

Vin : la grande foire

Dossier réalisé par Christian Authier

En France, le vin reste une tradition bien ancrée, mais si beaucoup en boivent, peu de consommateurs prennent la peine d'aller au-delà des étiquettes...

En cette saison où d'hyper en supermarchés, les «Foire aux vins» abondent en promettant aux consommateurs des «bonnes affaires», il peut être utile de s'interroger sur ce qui est proposé ici et là. Des vins industriels, standardisés, dopés par la technologie et la chimie ? Des vins de vigneron s'inscrivant dans l'attachement à un terroir, à des cépages et à l'expression la plus naturelle possible du jus de raisin fermenté ? Tandis que la presse publie des suppléments vin consternants de conformisme et dont les notes de dégustation revisitent le comique de répétition, mieux vaut se reporter aux conseils de passionnés, à un discours moins commercial et officiel qui de blogs en livres commence à se faire entendre. Enfin, plutôt que les choix marketing des grandes chaînes, l'avis de cavistes suivant et privilégiant depuis de longues années le travail de vigneron artisans mérite d'être entendu. A votre santé !



«L'avenir n'est pas dans la production de vins standardisés»

Laurent Barau et Monsieur Septime, observateurs attentifs des mutations de la viticulture, viennent de publier La Face cachée du vin, livre dans lequel ils évoquent l'uniformisation industrielle et la réaction de vigneron attachés à une démarche plus authentique. Entretien avec Laurent Barau.

«Le vin est devenu un produit industriel et mondialisé, élaboré par des œnologues maîtres en vinification technologique et chimique de raisins issus d'agriculture chimiquement assistée», écrivez-vous. C'est le secret le mieux gardé du monde du vin...

C'est quelque chose que le consommateur ou amateur béotien ne sait pas. Mais quand on pose des questions aux vigneron concernés, c'est-à-dire ceux qui sont salariés de grandes entreprises ou de grandes marques de vin ou qui produisent pour de grandes coopératives, ils ne se privent pas de dire ce qu'ils voient. Il y a une forme d'omerta, mais si on ouvre les yeux, cette situation est assez claire.

Le vin est le seul produit alimentaire sur lequel le consommateur n'a quasiment aucune information sur ses composants. Comment s'explique cette particularité ?

Nous évoquons dans le livre le rôle de Louis Pasteur qui avait prouvé que le vin en lui-même par l'alcool qu'il contient ne peut développer des ingrédients dangereux pour la santé contrairement, par exemple, à une conserve qui se détériore. C'est lié à cela au départ. Pourquoi, alors que tous les produits alimentaires sont concernés par l'obligation de mentionner leurs composants, le vin y échappe-t-il ? Je ne saurais le dire. Globalement, en dehors de l'alcool qu'il contient et de l'abus de consommation, le vin ne peut pas être dangereux pour la santé en tant que produit naturel, c'est-à-dire du jus de raisin fermenté. Evidemment, si on y ajoute des produits pouvant être dan-

gereux, c'est différent, mais la législation limite le risque.

A propos des guides et de la presse spécialisée, vous parlez de «tartufferie» et de «travail de propagande».

Faire un vrai travail d'investigation auprès des vigneron coûte de l'argent et les journaux ne peuvent pas assurer cela. Par ailleurs, les grandes dégustations se déroulent à Paris, à Bordeaux et dans une moindre mesure à Montpellier. Donc, tout le monde se retrouve : sommeliers, critiques, marchands, vigneron... On est entre «amis» et l'on s'échange les mêmes «tuyaux». Cela frôle la tartufferie car il n'y a pas de vraie découverte, de véritable recherche. Ce système profite aux producteurs qui sont introduits et ceux qui sont puissants : les grands négociants, les grandes coopératives et les grandes marques de luxe du vin ayant une puissance marketing énorme.

Des journalistes comme Michel Bettane ou Périco Légasse publient régulièrement des charges violentes contre les vigneron dits «naturels». Pourquoi un tel acharnement envers des gens qui représentent à peu près 1% de la production ?

C'est très intéressant et assez étrange. Le courant des vins dits «bio» ou «naturels» est un cadre peu défini, hormis quelques associations. Ensuite, ils représentent en effet 1%, voire moins en termes de volume. Pourquoi des gens comme Périco Légasse ou Michel Bettane se sont-ils focalisés là-dessus ? Il y a une volonté

de signature. Si l'on vante les mérites de Château Latour, on remplit les pages de rêve et de luxe, mais il faut parler d'autre chose. L'univers des vigneron «naturel» est celui de petits producteurs, souvent jeunes, avec de faibles moyens, se tenant à l'écart des compromissions financières. Ils sont souvent qualifiés au mieux «d'alternatifs», au pire de «sorciers» ou de «fous furieux». Au début, on ne parlait pas trop d'eux. Puis, de grandes maisons se sont intéressées à la biodynamie, entraînant dans leur sillage des journalistes. Des marchés dans le monde, comme le Japon, sont très sensibles au label biodynamie et «issu de l'agriculture biologique». Or, pour de grandes maisons qui étaient un peu à bout de souffle, la biodynamie permettait de gagner en authenticité tout en crédibilisant cette démarche. Sauf que pour cela, il fallait discréditer le petit producteur avec un discours tel que : «Ne confondez pas ma biodynamie bien maîtrisée avec des vinifications très propres avec celle du gentil X ou Y dont les vins puent un peu l'écurie...» Du coup, certains ont préféré signer des charges contre des vigneron emblématiques de la biodynamie. C'est aussi un moyen d'exister. Michel Bettane n'a jamais réussi à s'imposer face aux critiques anglo-saxons et a gagné sa petite notoriété en critiquant les vins nature.

La biodynamie est assimilée par ses détracteurs à des pratiques de «sorciers» ou d'illuminés». Vous rappelez que la prestigieuse Romanée Conti travaille en biodynamie.

A la Romanée Conti, on travaille en biodynamie sur la totalité du domaine. Ils utilisent le cheval depuis longtemps et pas pour des photos de presse. C'est un petit domaine qui vend très cher et ils ont les moyens d'aller au bout de leur exigence. La biodynamie est très proche de ce que faisaient nos grands-pères : on plante certains arbustes ou légumes à tel moment, on va cueillir les champignons à un autre... Et ces moments sont définis essentiellement par la Lune. On a perdu ce rapport aux éléments et aujourd'hui quand on y revient, on passe parfois pour un sorcier...

Vous dites que les vigneron produisant des «vins authentiques et typés» sont l'avenir de la viticulture française. Pour autant, les vins naturels, qui impliquent de faibles rendements sur des vignes à dimension raisonnable, ne peuvent répondre à une demande extensive...

Oui, bien sûr, mais nous pensons que l'avenir pour la France n'est pas dans la production de vins standardisés comme le monde entier sait le faire. Si vous prenez un terroir correct, que vous le matraquez des mêmes produits et que vous levez de la même façon, vous obtiendrez un vin qui ressemblera à celui produit en Argentine ou en Chine. C'est comme un McDo. Il a le même goût à Moscou qu'à New York même si le producteur n'est pas le même. En revanche, nous avons en France un savoir-faire de petites structures, nous avons des terroirs et si on ne produit pas les vins les plus naturels possibles, on effacera cette singularité qui est aussi une arme commerciale dans un marché mondialisé. La signature artisanale doit être préservée dans le vin, le foie gras, le camembert... C'est une valeur ajoutée aux régions françaises. On peut décider de tourner le dos à tout cela. C'est un choix politique. On peut aussi vouloir défendre des viticulteurs qui sont souvent très doués, qui produisent des vins dans l'authenticité et

donc la prise de risque avec les aléas des millésimes. Cette démarche a un coût. Evidemment, ces gens-là ne font pas cela pour devenir riches et célèbres, mais par passion et pour en vivre dignement.

Certains vins sont liés à l'idée de luxe et de rareté. En outre, le domaine du luxe a investi dans le vin et vous évoquez le groupe LVMH qui possède notamment Moët & Chandon, Veuve Clicquot ou Dom Pérignon. Les marques de LVMH ont produit 48 millions de bouteilles en 2009. Peut-on encore parler de «luxe» à propos d'une production industrielle ?

Il existe une industrie du luxe, même si les deux termes peuvent paraître antinomiques. Pour ma part, plus qu'à la rareté, j'associe le luxe à l'artisanat, la précision, la lenteur d'exécution, mais le luxe peut aussi être industriel. Un sac de grande marque n'implique pas forcément le travail d'une couturière travaillant à l'unité, mais le logo de la marque va faire le prix. Peut-on parler de luxe dans une production à grande échelle ? Dans le marketing, oui, on n'hésite pas. Selon moi, l'erreur est de placer du luxe dans les rayons de la grande distribution. En même temps, on peut effectivement s'interroger sur des vins de marques de luxe qui s'écoulent à des millions d'unités.

A propos des foires au vin dans les supermarchés et plus largement des vins proposés dans ces lieux, vous dites que l'on y trouve en général une «simple piquette» transformée en «vin buvable» par l'adjonction de levures sélectionnées et de produits chimiques. Peut-on cependant acheter de bons vins dans les Foires ?

Oui, on peut, mais ce n'est le meilleur moyen et quand vous trouvez du Pierre Frick ou du Guy Bossard dans une enseigne de grande distribution urbaine plutôt haut de gamme, c'est parce que le responsable des achats est informé et a

réussi à convaincre des vigneron de qualité de tenter de conquérir un certain marché en entrant dans leurs linéaires. Mais le prix sera le même que chez un caviste. Par ailleurs, la meilleure affaire est de venir après la foire aux vins et d'acheter alors ces bouteilles qui sont souvent bradées...

Vous évoquez la question de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Certains vigneron artisans se voient refuser l'AOC ou choisissent d'être classés en vin de table. Faut-il réformer le système ?

Les AOC ont été créées pour de vraies raisons et pour éviter que les gens fassent n'importe quoi. On a voulu s'en servir d'argument commercial qualitatif, mais les vigneron industriels ont plus de moyens pour respecter un cahier des charges et les AOC ont été dévoyées. On a défini un goût et un standard pour les AOC dans lesquels les vins naturels n'entraient pas. Or, comme au bout de trois refus d'agrément, un vin part à la distillerie, certains vigneron n'ont plus présenté leurs vins et ont choisi d'être classés en vin de table. Maintenant, le «vin de table» a été remplacé par le «vin de France», qui recouvre aussi bien des vins industriels que des vins de petits producteurs refusant de soumettre leurs vins à l'agrément. L'avantage de l'appellation «vin de France» est de pouvoir mentionner les cépages et le millésime. De fait, de vrais vigneron comme les frères Puzelat vendent sur leur nom ou celui de leur domaine plus que sur l'appellation. De même, on n'achète pas un Baux-de-Provence d'Henri Milan. On achète un vin d'Henri Milan. Les AOC ne peuvent plus atteindre leur objectif de qualité. Pour décrocher une AOC, il suffit parfois de produire un vin raté que l'on va corriger par des additifs comme le soufre le rendant buvable aux yeux du consommateur lambda.

LA FACE CACHÉE DU VIN, François Bourin éditeur, 185 p.

Conseils de cavistes

Eric Cuestas, Le Temps des Vendanges : Les Bonnes Blanches du domaine Mosse

Un vin superbe signé par Agnès et René Mosse en Anjou. Il s'agit d'un pur chenin vinifié en fûts sur des terroirs de schistes bleues. Il possède une grosse longueur en bouche et ce millésime 2008 est très beau. L'allonge est très marquée, avec des notes d'épices également.

Philippe Lagarde, Le Tire Bouchon : Billes de Roche du Clos Mélaric

Voici un saumur blanc issu de grains de chenin récoltés à la main puis fermentés douze mois en fûts. Au nez, ce vin semble presque moelleux, mais il se révèle en bouche sec et assez minéral avec des notes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur. C'est un beau chenin d'Anjou produits par de jeunes vigneron, Mélanie Cunin et Aymeric Hillaire, qui en sont à leur deuxième millésime et qui sont en conversion bio. Je le conseillerais en apéritif, avec du foie gras ou des plats épicés comme un curry de poisson.

Franck Bayard, www.vinnouveau.fr : J'en veux du Domaine Jean-François Ganevat

Jean-François, dit Fanfan, Ganevat est un sacré personnage, jovial, solide, qui balance quelques vérités aussi franches que ses vins. Cette cuvée-là n'est pas issue du trousseau, ni du poulard, les deux cépages traditionnels du coin, ni même du pinot noir. C'est quoi alors ? Mystère ! De vieux cépages... En 2009, cela titre à 9,5 degrés d'alcool, c'est bourré de fruit, un peu épicé, on en boirait des seaux... Comme dit Fanfan : «Ça dessoiffe, ça remplace la bouteille d'eau au pied du lit !». On le prendrait au mot...

Jérôme Rey, Vinéa : Pirouette 2007 du Domaine de Fontedicto

C'est un pur carignan, une merveille avec des saveurs de cerise noire confite et une énorme acidité derrière qui en fait un vin très plaisant à boire avec un superbe équilibre. Cela faisait longtemps que je n'avais pas bu quelque chose d'aussi bon en Languedoc...