de pouce de la chaptalisation dans les limites autorisées. La généralisation des dégustations comparatives et le poids croissant des dégustateurs dont Robert Parker est l'archétype ont renforcé cette tendance vers des produits à forte identité. Le vin a perdu son statut de boisson alimentaire pour devenir de plus en plus objet de dégustation et l'augmentation du degré y contribue.

Cette inflation alcoolique survient dans une conjoncture délicate: baisse de 50 % de la consommation nationale en quarante ans, surproduction de 8,5 % en Europe – soit 4 ou 5 millions d'hectos par an pour la France – et regain d'activité des ligues anti-alcooliques au nom de la santé, de la sécurité et de la protection de la jeunesse. Le vignoble français, qui s'apprête à vendanger plus de 53 millions d'hectolitres en 2006, n'a pas vidé ses cuves de la récolte 2005. Que faire des excédents et comment les réduire?

A la station expérimentale de l'Institut national de recherche agronomique (INRA) au Pech Rouge, dans l'Aude, le programme de recherche coordonné par Jean-Louis Escudier et Guy Albagnac tente d'apporter des solutions en privilégiant deux axes de travail: les vins de qualité à teneur réduite: en alcool et la diversification des produits de la vigne (jus de raisin, pétillant, cocktail, vin sans alcool, sucre de raisin, etc.).

Ces recherches, «en complète rupture avec les traditions professionnelles», ont déjà contribué à la naissance de Toto Vino. Une idée simple mais iconoclaste d'Alain Pottier, en collaboration avec l'INRA et la cave coopérative de Néviau (Aude): mettre de l'eau et un peu de gaz dans le vin pour en faire une boisson fraîche et désaltérante ne titrant que 4,6°. A base de syrah, de merlot, de cabernet sauvignon et de moût concentré de raisin, ce «rouge à l'eau», sans sucre ni arômes, est conditionné en bouteilles de 75 cl (3,50 €) et se boit très agréablement, bien frais sous le parasol. Toto Vino est également disponible en rosé et une ligne de sodas «issus du vin» mais sans alcool a vu le jour cet été dans des canettes métalliques de 25 cl (1,50 €). La cible est clairement: le public jeune qu'il reste à convaincre de préférer Toto Vino à Coca ou Heineken. Les premiers résultats sont encourageants.

La famille Pugibet, qui cultive 50 ha aux portes de Béziers, n'a pas attendu la crise, et encore moins l'INRA, pour baisser le degré de ses vins. Reprenant en 1966 le domaine familial de la Colombette, François, le père, a commencé par introduire de nouveaux cépages (lledoner, syrah, sauvignon, chardonnay) et augmenter la densité



MATHILDE DE LÉCOTAIS POUR LE MONDE 2

EXTRAS

Toto Vino. Alain Pottier, entrepreneur de boissons, BP3, 11200 Névian. Tél. : 04-68-43-35-84. www.totovino.com
Domaine de la Colombette. François et Vincent Pugibet, ancienne route de Bédarieux, 34500 Béziers. Tél. : 04-67-31-05-53. lacolombette2@wanadoo.fr
Plume rouge (grenache - syrah) et rosé (grenache), 27 € le carton de 6 bouteilles. Plume blanc (chardonnay), 38 € le carton de 6 bouteilles. Prix TTC franco de port. Commande de 24 bouteilles minimum.

des plantations (de 5 000 à 8 000 pieds/ha). Palissage des vignes, irrigation au goutte-à-goutte, vinification en demi-muid, des barriques plus grandes qui apportent rondeur et complexité à ses cuvées haut de gamme, il faisait figure de pionnier.

On a beaucoup jasé dans le vignoble mais en 1995 son chardonnay obtenait l'une des sept médailles d'or attribuées en Bourgogne aux chardonnays du monde entier. Persuadé que, pour redonner le goût de boire du vin, il fallait en baisser le degré, le fils, Vincent, ingénieur agronome, a visité Napa Valley (Californie), où la désalcoolisation est largement pratiquée pour une raison simple: au-dessus de 14° il faut payer une taxe.

Le procédé le plus courant reste le mouillage car il est permis aux Etats-Unis d'ajouter jusqu'à 25 % d'eau dans le vin.

Les Pugibet ont préféré l'osmose inverse couplée à une colonne de distillation par *stripping*. Le vin est envoyé dans un filtre tangentiel à une pression de 30 bars qui permet d'extraire un filtrat d'eau et d'alcool dont la distillation évacuera 92 % des vapeurs d'alcool, permettant de réintroduire l'eau « purifiée » dans le vin et baissant ainsi son degré. « *Nous ne mouillons pas, nous réintroduisons l'eau du même vin mais débarrassée de l'alcool.* »

Depuis 2003 tous les vins du domaine sont corrigés et la nouvelle gamme, baptisée

Plume, titre 9° dans les trois couleurs. Plume rosé a été médaillé d'argent au Mondial du rosé 2006 et le chardonnay que nous avons goûté fut une révélation: frais, léger, aromatique et ne manquant pas d'élégance. Un vrai vin de soif qui ne donne pas la casquette le lendemain.

Pour lutter contre la baisse de la consommation et recruter de nouveaux amateurs, cette piste est assurément prometteuse. Face à la crise, le milieu viticole commence à le comprendre. En juin tous les responsables professionnels de la région étaient à la Colombette pour l'inauguration de la nouvelle unité de désalcoolisation. ■