



LE GRAPPILLEUR

N° 129 DU 14.12.2022

La salinité dans le vin est un sujet qui peut paraître mystérieux. Le goût de salé, on le connaît bien, on a tous bu la tasse dans la mer. Et pourtant, lorsqu'on goûte un vin, on n'utilise pas le mot «salé» pour le définir, on dit que c'est «salin». Cela démontre qu'on a senti une différence entre le salé du vin et le salé de la mer, sans vraiment savoir laquelle.

Essayons de creuser un peu ce mystère pour se rendre compte qu'il n'y a pas une salinité, mais bien plusieurs salinités, qu'il faut apprendre à identifier. La clé du succès de cet exercice, c'est d'apprendre à utiliser les bons mots. On mélange souvent les concepts parce qu'on n'a pas les mots justes.

Les quatre saveurs principales, vous les connaissez: sucré, acide, salé et amer. Depuis les années 90, on sait qu'il y a une cinquième saveur en bouche qui s'appelle l'umami. De quoi s'agit-il?

Pour les Occidentaux que nous sommes, ce n'est pas simple. La présence d'un capteur dans notre bouche, sur nos petites papilles, nous permet de détecter des acides aminés. Et il y a un acide aminé prépondérant, c'est le glutamate. Les acides aminés sont les briques qui composent nos protéines. Comme tous nos muscles sont faits de protéines, il est donc normal que, dans notre alimentation, on ait un capteur en bouche pour chercher les briques qui composent les protéines.



QU'EST-CE QUE LA SALINITÉ DANS LE VIN?

Ce capteur de l'umami détecte principalement cet acide aminé qu'est le glutamate. Sachant qu'il y en a 21 dans notre corps, il détecte aussi certains nucléotides, ces briques qui composent notre matériel génétique, notre ADN, composé de nucléotides. Enfin, notre récepteur de l'umami est également capable de détecter un acide issu de la fermentation que l'on appelle l'acide succinique.

Dans notre alimentation, on trouvera par exemple des protéines dans la viande ou le fromage. Pour que ces protéines donnent naissance au glutamate, il faut



un processus permettant de casser ces protéines.

Ainsi, chaque fois qu'on va goûter l'umami, c'est dans des composés riches en protéines, comme le parmesan, un fromage qui a subi un processus de maturation qui va permettre de casser ces protéines en petits morceaux et de libérer ce glutamate.

Quand vous prenez un gruyère, on y trouve parfois des petits cristaux blancs. Ce n'est pas du sel, c'est de la tyrosine, un des 21 acides aminés de notre corps. S'il y a de la tyrosine qui est libérée, ça veut dire qu'il y a d'autres acides aminés qui sont en train d'être libérés, et qu'il y a de grandes chances qu'il y ait du glutamate prêt à être dégusté. Pareil pour un vieux jambon. Parfois, vous avez aussi ces petits cristaux blancs. C'est seulement pendant le processus de séchage et de maturation qu'on libère du glutamate.

Dans le vin, il n'y a pas de protéines. Qu'est-ce qui apporte de l'umami dans votre nectar? D'abord les levures. L'élevage sur lies, que ce soit en cuve, en

barrique ou en bouteilles, est un phénomène qui va générer des composés de type glutamate, de type nucléotide.

Il existe un autre phénomène plus indirect, le terroir. Les levures prennent des voies métaboliques différentes en fonction du substrat qu'on leur donne. On sait que dans certains terroirs, en particulier des terroirs très pauvres, très drainants, comme les sols granitiques, les sols sableux, il y a parfois des carences en azote. Cela donne des moûts qui ne sont pas faciles à fermenter. Dans ces situations de fermentation un peu difficiles, la levure essaie de chercher de l'azote dans son répertoire, et ce faisant, elle fabrique beaucoup d'acide succinique. Donc: terroir pauvre, peu de sol, pas d'azote, très peu d'ions minéraux et un goût umami un peu salé. Il y a là un paradoxe rigolo: sols pauvres, peu de minéraux et pourtant j'ai un goût salé.

Que faut-il retenir dans cette équation sur les salinités du vin? On a, d'une part, des éléments minéraux qui vont venir exclusivement du sol et

on a, d'autre part, des composés purement organiques (du carbone, de l'oxygène et de l'hydrogène).

Donc, quand on retrouve un goût salé dans un vin, attention à ne pas tomber dans le piège de penser que ça vient du sol. La genèse de ces composés umami, c'est typiquement l'influence du vigneron qui a, avec son travail d'élevage, son travail de fermentation, guidé le vin pour une expression plus ou moins umami.

Si vous percevez dans un vin une finale saline, ce n'est certainement pas du sodium, c'est soit du calcium ou du magnésium, soit de l'umami. Comment faire pour séparer les deux? Il y en a un qui peut être un peu amer, asséchant par exemple, alors que l'autre est beaucoup plus persistant et enveloppant.

Pour les accords mets-vins c'est top, car ça met la bouche dans une disposition très confortable. À vous de jouer...

Source:
Revue des Vins de France



VINSOBRES

DÉCRYPTAGE : À QUOI SERVENT LES APPELLATIONS DANS LE VIN ?

Appellations d'origine contrôlées, appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées... dans le monde du vin, les appellations sont nombreuses. Faisons le point sur leur raison d'être.

Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Bourgogne, Saint-Emilion Grand Cru, Côtes-du-Rhône, Vallée de la Loire, Languedoc, ont tous un point commun. Ce sont des appellations d'origine contrôlées. Attribuées par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) qui a conservé son acronyme mais s'appelle aujourd'hui l'Institut National des Origines et de la Qualité, il en existe près de quatre cents en France qui représentent près de 50% de la production nationale. Des AOC (appellations d'origine contrôlées), des AOP (appellations d'origine protégées) et des IGP (indications géographiques protégées) entre autres.

Pour comprendre le sens d'une telle accumulation, il faut se replacer dans le contexte du vignoble français au début du XX^e siècle. Suite à la crise du phylloxera, les vignes hybrides sans porte-greffe, très résis-

tantes aux maladies, très productives, mais produisant des vins de qualité médiocre, sont majoritaires en France. De plus, dans une course effrénée à la quantité, les importations de vins algériens servant à faire monter les degrés d'alcool sont très importantes.

Dans les années 1930, les fondateurs des appellations, Pierre Le Roy de Boiseaumarié et Joseph Capus ont deux éléments en tête. Les appellations vont donc définir et protéger les «usages locaux, loyaux et constants». En 1936, les premières appellations sont créées: Arbois, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Monbazillac et Tavel. Ces appellations, comme toutes les autres, doivent respecter un cahier des charges règlementant les rendements, les types de cépages, les pratiques viticoles...

Au final, l'ensemble des éléments du cahier des charges doit garantir aux consommateurs, l'authenticité des vins, leur typicité et leur qualité. Le changement de nom de l'INAO en 2006 insiste encore sur ce dernier point. Et c'est bien là que le bât blesse. Les appellations protègent un terroir qui

est le fruit de l'alchimie entre la nature (géologie, climat...), les cépages et le travail de l'homme.

Mais les vignerons ne sont pas tous égaux face à la vigne ou à la cuve. Aujourd'hui en protégeant les «usages locaux, loyaux et constants», le cahier des charges des appellations est vu comme un carcan conservateur qui empêche les vignerons de s'adapter aux évolutions climatiques ou qui bride les plus créatifs et talentueux d'entre eux.

À titre d'exemple, c'est ainsi que le mythique Domaine de Trévallon est une IGP Arpilles et que personne ne soutiendra qu'il soit moins bon qu'une AOC locale. Cette notion de qualité est donc discutable. AOC n'est pas une marque qui assure au consommateur une qualité homogène. Une AOC peut décevoir un amateur quand un vin en IGP l'émerveillera. La raison est simple: il ne faut jamais oublier que le savoir-faire des vignerons ne réside aucunement dans un cahier des charges!

Source :
Figaro Vins



DE LA SYRAH EN ALSACE, UNE PARADE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ?

Planter en Alsace de la syrah, traditionnellement présente dans des zones plus torrides telle la vallée du Rhône ? Le Clos Saint Landelin. Situé à une vingtaine de kilomètres au sud de Colmar, tente l'expérience. Soucieux de trouver une parade viticole au réchauffement climatique.

Le domaine produit des vins de pinot noir, des crémant, des rieslings et des gewurztraminers. Protégé des vents d'ouest chargés de pluies par les sommets vosgien des Ballons d'Alsace, la région est la plus sèche d'Alsace avec une pluviométrie similaire à celle de Montpellier dans le sud-ouest. Un climat sec qui n'a certes rien de nouveau, mais qui se retrouve amplifié par la situation climatique.

Si la tendance va dans la même direction que ces dernières années, pour continuer à faire de «grands vins», une adaptation de la production doit être envisagée. Cette question s'est posée au domaine il y a quelques années partant du constat que la date des vendanges arrivait de plus en plus tôt. Il fallait donc trouver un cépage capable de mûrir un

peu plus lentement, de supporter la chaleur mais également les hivers froids alsaciens.

Assez naturellement, la syrah a fini par s'imposer. On retrouve ce cépage en France dans la vallée du Rhône, mais également en Suisse voisine, en Italie, en Grèce, en Afrique du Sud, au Liban ou encore en Australie sous le nom de shiraz. En 2010, six rangs sont donc plantés sur le domaine avec l'intention d'en étudier le comportement sur un terroir argilo-calcaire. Une expérience mais également un challenge puisqu'il a fallu sacrifier autant de rangs de vignes générant une perte de production et de vente.

Douze ans et six millésimes plus tard, le cépage noir donne en moyenne 300 bouteilles. Pour l'heure, cette production confidentielle est commercialisée sous la dénomination «Vin de France». Ce vin rouge, agréable à boire avec un côté salin et minéral devrait se garder dix à vingt ans. Il a tout de suite intéressé les habitués du domaine de même que les sommeliers de la région, curieux de goûter la première syrah produite en Alsace.

Face à la demande, le domaine a donc décidé de planter l'année dernière une soixantaine d'ares supplémentaires, portant ainsi l'encépagement à un peu moins de septante ares. Ils devraient ainsi donner leur première cuvée d'ici six à sept ans.

Au début, l'initiative a surpris le monde viticole alsacien, la syrah ne faisant pas partie des cépages alsacien que sont pinots noir, blanc et gris, riesling, muscat, sylvaner et gewurztraminer. Pour autant, la profession est très consciente du changement climatique et tout le monde cherche des solutions. Une poignée de viticulteurs ont donc emboîté le pas des précurseurs du Clos Saint Landelin en plantant de la syrah sans pour autant la commercialiser pour l'instant.

Est-ce dire qu'à terme, la syrah sera appelée à se banaliser en Alsace ? Difficile de s'avancer mais si le réchauffement climatique continue, la syrah a définitivement sa place en Alsace.

Source :
Le Temps



LES CÔTES DU RHÔNE

2000 ANS D'HISTOIRE

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 9 – Les fondements de l'appellation d'origine contrôlée

Ensuite, les fondements de l'appellation d'origine contrôlée trouvent leur origine dans cette crise. Dans les Côtes du Rhône, le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarie est l'un des personnages clés de cette évolution.

Châteauneuvois par son mariage, juriste de formation, il a participé aux manifestations de Montpellier et connaît bien les difficultés des vigneron. Il décide de les aider et fonde les syndicats de vigneron de Châteauneuf du Pape (1923) et des Côtes du Rhône (1929) dans le but de valoriser le terroir, les pratiques et leur savoir-faire à travers l'appellation d'origine contrôlée.

Le combat est difficile: il faut convaincre l'ensemble des vigneron, parfois dans un climat très hostile de la part des négociants, et avancer sur le terrain juridique. Car l'appellation

d'origine nécessite une reconnaissance officielle que le Baron le Roy, en bon juriste, décide de recueillir auprès des tribunaux.

La création de l'Institut national des appellations d'origine (Inao), en 1935, met un terme à cette débauche de moyens juridiques en se positionnant comme l'institution compétente de référence.

En Vallée du Rhône, compte tenu de l'antériorité et de la notoriété du vignoble, les appellations sont promulguées rapidement: Châteauneuf du Pape, Tavel, Saint Peray et Château Grillet en 1936, Côtes du Rhône, Hermitage et Crozes-Hermitage en 1937, Cornas en 1938, Côte Rôtie et Condrieu en 1940.

La Seconde Guerre Mondiale à peine achevée, naissent les appellations Vin doux naturel Rasteau en 1944 et le Muscat de Beaumes de Venise en 1945, Lirac en 1947, Saint Joseph en 1956. Cette même année, la destruction des oliveraies par le gel joue un rôle déterminant car la vigne conquiert les espaces forestiers. On plante les «cépages améliorateurs» exigés par l'Inao, tout en profitant des

progrès de l'œnologie moderne.

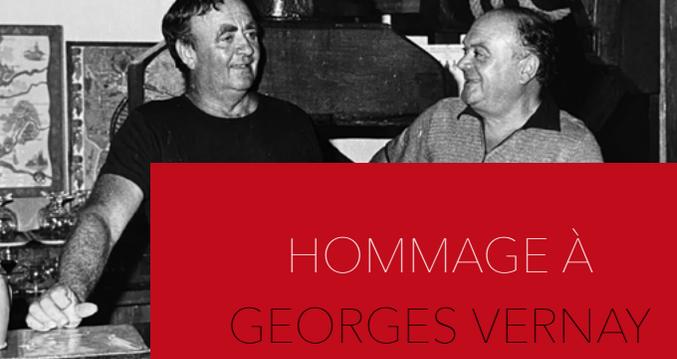
Les Côtes du Rhône intègrent chaque année de nouvelles communes jusqu'au jour où les responsables du Syndicat des vigneron jugent qu'il faut arrêter pour ne pas mettre en péril l'équilibre économique de l'appellation.

Les vigneron concernés par ces refus changent alors de tactique en fondant de nouvelles appellations: les Côtes du Ventoux et les Coteaux du Tricastin, promulgués en 1973, datent de cette époque.

Preuve que l'appellation n'est pas une entité figée, au début des années cinquante, certains villages des Côtes du Rhône obtiennent l'autorisation de mentionner leur nom sur l'étiquette. Ils préfigurent ce qui deviendra plus tard, en 1966, l'appellation Côtes du Rhône Villages.

Gigondas obtient, en 1971, son accession en appellation locale (ou «cru»). Vingt ans plus tard, ce sera au tour de Vacqueyras. Puis suivront Beaumes-de-Venise, Vinsobres, Rasteau et Cairanne.

Source:
Syndicat des Côtes-du-Rhône



HOMMAGE À GEORGES VERNAY

Vigneron visionnaire, Georges Vernay a relancé la culture du viognier après-guerre. Le cépage blanc emblématique de la Vallée du Rhône a depuis fait la renommée de Condrieu, convainquant la commune d'inaugurer récemment une place à son nom.

Le 20 juin dernier à Condrieu, la place Georges Vernay a été inaugurée en hommage au vigneron éponyme. Surnommé le Pape du viognier, il avait su entrevoir la grandeur du cépage sur les terroirs de granite du Rhône septentrional

à une époque où ce cépage était tombé en désuétude.

En 1952, quand Georges Vernay se retrouve seul à la tête de la petite exploitation familiale, il y a seulement dix producteurs sur l'appellation. Une décennie plus tard, le viognier ne totalise plus que six hectares sur Condrieu et quatorze dans le monde. Cépage exigeant, il subira à l'époque la piètre considération pour le travail viticole, l'exode rural, l'attrait des exploitations fruitière des usines. Pas assez pour décourager notre homme,

convaincu que son cépage et son terroir n'ont rien à envier aux plus grandes terres de vins.

Produisant une succession de grands flacons sur les vieilles vignes de Vernon – les plus vieilles vignes de viognier au monde – transmettant sa passion et son savoir, il va entraîner dans son sillage des générations de vigneron et faire revivre la magie de Condrieu et du viognier...

Source : RVF



ÉCHOS DE LA BARONNIE SUISSE



La pandémie de Covid-19 n'a pas été sans conséquence sur les activités de la Baronnie Suisse. De mars 2020 à l'été 2021, pas moins de trois Chapitres, deux voyages, une assemblée générale et d'autres activités habituelles ont été soit annulées, soit suspendues en raison des mesures imposées par les autorités.

Le Petit Conseil a néanmoins concocté une commande de vins à l'attention de quelque deux cents membres. Cette liste, sans possibilité de déguster les crus dans le format habituel, a tout de même généré la vente d'un peu plus de mille six cents bouteilles auxquelles il faut ajouter près de trois cent cinquante bouteilles de vins suisses. En effet, dans cette période bien compliquée, chaque Commandeur avait proposé un vin d'un vigneron vaudois ou valaisan, vins que nous avons ajoutés à notre liste de commande en témoignage de soutien et d'amitié.

Au mois de septembre, nous avons reçu l'un des importateurs avec lesquels nous collaborons régulièrement. Monsieur Dany Pochon de la

Vinothèque de la Charrière à La Chaux-de-Fonds est venu présenter pas moins de six vins du Domaine Ad Fines à Ménerbes dans le Lubéron. Ces crus incroyables, millésimés entre 2010 et 2014, ont séduit pas moins de trente-cinq Chevaliers et invités. Un repas à l'hôtel Helvétie a suivi cette dégustation.

À l'automne 2021, nous avons enfin pu reprendre le fil normal de nos activités. Le 29 octobre s'est tenue la grande dégustation à Blonay. Nous avons convié à cette occasion Les Femmes Vignes Rhône, représentées par les domaines de la Luminaille à Rasteau, Château Grand Callaman à Pertuis, le Domaine Betton à la Roche-de-Glun, le Domaine Galevan à Courthezon ainsi que Clos Romane à Cairanne. Ces dames nous ont présenté pas moins de seize nectars de leur production auxquels se sont ajoutés par moins de quarante-cinq vins représentatifs de la plupart des appellations de Côtes du Rhône. Les deux cents visiteurs ont ainsi pu retrouver l'ambiance agréable qui prévaut dans cette soirée et ont rattrapé le temps perdu

puisque pas moins de trois mille trois cent trente-six flacons ont trouvé preneurs lors de cette soirée ainsi que lors du Chapitre du lendemain soir.

Ce Chapitre, le 60^e de notre histoire suisse, a été un joli moment de partage et de retrouvailles pour pas moins de cent trente convives autour des plats concoctés par notre Chevalier et maître-queue Jean-Luc Vermorel du restaurant de la Gare à Cully.

L'année 2022 a démarré avec notre assemblée générale qui s'est tenue dans la bonne humeur. Les participants ont dans la foulée pu faire étalage de leurs flair et connaissance des vins rhodaniens au travers du concours de dégustation qui leur est proposé traditionnellement avant un repas pris en commun dans le restaurant de l'Eurotel de Montreux.

Notre 61^e Chapitre de Printemps s'est tenu à la Maison du Prieur dans le village médiéval de Romainmôtier. Le maître des lieux et Chevalier Ueli Indermühle et sa brigade ont décliné un savoureux menu en cinq services de



magnifique facture, accompagné de somptueux crus pour la plupart issus de la réserve de votre Petit Conseil. Ainsi, nos convives ont eu l'opportunité de déguster des vins présentant quelques années de vieillissement, démontrant la qualité de garde de nombreux crus rhodaniens.

Au début septembre, un nouveau voyage sur deux jours et demi a permis à vingt-quatre personnes de découvrir les nectars et la région des Plan-de-Dieu. Visites de caves, de vignes ainsi que bonne chère dans des établissements locaux ont agrémenté ce moment.

Le 15 septembre, la dégustation thématique organisée par le Petit Conseil s'est portée sur le Domaine Santa-Duc à Gigondas. Pas moins de six crus des Côtes-du-Rhône, Gigondas et Châteauneuf-du-Pape ont été soumis à la trentaine de participants par l'importateur Le Millésime de Vevey représenté par Monsieur Christian Siegenthaler. Un magnifique domaine que chacun a pu découvrir ou redécouvrir.

Fin octobre 2022, notre grande dégustation était à nouveau au programme. Les invités d'honneur de cette édition sont trois des quatre importateurs avec lesquels votre Baronnie collabore régulièrement. À la quinzaine de vins présentés par ces derniers se sont ajoutés un peu moins de quarante crus au fil du Rhône, de la Côte-Rôtie à Châteauneuf-du-Pape. Le succès est à nouveau au rendez-vous puisque pas moins de 3036 flacons ont trouvé preneurs.

Le samedi, le Chapitre s'est tenu, comme de tradition, entre les murs de la salle de l'Ancien-Stand de Blonay où Jean-Luc Vermorel et sa brigade nous ont concocté de magnifiques plats agrémentés de vins proposés par nos hôtes.

Au cours des trois Chapitres de cette période post pandémie, la Baronnie Suisse a intronisé vingt nouveaux Chevaliers ou Chevalières permettant de maintenir son nombre de membres légèrement au-dessus des deux cents personnes.