LE GRAPPILLEUR

N° 124 DU 09.08.2021



Le bouchon traditionnel fait d'un morceau entier de liège dont la qualité est souvent en phase avec le vin qu'il doit étancher. Avantage: il reflète une bonne image pour le consommateur car il est beau. Inconvénient: sa qualité est très hétérogène. La qualité de l'écorce où le liège est prélevé influence la qualité et le même vin peut vieillir différemment.

./.

Le bouchon en liège aggloméré est constitué de pleins de petits morceaux de liège compressés ensemble. Parfois, nous retrouvons une variante avec rondelle de liège tubé en haut et en bas. Occasionnellement, un logo DIAM est tamponné sur le bouchon. Ce type de bouchon est fabriqué à partir de la partie la plus noble du liège, la fleur. Celle-ci est broyée et purifiée avec un procédé Diamant®. Avantage: le traitement de ce type de bouchon permet une meilleure neutralité sensorielle. Il est efficace pour neutraliser les mauvaises surprises.

Inconvénient: Ce n'est pas un joli bouchon.

Le bouchon synthétique est un bouchon homogène fabriqué en résine. On le retrouve dans les bouteilles plutôt à bas coût.

Avantage: Il n'y a pas de risque de goût bouchonné avec lui. Inconvénient: Ne permet pas la garde du vin trop longtemps. Ce bouchon est une bonne alternative pour des vins non destinés à la garde.

Le bouchon vissé est une capsule en aluminium. On le retrouve surtout pour les rosés en France, pour les blancs en Suisse mais est très utilisé en Australie, Nouvelle-Zélande et aux États-Unis.

Avantages: sa facilité d'ouverture et de fermeture. De

plus, aucun risque de goût de bouchon.

Inconvénients: L'image est encore choquante en Europe pour les rouges. Les vins à bouchon vissé étant qualifiés de «bas de gamme». Le bon vieillissement du vin avec de tels bouchons est encore à démontrer.

Le bouchon en verre est un bouchon élégant, décoratif. Ce concept s'est développé ces vingt dernières années. Principalement utilisé pour des vins rosés haut de gamme et souvent associé à une stratégie marketing.

Avantages: Il est élégant et facile d'utilisation. Avec lui, nous n'avons pas de risque de bouchonnage.

Inconvénients: Le prix du vin en prend un coup. De plus, nous n'avons pas encore assez de recul pour connaitre ses propriétés de vieillissement.

En conclusion, le bouchon n'a pas seulement une influence sur le goût du vin, mais également sur son image. Son choix par les encaveurs et avant tout un choix marketing. Ils choisiront leur bouchon en fonction du public qu'ils ciblent et de la manière dont ils comptent en faire la promotion.

Sources: Podcast Tire-Bouchon numéro 23.5





Coup de cœur de la rédaction: Le domaine du chat blanc

C'est l'histoire d'une famille d'expatriés français à Londres: La famille Chatal: Catherine. Stéphane, Paul et leur chat blanc Bonbon. Il y a 5 ans, ils décident de quitter la frénésie de la capitale britannique pour réaliser un rêve d'enfant: reprendre un domaine viticole en Provence. C'est à Saint-Didier, au pied du Mont Ventoux, que la petite famille est tombée sous le charme d'un vieux Mas, datant du XVIII^e siècle ayant été laissé à l'abandon. Une agréable surprise attend ces amoureux de la nature: les 5 hectares de vignes qui accompagnent le Mas n'ont pas été traitées depuis 30 ans.

La famille Chatal se lance alors dans une rénovation profonde de la bâtisse, créant ainsi leur nouveau chez eux, mais aussi intégrant à leur maison tous les éléments permettant de créer leur vin du début à la fin. Ils s'attellent également à la restauration du vignoble dans lequel la moitié des vignes devront être remplacées car trop vieilles. Ce travail de titan durera trois ans.

Les vieilles Grenaches et Syrah côtoient alors leurs petites sœurs et Stéphane met un point d'honneur à les traiter avec amour, dans le respect de la nature. Il n'utilise aucun moyen chimique ou désherbant. Les engrais utilisés sont naturels et le vignoble est travaillé mécaniquement. Même en bouteille, nous ne retrouvons que le strict minimum de sulfite pour garantir la stabilité du vin. La priorité c'est de préserver le goût de la nature!

En 2018 sort la première cuvée du domaine du Chat Blanc. Le mélange de vieilles et nouvelles vignes donne un goût particulier à ce vin jeune mais vieux dans l'âme. Notre petit doigt nous dit qu'il sera délicieux dans quelques années.

Nous aimons ce vin, non seulement pour sa saveur, mais également pour la réflexion et le travail que nous retrouvons derrière. Aujourd'hui plus que jamais, la préservation de la biodiversité est un enjeu majeur. Merci pour cette initiative inspirante!

N'hésitez pas à passer une nuit au cottage du Chat Blanc pour en apprendre plus sur la viticulture et vinification bio ainsi que... rencontrer Bonbon!

Stéphane et Catherine Chatal, Domaine du Chat Blanc Vin Biologique Provence, AOC Ventoux 255 Chemin du Barraud, 84210 Saint-Didier www.domaineduchatblanc.com



LA MARSANNE

De tous les cépages, c'est la marsanne qui présente l'origine géographique la plus identifiable puisque les ampélographes s'accordent pour lui donner Marsanne, situé dans la Drôme au nord-est de Montélimar comme berceau. La première attestation écrite date de 1171 et se trouve dans la charte de fondation de l'abbave cistercienne de Bonlieu. Ce cépage est détruit lors des grandes invasions, plus particulièrement par les Sarrasins. Les vignes cultivées ayant échappé à ces destructions retournent à l'état sauvage s'intégrèrent aux populations de Lambrusques qui peuplaient les forêts, les buissons et les haies.

D'où une apparition de nouveaux cépages, comme la marsanne à Marsanne, par croisement entre des vignes sauvages et cultivées.

Ce cépage blanc, très vigoureux et généreux, arrive à maturité à partir de la mi-septembre. Rustique, il est implanté sur des terres peu fertiles, généralement en coteaux. Il se plaît sur des sols chauds et caillouteux principalement dans les Côtes-du-Rhône septentrionales puisqu'on le retrouve sur Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray où il est souvent assemblé avec de la Roussane pour donner des vins

capables de bien vieillir. Ceux-ci sont puissants, de faible acidité et développent des arômes floraux et de noisette au vieillissement.

On trouve également la marsanne en assemblage dans les appellations et villages des Côtes-du-Rhône méridionales, en Costières de Nîmes, sur Grignan les Adhémar, dans le Luberon et les Côtes du Ventoux. On retrouve par ailleurs ce cépage en Valais sous l'appellation Ermitage.



LÉ VIN SANS ALCOÓL EST-IL ENCORE DU VIN ?

Une étude récente menée dans 11 grands pays de l'OCDE, 36% des sondés déclarent avoir augmenté leur consommation d'alcool pendant les confinements. Plus particulièrement, ce sont les femmes, les parents de jeunes enfants et les personnes à revenu élevé qui ont vu leur consommation d'alcool le plus augmenter.

Pour combattre ces dérives, l'organisation internationale prône certaines solutions, dont la promotion du vin à faible teneur en alcool, voire du vin sans alcool (ou désalcoolisé), comme cela est déjà le cas avec la bière et certains spiritueux sans alcool.

Les vins désalcoolisés s'obtiennent pas une élimination progressive, voire totale, de l'alcool qui s'effectue grâce à des techniques diverses, comme l'évaporation, l'osmose inverse ou l'arrêt de la fermentation alcoolique, le souci étant d'éliminer l'alcool du vin sans trop en altérer son goût. De grands progrès ont

été réalisés dans ce sens, mais beaucoup reste encore à faire car, il faut l'admettre, un vin désalcoolisé n'a pas le même goût d'un vin traditionnel.

Mais peut-on encore appeler vin un produit partiellement ou totalement désalcoolisé? Certains consommateurs potentiels considéreraient que l'alcool reste un attribut central et que cette innovation n'appartient pas à la catégorie de « vin », conduisant ainsi à la création d'une «nouvelle catégorie de produit». Du côté de la réglementation officielle également, le degré d'alcool est un élément constituant de ce produit. De manière générale, le vin désalcoolisé souffre autant d'un déficit de légitimité de marché (le marché reste marginal), et de légitimité émotionnelle (les consommateurs manifestent moins d'intérêt).

Pourtant, bien qu'encore marginale, la consommation de boissons issues de la désalcoolisation représente une tendance émergente dans les pratiques de consommation. En 2018, le segment des vins sans alcool a représenté un chiffre d'affaires de 23,3 millions d'euros en France, ce qui représente une croissance de 12,7 % en valeur et de 10 % en volume par rapport à 2017. De plus en plus de producteurs, grands et petits, ont commencé à produire des produits désalcoolisés. Certains réclament aujourd'hui le droit d'utiliser le terme «vin» pour ces nouvelles boissons.

Au-delà d'un travail sur la définition de ce qu'est un vin, le défi principal reste l'amélioration du goût. Si les progrès techniques de désal-coolisation arrivent à réduire la différence gustative entre un vin traditionnel et un vin désalcoolisé, seriez-vous prêts, chères lectrices et chers lecteurs à tenter la dégustation?

Inspiré par l'article de Misha Ketchel sur https://theconversation.com/le-vin-sans-alcoolest-il-vraiment-du-vin-163591



Dès l'Antiquité, la vigne et le vin sont présents en Vallée du Rhône. Du vin antique à l'appellation d'origine contrôlée, histoire (très) exhaustive des vins de cette grande région viticole.

Épisode 4 – Conflits entre catholiques et protestants

En dehors du Comtat Venaissin, la viticulture n'est pas florissante. Quand elle ne fait pas les frais des incessants conflits entre catholiques et protestants, elle pâtit d'une polyculture imposée par la nécessité de se nourrir. Le blé et la betterave sont ses plus sévères concurrents.

De plus, les paysans subissent les pillages des grandes compagnies de Routiers durant la Guerre de Cent ans. Disette, peste, impôts et conflits entre puissants ne favorisent pas l'essor du vignoble qui est uniquement destiné à la consommation locale. Dans les années 1560, autour de Roquemaure et de Chusclan, les vignes n'occupent que 20% du territoire cultivé et ne valent pas plus cher que les terres labourables.

Quand, malgré tout, on arrive à implanter un vignoble de qualité, les vins sont bloqués ou lourdement taxés (voire pillés par les voleurs) dans les villes qu'ils doivent traverser pour rejoindre les grands centres de consommation. Malgré la voie de communication royale qu'est le Rhône, les vins rhodaniens s'exportent peu.

Ainsi, à la fin du XIVe siècle, personne ne les connaît à Paris même si l'écrivain et conseiller de Catherine de Médicis, Michel de l'Hospital vante, en 1559, ceux de Tournon. Les crus de Cornas et Saint Péray sont néanmoins appréciés à Lyon. En 1660, Boileau, dans Le Repas Ridicule, évoque les vins de l'Hermitage et le médecin et écrivain Guy Patin loue ceux de Condrieu.

Source: Syndicat des Côtes-du-Rhône