



Le Grappilleur

n° 115 décembre 2018

L'alcool tue lentement. On s'en fout... on n'est pas pressés ! (COURTÉLINE Georges)

Vendanges 2018 en Vallée du Rhône



Pour une fois ce sont les appellations du Nord qui ont commencé les vendanges en premier, dès la fin d'août. En effet, dans cette partie septentrionale du vignoble le printemps a été sec et l'été chaud, ce qui a accéléré le développement de la vigne, la maturité des raisins et ainsi la récolte a démarré avec une semaine d'avance. Un volume supérieur aux années précédentes, avec un raisin de grande qualité et en bon état sanitaire.

Le vignoble méridional a été un peu moins gâté ! D'abord le mildiou, parfois de la grêle, puis la canicule et la sécheresse ; le développement de la vigne a été plus délicat et les vendanges ont commencé avec une dizaine de jours de retard par rapport aux années précédentes.

A partir de la mi-juin puis tout au long de l'été les températures sont remontées au-delà des normales saisonnières et la vigne a profité de ces fortes chaleurs. Les pluies significatives d'août sont arrivées à point nommé pour finaliser le cycle végétatif de la vigne et redonner du volume aux baies. Au moment des vendanges l'état sanitaire des vignobles rhodanien était très bon.

Les volumes récoltés ont été très inégaux à cause principalement du mildiou qui a touché une grande partie du vignoble méridional et méditerranéen. Dans ces régions, le printemps 2018 a été très pluvieux de début avril à mi-juin et point de vent pour assécher ! Résultat : des attaques de mildiou précoces et très agressives. Ceux qui n'ont pas réagi à temps ont été très sévèrement touchés. Parfois il n'était pas possible de rentrer dans les parcelles avec les machines, parfois les produits étaient lessivés par la pluie ; les traitements n'ont pas pu être réalisés les dimanches et jours fériés ; enfin, les cultures en mode biologique ont eu beaucoup de mal à endiguer le développement de ce maudit champignon ! Certains cépages ont été plus attaqués que d'autres. De gros dégâts sur les grenaches (cépage majoritaire en vallée du Rhône sud) alors que la syrah a été moins attaquée. Cela explique que certains vigneron ont eu de grosses pertes de productions, notamment à Châteauneuf-du-Pape sur des parcelles de grenache.

Fin septembre les vendanges étaient presque partout terminées. La bonne maturité des raisins donne un moût très riche en polyphénols et en anthocynes, ce qui promet d'avoir sur ce millésime 2018 des vins taniques et colorés. Sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, le volume de

production est en moyenne supérieur à celui des années précédentes, et les premières dégustations nous promettent un très beau millésime 2018.

Vinalia, la fête des vendanges



Chaque année, le dernier week-end de septembre se déroule à Vienne, au musée gallo-romain, de Saint-Romain-en-Gal, la journée « Vinalia ». Le temps d'une journée vous pouvez vous replonger dans l'antiquité, et revivre les festivités qu'organisaient les romains à l'époque des vendanges. Cet événement (label œnotourisme au niveau national) est une reconstitution historique menée par diverses associations, sous le patronage de l'Unesco : « Culture et tradition du vin ».

Vous pouvez voir sur site « Domaine des Allobroges » comment se déroulaient les vendanges à cette époque. Les raisins récoltés sont transportés sur un chai vinicole antique partiellement reconstitué, avec une zone de foulage et deux pressoirs romains, un pressoir à levier et un pressoir à double-vis. Reconstitutions de presses utilisées dès le 1^{er} siècle après J-C.

Le vin n'était pas la seule boisson alcoolisée consommée par ces populations. On buvait aussi l'hydromel et la bière dont on aura l'occasion de découvrir le brassage à l'antique et bien sûr sa dégustation. Il est possible encore de découvrir la gastronomie romaine et gauloise en participant au banquet ou aux divers ateliers proposés.

Et tout l'artisanat lié au vin y est présenté : les potiers avec la fabrication de divers récipients utilisés pour la vinification ou la commercialisation des boissons ; les artisans tonneliers pouvant réaliser des tonneaux celtes ; les artisans du cuir pour fabricants d'outres utilisées à l'époque pour le transport du vin ; sans oublier les souffleurs de verre et les vanniers, réalisant des paniers ou des hottes pour les vendangeurs.

Une occasion de découvrir les gestes des vendangeurs et des artisans de l'époque tout en se réglant des plaisirs de la table et du vin au temps des Romains. On se croirait presque à la dernière page de la bande dessinée d'Astérix où tout se termine par un banquet de sanglier !

Défaut du vin, odeur de soufre



Des odeurs d'œuf pourri, d'allumette que l'on vient d'allumer, de choux-fleurs, d'oignons,

une senteur métallique... Caractéristiques d'un vin défectueux. Des odeurs pas agréables du tout et

masquant les senteurs délicates que pourrait dégager ce vin. Ce premier contact peut même aller jusqu'à vous piquer les yeux, vous picoter le nez ou vous irriter la gorge. Par la suite les effets secondaires peuvent être encore plus problématiques. En effet on rend le soufre responsable de bien des maux : problèmes de digestion, de céphalées ou des réactions semblables à des allergies avec la génération de plaques rouges et brûlantes sur le tronc ou le visage. En fait nous ne sommes pas égaux face au soufre et certaines personnes sont plus ou moins sensibles à une intolérance au SO₂.

Pourrait-on dire alors, que le soufre est l'ennemi du vin ? Pas du tout ! Ce serait même presque un ami intime car il le suit partout et sans cesse du début à la fin, utilisé à toutes les étapes de son élaboration. Il est le super conservateur du vin : antiseptique et antioxydant, indispensable pour la protection contre les infections microbiennes et l'oxydation. L'ajout de soufre, nommé sulfitage, peut être utilisé sur le raisin, dans le moût ou dans le vin, sous forme liquide, gazeuse, ou solide. Quels sont ses « superpouvoirs » ?

Antioxydant : il peut être ajouté dans la cuve aussitôt le raisin récolté afin de protéger le moût des oxydations.

Antiseptique : on s'en sert pour nettoyer les barriques ainsi que tout l'équipement de vinification. Il protège donc le vin des attaques bactériennes.

Contrôleur de levures : on l'utilise pour stopper la fermentation ; en effet, il arrête le développement des levures. Cela évite aussi des fermentations supplémentaires transformant le vin en vinaigre.

Action dissolvante : il facilite l'extraction des anthocyanes qui apportent la couleur, les tanins et les arômes contenus dans la peau du raisin.

Peut-on vraiment se passer du soufre, un produit avec tant de qualités ? Non, pas totalement ; fortement réduire son dosage, oui, mais cela demande de la rigueur.

Tout d'abord avoir des raisins sains qui arrivent au pressoir afin de limiter l'oxydation, (pas de raisins écrasés, grappes cueillies manuellement, avec précaution, les raisins pourris écartés). Ensuite bien nettoyer les fûts et tout le matériel de vinification, puis laisser le vin libre de se faire (ne pas décider toujours quand la fermentation doit s'arrêter). Pour lutter contre l'oxydation, lors des soutirages et des pompages, travailler plus par gravitation, utiliser le froid pour stabiliser le vin, pratiquer la flash pasteurisation, faire une microfiltration tangentielle avant la mise en bouteille ... Voilà qui permet de limiter l'adjonction de soufre dans le vin.

Il faut aussi savoir, que le vin peut produire naturellement jusqu'à 10 milligrammes par litre de SO₂ lors de sa fermentation.

Le soufre est un produit toxique, et il est donc nécessaire de protéger le consommateur. Pour cela des réglementations ont été mise en place, pour limiter sa teneur maximale dans les vins.

Voici par exemple la réglementation française,

Pour les vins rouges (avec moins de 5g de sucre par litre) la teneur maximale est de 160 mg de SO₂ par litre.

Pour les vins rouges (avec plus de 5g de sucre par litre) la teneur maximale est de 210 mg de SO₂ par litre.

Pour les vins blancs et rosés (avec moins de 5g de sucre par litre) la teneur maximale est de 210 mg de SO₂ par litre.

Pour les vins blancs et rosés (avec plus de 5g de sucre par litre) la teneur maximale est de 260 mg de SO₂ par litre.

Pour les vins liquoreux, la teneur maximale varie de 300 à 400 mg de SO₂ par litre, selon les appellations.

Pour les vins mousseux la teneur maximale est de 185 mg de SO₂ par litre.

Pour les vins doux naturels (VDN) la teneur maximale est de 200 mg de SO₂ par litre.

Ceci est une limite maximale, mais jusqu'à présent en Europe, le dosage réel du soufre n'est pas indiqué.

Il faut savoir que l'indication sur la bouteille « Contient des sulfites » est obligatoire à partir de 10mg/l, ce qui ne veut pas dire grand-chose, puisque l'on peut avoir 40 fois la dose minimale inscrite !...

Comme le soufre est un produit toxique, l'Organisation Mondiale de la Santé a fixé une dose journalière admissible de 0.7 mg/kg de poids corporel (avec quand même un coefficient de sécurité de 100 !), mais cela voudrait dire qu'une personne de 80 kg ne pourrait absorber que 56 mg de SO₂ soit même pas 4 dl de vin blanc par jour ! En tous les cas l'OMS admet que le vin représente 70 à 80% des apports de sulfites pour un consommateur moyen.

Mais comment peut-on s'en débarrasser ? Le soufre est nécessaire pour la vinification et la conservation du vin mais inutile au moment de sa consommation, et même parfois gênant de par les odeurs dégagées. Il faudrait donc pouvoir le retirer juste avant de boire.

Actuellement le seul moyen est d'oxygéner le vin en le versant en carafe ou en le faisant tourbillonner dans le verre, mais cette méthode a ses limites. Maintenant certains fabricants proposent des gadgets (conçus à la base pour oxygéner le vin) qui parviennent soi disant à diminuer de moitié le taux de sulfites contenu dans le vin... Dès lors vous avez le choix : soit tester ce genre de « désulfurisateur », soit acheter des vins chez un vigneron qui réduit le dosage de soufre dans ses vins !



Final du 25^{ème} anniversaire

Une grande dégustation et un chapitre fort goûteux avec Châteauneuf-du-Pape en invité d'honneur ont ravi les nombreux amateurs et mis un superbe point final de cette année anniversaire. Longue vie à notre Baronnie !

Votre rédacteur, François Sannié

sanniefrancois@gmail.com

www.baronnie-suisse.ch

