



LE GRAPPILLEUR

N° 140 DU 18.05.2026



LES MYSTÈRES DU VIN DE VOILE



Cet article aurait pu s'intituler " Le vin oxydatif ", mais avouez que le vin de voile, c'est plus poétique ! Qu'y a-t-il entre l'oxydation incontrôlée qui donne une odeur détestable au vin et la maîtrise favorisant la maturation des vins parmi les plus singuliers du monde ? Quelqu'un ou deux millimètres de voile lévurien. La différence est toute en nuances : là où le vin oxydé verra son profil aromatique s'aplatir et devenir monotone avec des notes parfois déplaisantes, le vin oxydatif développera une complexité aromatique remarquable. Cette transformation, qui fait disparaître totalement le sucre résiduel du vin, n'est rendue possible que grâce à des conditions particulières de température et d'hygrométrie favorisant la croissance d'une pellicule de levures qui scelle la surface du vin d'un voile protecteur, modifiant de fait la nature de l'interaction avec l'oxygène.

Normalement, les vins sont élevés le plus possible à l'abri de l'air pour éviter la piqûre acétique. Afin de compenser l'évaporation naturelle, l'ouillage est couramment pratiqué, méthode qui consiste à combler par du vin l'espace qui se crée sous la bonde tous les sept à dix jours. Dans le cas des vins de voile, pas d'ouillage, on les laisse mûrir sous l'action mystérieuse de levures au métabolisme oxydatif.

Essayons d'y voir plus clair : à la fin de la fermentation - qui transforme les sucres en alcool et acides complexes tout en libérant du gaz carbonique -, normalement ces levures disparaissent. Une espèce en revanche - *Saccharomyces cerevisiae* - semble stopper son processus de

fermentation pour se mettre sous un régime métabolique d'oxydation dans lequel elle peut prospérer pendant des années. Son mystère n'étant pas encore totalement percé, elle fait encore l'objet de nombreuses recherches.

Le vin de voile se concentre donc au fil des années dans des fûts ou barriques sous ce voile délicat - flor - où tous les sucres sont finalement transformés. Le produit final est un des vins les plus secs qui soient, tout en étant protégé de l'oxydation complète... Un exercice d'équilibriste. A la fin de la lente maturation, les arômes se transforment en effluves de fruits secs ou rôtis, de fenugrec, de safran, curry, pomme et bien plus encore, offrant une palette gustative qui ravit les amateurs et déconcerte les non initiés. La richesse des senteurs doit beaucoup au développement de divers composés chimiques identifiés aux caractéristiques organoleptiques intenses : le sotolon pour les effluves d'épices orientales, l'acétoïne qui donne un goût de beurre salé, et bien d'autres encore pour les arômes d'agrumes ou de pomme qui peuvent aussi apparaître.

Proche de chez nous, le Vin Jaune du Jura est le plus connu des vins de voile. Produit exclusivement de cépage blanc savagnin, il ne représente pourtant que 4% de la production jurassienne, à peine trois mille hectolitres par an. Son cahier des charges exige de laisser le vin sous voile pendant au moins six ans et trois mois. Quatre appellations sont autorisées : Château-Chalon - la plus connue et la plus prestigieuse -, l'Etoile, Arbois et Côtes du Jura. L'histoire de

ce vin est peu connue, même si l'on a retrouvé des bouteilles datées de 1772. Il n'a pourtant gagné ses lettres de noblesse et sa renommée que pendant la seconde moitié du XIX^e siècle. Commercialisé exclusivement dans un flacon à la forme rebondie nommé clavelin, il fait le régal des amateurs de volaille aux morilles avec lequel il se marierait particulièrement bien. Le clavelin, dont l'étymologie reste un mystère à ce jour, a une contenance inhabituelle de soixante-deux cl. Son origine remonterait à la part prélevée par l'évaporation naturelle au terme des septante-cinq mois (ou plus) de maturation. Au fil des années, le vin jaune perd en moyenne 38% de son volume, la joliment nommée «part des anges». Ce flacon reconnaissable entre mille est la seule exception octroyée par la Commission Européenne en matière de contenance de bouteille pour l'exportation.

De fait il existe beaucoup de vins de voile, mais leur production reste très faible en raison du caractère complexe de leur fabrication. Le

degré d'oxydation peut varier jusqu'à produire les vins rancio de l'Espagne, ou plus doux car mutés comme le Banyuls. En Espagne, la région de Jerez (ou Xérès) produit des vins de voile réputés à base de palomino mutés par adjonction d'eau de vie. En Sardaigne, la Malvasia di Bosa et le Vernaccia di Oristano peuvent être considérés comme des vins de voile plus artisanaux mais tout aussi intéressants à découvrir.

De plus en plus de vigneronniers extérieurs à ces régions «recherchent le voile», par désir d'expérimenter et par l'attrait indéniable de la vinification sous voile ; notons que l'auteur n'en n'a repéré aucun dans les Côtes du Rhône. Un domaine d'expérimentation où la technique et le savoir-faire s'allient à la créativité et au hasard heureux afin que le vin rencontre son plus grand ennemi pour en faire un allié inattendu.

Marie-Christine Sawley



L'AOC LAUDUN PASSE EN CRU LAUDUN, BIENVENUE AU 18^E DE LA FAMILLE



En 2024, le long processus visant à accorder à l'AOC Laudun l'appellation «cru» a finalement abouti. Gage de qualité pour un terroir niché sur trois communes situées en aval de la Tave, juste avant sa confluence avec la Cèze à Laudun-L'Ardoise précisément. Un terroir situé à quelques encablures de Orange sur la rive droite du Rhône et qui se distingue dans le département du Gard pour son caractère unique dû à la sédimentation calcaire qui a persisté dans cette région sans érosion karstique majeure. Le calcaire, qui affleure par endroits est ici recouvert de terres sablonneuses propices à la culture de la vigne. Le vignoble de Laudun s'étend principalement sur deux types de sols : d'une part, les sables du Crétacé supérieur de moyenne profondeur et, d'autre part, les sols à galets de terrasses anciennes si courantes dans les Côtes du Rhône.

De fait, la viticulture est ici très ancienne comme dans nombre de régions le long du grand fleuve. Les amphores les plus anciennes de Laudun ont été retrouvées au Camp de César, un ancien oppidum romain, dont les ruines se visitent sur le plateau de Lacau séparant les vallées de la Cèze et de la Tave. Depuis le XX^e siècle, les vins les plus connus

des Côtes du Rhône sont plutôt les rouges de la rive gauche, mais il y a quatre siècles, la rive droite était bien plus renommée pour ses blancs, appréciés des tables royales de Henri IV et de Louis XIII. Agronome et ampélographe le plus connu de cette époque, l'Ardéchois Olivier de Serres souligne l'excellence de la production de vins blancs de Laudun dans son traité «Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs» ouvrage de référence dès 1600. Dans le chapitre consacré à la culture de la vigne, il souligne que les vignes ont pu passer sans problème de Grèce en Italie, puis en France preuve en sont les «... excellents vins blancs de Coucy, de Laudun, d'Orléans, d'Anjou, de Beaune...» qui n'auraient rien à envier aux vins transalpins. Ils doivent leur fraîcheur et leur acidité, deux éléments indispensables à leur équilibre à la dégustation, à l'association du pouvoir drainant du terrain des sables de Laudun au Mistral hivernal et printanier qui sèche les vignes.

Les vins de Laudun avaient été classés dès 1947 sous Côtes de Rhône Village. Il a fallu onze ans d'efforts et de parcours pour aboutir à la validation du nouveau Cru. L'aire d'appellation couvre 1154 hectares, dont 584 sont en production. Une centaine de producteurs, cinq coopé-

ratives et dix-neuf caves privées. Chaque année, dix-sept mille hectolitres de vin sont embouteillés, dont 30% en blanc. Laudun est donc le cru des Côtes du Rhône dont la production de blancs est la plus forte en proportion du total. Pour ceux-ci, les cépages utilisés majoritairement restent la clairette et le grenache blanc, associés dans une moindre mesure au viognier, à la roussanne et au cinsault. En rouge, syrah et grenache dominent la production, vins rouges décrits comme souples et fins, alliant la puis-

sance et la rondeur du grenache au bouquet floral de la syrah. A une vingtaine de km au nord du Pont du Gard, la zone de production du Cru Laudun recèle des escapades pittoresques dans l'un l'autre des trois villages de production au charme intact, l'occasion de découvrir les premiers millésimes de ce dernier né.

Marie-Christine Sawley





PERSISTANCE DU VIN EN BOUCHE



Lors d'une dégustation, tout ne se joue pas au moment où le vin touche les lèvres. Une fois avalé, ou recraché, commence ce que les professionnels appellent la persistance aromatique, appelée également allonge. Autrement dit, la durée pendant laquelle les arômes continuent d'être perçus après la disparition physique du vin en bouche.

Ce phénomène repose en grande partie sur la rétro-olfaction : les molécules aromatiques remontent vers les cavités nasales par l'arrière du palais, prolongeant la perception des saveurs. Fruits, épices, notes florales ou boisées peuvent ainsi continuer à se déployer plusieurs secondes.

Pour mesurer cette persistance, les dégustateurs utilisent parfois une unité imagée : la caudalie. Une caudalie correspond à une seconde pendant laquelle les arômes restent perceptibles après avoir avalé ou recraché le vin. Un vin simple pourra offrir deux ou trois caudalies, un grand cru peut dépasser largement la dizaine.

Plus la persistance est longue, plus le vin est généralement considéré comme qualitatif. Elle traduit souvent une richesse aromatique, une

bonne maturité des raisins et un équilibre réussi entre alcool, acidité, tanins et matière.

Mais la longueur seule ne suffit pas. Un vin peut durer longtemps tout en laissant une impression lourde, alcooleuse ou amère. Les dégustateurs parlent alors plutôt de finale. Une belle finale n'est pas seulement longue, elle est harmonieuse, nette, parfois même évolutive, avec des arômes qui changent au fil des secondes.

Certains vins sont particulièrement réputés pour cette signature : grands Bordeaux structurés, pinots noirs de Bourgogne, le meilleur des Côtes-du-Rhône, vieux champagnes ou encore grands liquoreux, capables de laisser en bouche un souvenir presque tactile.

En finalité, la persistance aromatique raconte la mémoire du vin. Quand la gorgée s'efface mais que le parfum reste, c'est souvent le signe qu'on tient là une bouteille qui mérite qu'on s'y attarde. Un bref instant... ou plusieurs caudalies.

Thierry Assaf
Source : RVF

FAUT-IL OUVRIR LE VIN APPORTÉ PAR VOS INVITÉS ?



Recevoir des invités pour un repas chez soi est toujours l'occasion d'un moment de partage et de convivialité. Il n'est d'ailleurs pas rare que l'un ou l'autre apporte une bouteille de vin en guise de cadeau. Mais une question se pose alors : faut-il ouvrir cette bouteille immédiatement pour la partager ou bien la conserver pour une autre occasion ? Le sujet divise souvent, et la réponse n'est pas aussi évidente qu'il y paraît. Voici quelques pistes pour savoir comment réagir avec tact et diplomatie.

Dans la plupart des situations, ouvrir la bouteille de vin apportée par un invité est vu comme une attention particulière. Cela montre que l'on apprécie son geste et que l'on souhaite partager ce moment autour de la table. Le vin devient alors le symbole d'une communion entre l'hôte et ses convives. De plus, si l'invité a pris soin de sélectionner un vin qu'il connaît et apprécie, il sera ravi de le faire découvrir aux autres convives et d'en parler.

Si l'accord mets et vins est à l'honneur dans votre dîner, ouvrir la bouteille offerte peut également enrichir l'expérience gustative. En fonction de la qualité du vin et de la cuisine proposée, ce choix peut être une belle occasion de faire un nouvel accord, même si ce n'était pas prévu initialement. Il est donc souvent bien perçu de

déboucher la bouteille, surtout si vous sentez que l'invité attend ce moment avec enthousiasme.

Cependant, attention à ne pas ouvrir la bouteille de manière précipitée, sans évaluer si elle s'accorde avec ce que vous servez. Si le vin offert est un rouge puissant et que vous servez un plat léger, l'expérience gustative peut être décevante. Il est donc préférable de prendre en compte le style du vin avant de décider de l'ouvrir, afin que tous les invités puissent en profiter pleinement.

Dans certains cas, ne pas ouvrir la bouteille apportée par un invité peut être la meilleure option, et cela peut se faire avec tact. Par exemple, si vous avez soigneusement sélectionné des vins pour accompagner chaque plat de votre menu, l'introduction d'un vin non prévu peut déséquilibrer votre accord mets et vins. Dans ce cas, il est tout à fait acceptable de remercier l'invité pour son attention et de lui expliquer que la bouteille sera conservée pour un autre moment spécial.

Une autre raison de ne pas ouvrir immédiatement la bouteille est sa valeur ou sa complexité. Si l'invité apporte un grand cru ou une bouteille nécessitant un temps de garde, il est

probable qu'il n'attende pas forcément qu'elle soit débouchée sur-le-champ. Vous pouvez alors lui témoigner votre reconnaissance en mentionnant que vous souhaitez réserver ce vin pour une future occasion où il pourra être pleinement apprécié, à la hauteur de son potentiel.

mettre de côté. Il est donc utile de prêter attention à l'attitude de la personne et de vérifier subtilement si elle semble vouloir partager cette bouteille dès ce dîner ou si elle l'offre simplement par courtoisie.

Enfin, il est également courant que certains invités apportent une bouteille de vin en guise de cadeau, sans intention qu'elle soit ouverte immédiatement. Dans ce cas, l'invité n'aura pas d'attente particulière et vous êtes libre de la

Thierry Assaf

Source : RVF



GATTINARA, LÀ OÙ LA VIGNE DANSE SUR UN VOLCAN



Le versant méridional du Mont Rose nous réserve bien des surprises. La géologie très particulière a longtemps été un mystère et a légué une forte typologie aux villages et populations de la région. La variété extraordinaire des différents types de roches, la diversité des formes des sommets, la grande amplitude d'altitudes résultent en une variété unique de la faune et de la flore, que l'on peut admirer dans le Geopark Sesia Valgrande. Cette diversité a influencé la vie des hommes qui ont osé s'aventurer dès le Paléolithique dans les vallées reculées. Les villages qui se répartissent tel un éventail autour du Mont Rose ont été peuplés par des groupes de montagnards venant de ce que l'on appelle aujourd'hui la Suisse Centrale. Gressoney, Macugnaga et Alagna - qui se trouve à la source du tempétueux Sesia - sont encore aujourd'hui germanophones et fiers de leur culture Walser.

Bien avant que les Alpes n'émergent, poussées par la tectonique des plaques il y a environ cents millions d'années, un supervolcan, dont le cratère atteignait plusieurs kilomètres de diamètre, régnait à une trentaine de kilomètres plus au sud, entre Borgo Sesia et Carpignano, là où le Sesia déroule ses eaux tempétueuses aux intersaisons. La poussée du massif alpin a progressivement fait s'effondrer la base du vol-

can jusqu'à le reléguer à vingt-cinq mille mètres sous terre. Avant de disparaître, le supervolcan a laissé des strates importantes de terres porphyriques et ferrugineuses tout autour du village de Gattinara qui se sont révélées extrêmement bénéfiques pour la culture de la vigne, et ce dès l'époque du Haut Moyen Age. En plus d'une géologie unique et d'un terroir acide, les vignes bénéficient de l'influence des hauts sommets au Nord, qui bloquent les courants froids alpins tout en apportant un air frais qui contrebalance la chaleur de la plaine du Pô, assurant ainsi une bonne amplitude thermique.

La production de vin et sa qualité ont grandement fluctué entre le XIX^e (phyllloxéra, grêles catastrophiques, destructions et invasions) et l'après Seconde Guerre Mondiale qui a vu un exode rural massif. Pourtant, dès 1967, un petit consortium de vigneron restants s'est créé pour défendre la DOC Gattinara (denominazione di origine controllata) et œuvre depuis soixante ans pour l'amener sur les meilleures tables du pays. Il est exclusivement rouge et produit à base de nebbiolo, appelé spanna dans ce coin du Piémont. Depuis 1991, Gattinara est une DOCG déclinée en deux styles : Gattinara et Gattinara Riserva, tous deux élaborés à partir d'un minimum de 90% de Nebbiolo et d'un

maximum de 10% d'Uva Rara et de Vespolina (jusqu'à 4%). Leur rendement maximal est de 8 t/ha, bien que la moyenne réelle se situe bien en deçà, aux alentours de 4 t/ha. La vinification et l'élevage obligatoire du Gattinara doivent avoir lieu sur la commune éponyme. Avant d'être mis en vente, le Gattinara doit obligatoirement vieillir au minimum pendant trois ans, dont au moins un an en fûts de chêne. Cette période débute le 1^{er} décembre de l'année des vendanges. De couleur grenat tirant vers l'orange, sa saveur plutôt sèche est harmonieuse avec une amertume finale caractéristique.

Fruit des efforts incessants des passionnés de la région, le Gattinara est aujourd'hui un vin élégant, expression d'un terroir diversifié cor-

respondant à des toponymes désignant des sous-régions d'un ou plusieurs vignobles. Il est reconnaissable par son caractère ferrugineux typique et omniprésent chez la dizaine de producteurs autorisés qui exploitent 95 hectares de vignes et produisent environ 500 000 bouteilles (3750 hl) chaque année. Les collines situées exactement à mi-chemin entre les plus hauts sommets des Alpes et la monotone plaine du Pô renferment dans leur sous-sol un secret bien gardé qui a fait la renommée de cette petite région viticole qui vaut bien le détour sur le chemin du Lac d'Orta ou du Lac Majeur.

Marie-Christine Sawley
Ref: AIS Lombardia, «Un sorso di Gattinara»



LA VIE DE LA BARONNIE



Le second chapitre de l'année, le 68°, était organisé le 1^{er} novembre à Blonay au-dessus de Montreux, selon la tradition automnale. Lors de cet événement, nous avons eu le plaisir d'accueillir les membres éminents des Baronnies de Gand, Liège, Québec et Montréal. Une belle soirée qui a rassemblé cent-quarante convives dans une ambiance festive pour déguster un menu bâti autour de produits festifs, foie gras, sandre, chevreuil et châtaignes, accompagné de vins soigneusement sélectionnés parmi ceux dans l'assortiment des vignerons de l'appellation Vacqueyras. Lors des deux chapitres 2025, la Baronnies suisse a intronisé au total 6 six chevaliers et un nouvel officier.

Le chapitre d'automne, traditionnellement précédé par la grande dégustation annuelle, avait pour thème les vins de la région de Vacqueyras. Un beau succès pour cette manifestation où étaient invités les Domaines de la Ganse, Roucas Toumba, Le Sang des Cailloux, le Clos de Frères, la Monardière et les Ondines. Plus de quarante vins d'une trentaine de domaines représentant l'ensemble des Côtes du Rhône ont complété ce panorama, pour une soirée qui a attiré de nombreux membres et invités. Au cours des deux événements de ce weekend de festivités, plus de trois-mille bouteilles ont trouvé preneurs.

Thierry Assaf et Marie-Christine Sawley