

Chers Confrères, chers amis,

Soumettant à mes fils le texte de mon propos de ce jour, j'ai déclenchais le débat que je souhaitais avoir avec vous aujourd'hui. Je vais donc vous livrer le résultat de ces échanges.

Il ne faut pas opposer technologie et grand vin comme on n'oppose pas ses outils à un artisan.

Il faut toutefois se poser la question sur la façon dont on se sert des outils.

Le vin est une question d'équilibres; si la technologie présente de nombreux avantages ces derniers peuvent rapidement devenir des défauts quand ils sont utilisés à l'excès.

L'enfer est pavé de bonnes intentions. Quand le vinificateur par à la recherche de la perfection œnologique il est aveugle à la vérité du vin. Les plus grandes bouteilles ne sont pas des vins parfaits. Ce sont des moments d'émotions.

Dans ma longue carrière de vigneron mais aussi de consommateur cherchant le plaisir gustatif avant tout, j'ai vécu des expériences diverses. J'ai rencontré de

belles émotions en dégustant des vins provenant de petits terroirs réalisés par des vigneron sans notoriété. J'ai aussi été déçu par des vins issus de grands terroirs et vinifier par des stars !

C'est pour cela que j'ai souhaité ouvrir avec vous le débat sur les frontières de l'usage de la technicité. Le vigneron est libre de ses choix et doit vivre de sa production. Mais nous, à l'Académie, sommes attachés à ce que l'appellation sur l'étiquette soit en harmonie avec ce que nous avons dans le verre. Il y a encore peu de temps le marché demandait des vins "Parkérisé » Dans des repas avec amis ou en famille j'ai souvent entendu : " trop boisé, alcooleux, pâteux, déséquilibré...."

Mon sentiment est qu'un grand terroir peut être gâché par la technicité. On dit parfois que la difficulté c'est de ne rien faire ! Un bon docteur après un bon diagnostic ne donne pas de médicaments. En sport on parle d'EPO, de créatine, d'hormones de croissance, de dopage. Nous devons être de bons docteurs et surtout éviter de jouer au sorcier ou au magicien.

Comment fait-on un grand vin ?

La vigne c'est la partition incontournable. Le terroir est au cœur du vin. Lui seul a le potentiel de produire un grand vin.

Il faut respecter le terroir en faisant les bons choix dans le mode de culture, le travail des sols et les amendements.

Il faut respecter la plante avec le bon choix du cépage, du porte greffe, de la taille, et de vendanges vertes ou pas.

Il faut respecter les conditions météorologiques en adaptant sa viticulture à l'année.

Le vinificateur c'est le chef d'orchestre. Il décide de la date des vendanges, du tri, de l'éraflage, de la macération pré et post fermentaire, du contrôle des températures, du levurage, de l'enzymage, de la chaptalisation, de l'acidification, de l'ajout d'azote, de tannins, de la concentration des moûts. Il doit choisir son pressoir et le niveau d'extraction souhaitable. Il doit aussi choisir son élevage: en cuve ou sous-bois, en amphore, en fûts neufs ou pas, 6 mois, 12 mois, 2 ans, sur lie ou pas.

Et puis il va mettre en bouteille avec ou sans collage, avec ou sans filtration avec du soufre modérément ou

beaucoup ou pas du tout. Avec un niveau de CO2 faible, moyen ou élevé.

La technologie.

La technologie nous permet un travail plus précis, et plus de maîtrise. Mais à vouloir tout contrôler on peut perdre l'émotion que la nature pouvait nous donner. J'ai bu des grands vins d'avant-guerre, sans couleur, avec de la volatile et d'autres défauts mais avec beaucoup de complexité, de longueur et d'arômes. C'étaient des vins exceptionnels ...qu'on hésiterait à mettre en bouteilles aujourd'hui!

Nous ne savons pas tout. Si notre obsession est de faire des vins techniquement impeccables, nous nous empêchons de faire potentiellement des vins spectaculaires. Les vins techniquement parfaits se ressemblent. En gommant les aspérités on finit par gommer le terroir et le millésime. Si par définitions les défauts sont des défauts, ils font aussi parti de la personnalité des vins. Le danger en voulant tout éliminer, c'est quand même temps on enlève de l'aromatique, de la matière et de subtil nuances qui font les grands vins.

On n'est pas toujours d'accord sur les choix. Je me souviens dans des commissions d'agrément d'avoir été en face d'œnologues qui disaient "un vin avec plus de 0.50 d'acidité volatile je ne peux pas l'agrémenter" et moi, un brin provocateur, je disais "un bourgogne avec moins de 0.50 d'acidité volatile je ne peux pas l'agrémenter" Cheval Blanc 47 : 1 gr de volatile et 4 grammes de sucre...mais très grand vin !

Un grand vin est la rencontre d'un homme (ou d'une femme) et d'un terroir. Le vigneron doit apporter sa passion et sa personnalité au vin. Mais il doit respecter le terroir et le millésime. On ne fait pas du coca cola. On ne cherche pas une recette que l'on va reproduire tous les ans.

J'ai souhaité ouvrir ce débat et espère que vous allez l'animer.

Avant de vous donner la parole, je désire reprendre le propos de Madame Oriane Nouailhac directrice de la rédaction de la revue « Vigneron » :

« Inscrire sa trace ou laisser la terre seule prendre la lumière. Etre actif, acteur, mais avec juste mesure et pour la bonne cause, celle de transmettre à son sol la force et le pouvoir par des actes de viticulture

amoureuse. Ou bien jouer les chimistes à la vigne et les apprentis sorciers au chai... Qui du terroir ou de l'homme ? La partition et l'interprète. Le yin et le yang. L'homme est à la baguette, mais où placer le curseur de son interventionnisme' »

Vous avez la parole.