

## EXTRAITS DES STATUTS DE L'ASSOCIATION SAPROS

### PREAMBULE :

Les vins moelleux ou liquoreux obtenus exclusivement par concentration naturelle sont rares en France. Ces vins d'exception, quand ils sont issus de pratiques à la vigne et au chai, respectueuses de la nature, sont une expression très particulière, magique, de leurs terroirs et cépages propres, dont ils traduisent et subliment les spécificités.

### Article 1<sup>er</sup> - Constitution

Il est créé entre les adhérents aux présents statuts une association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.

### Article 2 - Dénomination

L'association a pour dénomination : SAPROS, le club des vins de Botrytis.

### Article 3 - Objet

L'association a pour objet la reconnaissance des vins naturellement doux, moelleux et liquoreux obtenus par la présence du Botrytis, par passerillage naturel ou par l'action conjuguée des deux.

Les membres de l'association partagent une morale fondée sur le refus du productivisme, de l'homogénéisation, de la banalisation et sur la recherche de l'harmonie avec la nature aussi bien dans les pratiques à la vigne qu'au chai.

L'association a pour but de favoriser les retrouvailles entre ces vigneron et les amoureux des vins authentiques

### Article 7 - Membres

#### a) Catégories

L'association se compose de membres fondateurs, de membres actifs et de membres d'honneur.

1°) **Sont membres fondateurs** les personnes physiques ou morales qui ont pris l'initiative de la création de la présente association, savoir :

- Patrick Baudouin (Coteaux du Layon)
- François Chidaine (Montlouis)
- Mireille Daret (Barsac-Sauternes)
- Jean-Michel Deiss (Alsace)
- Philippe Delesvaux (Coteaux du Layon)
- Pierre Gaillard (Condrieu)
- Patrice Lescarret (Gaillac)
- Éric et Christine Nicolas (Jasnières)
- André Ostertag (Alsace)
- Jo et Isabelle Pithon (Coteaux du Layon)
- Xavier Planty (Sauternes)
- Francis et Edith Poirel (Quart de chaume)
- Jean Thévenet (Macon)

2°) **Sont membres actifs**, les personnes physiques ou morales qui participent activement au fonctionnement de l'association et à la réalisation de son objet.

3°) **Sont membres d'honneur** des personnalités qui apporteront leur soutien à l'association soit de manière permanente soit à l'occasion de l'une de ses initiatives.

#### b) Conditions d'adhésion

L'adhésion à l'association emporte l'acceptation des présents statuts.

En outre les membres fondateurs et actifs doivent être des vigneron producteurs de vins répondant à la définition de l'article 3.

#### **Plus précisément les membres fondateurs et actifs s'engagent à :**

N'obtenir des vins avec sucres résiduels, doux, moelleux, liquoreux, que par concentration naturelle.

Ne recourir à aucun procédé d'enrichissement et de concentration autre, tels la chaptalisation, la cryoextraction, l'osmose inverse, le séchage industriel, l'entropie, ou tout autre moyen artificiel.

Peuvent donc adhérer les exploitants à titre personnel ou familial ou les personnes morales exploitant un domaine viti-vinicole. Chaque exploitation ne peut avoir qu'un représentant ayant voix délibérative au sein de l'association. Les personnes morales sont représentées par leur représentant légal sauf si leur organe délibératif désigne un représentant spécial.

Les membres fondateurs et les membres actifs acceptent de soumettre leur production pour la partie répondant à la définition de l'article 3 à tout contrôle analytique ou organoleptique qui serait décidé par l'Assemblée Générale de l'association.

Ils paient une cotisation dont le montant est fixé annuellement par l'Assemblée Générale ordinaire.

## SAPROS

**Pourriture... noble**, l'association de ces deux mots est percutante...

Elle date des Grecs anciens, et de deux de leurs mots : le substantif *Saprias* et l'adjectif *Sapros*.

*Sapros* avait deux acceptions : littéralement, "pourri, putride, gâté, décomposé."; mais, appliqué à un vin, cela devenait "mûri, vieux, extra".

Et *Saprias* signifiait "vin vieux", ou plus exactement "nectar au parfum de fleurs".

Dans les *Deipnosophistes* ou *Le Banquet des Sophistes*, Athénée, historien gastronome gréco-égyptien du II<sup>ème</sup> siècle, cite un vers d'une pièce perdue d'Hermippos, dans lequel Dionysos, après avoir fait l'éloge du vin de Chio, dit : "*Mais il est un vin qu'ils appellent "saprien" et de l'embouchure des jarres monte, lorsqu'on les ouvre, l'odeur des violettes, l'odeur des roses, l'odeur des jacinthes. Une divine senteur emplit la vaste demeure, à la fois d'ambroisie et de nectar.*"

Les Grecs avaient constaté que des raisins pourris pouvaient donner un nectar des dieux. Ils ont alors sublimé le mot péjoratif de *sapros* plutôt que de chercher un superlatif.

Selon Bernard Ginestet, le terme de "*pourriture noble*" remonterait au dernier quart du siècle dernier. Il semblerait avoir été l'invention du clergé, "*auquel le seul mot de pourriture donnait des boutons allergiques.*" Car l'Eglise et la haute société étant d'importants consommateurs de vins liquoreux, "*l'anoblissement de la pourriture fut la meilleure solution pour que les esprits délicats pussent donner bonne conscience à leurs papilles gustatives*", écrit non sans malice B. Ginestet...

Ainsi donc, à des siècles d'intervalle, les amateurs de ces vins entérinaient par la même sémantique ce paradoxe : le raisin atteint de pourriture peut donner naissance à une divine boisson ....

Sources :

- ❑ *Richard Olney, Yquem ; Flammarion.*
- ❑ *Bernard Ginestet, Barsac Sauternes, ed. J Legrand. Solen Douligeris.*

## Réglementation des vins moelleux

Publié dans le numéro 176 mai/juin 1999 de la Revue Française d'Œnologie

G. BARBIER

Ancien Inspecteur technique de la DGCCRF, responsable du contrôle communautaire des vins, Président honoraire de l'Union des Œnologues de France, région Alsace

*L'histoire du vin nous enseigne que, depuis l'Antiquité, dès qu'un produit d'un terroir avait acquis une certaine notoriété, il y a toujours plus malin pour tenter d'imiter ce vin avec plus ou moins de succès. En général, ces imitations, contrefaçons ou usurpation avaient pour but le gain plus facile.*

*Si, au Moyen Age, l'encadrement des professions du vin par les corporations avait limité ces pratiques déloyales, à la suite du libéralisme du 19<sup>ème</sup> siècle, les pouvoirs publics, sous la pression des viticulteurs de beaucoup de régions viticoles, ont été amenés à légiférer dans le domaine du vin pour limiter les abus.*

Les grandes appellations de vins blancs de la région de Bordeaux avaient acquis leur réputation par la recherche d'un moelleux obtenu par des vendanges différées dans le temps et par des sélections par tris successifs (Sauternes, Barsac, Cérons, etc...). Très vite, ces vins ont été imités par l'enrichissement avec du sucre et par l'édulcoration de vins secs médiocres et bon marché.

Dès 1888, les premiers textes législatifs ont été promulgués pour limiter, voire interdire l'enrichissement et l'édulcoration. Les nombreux textes parus entre 1888 et 1935 ont été codifiés en 1935. Nous y trouvons plus particulièrement les restrictions à l'édulcoration, limitée aux vins blancs secs, à l'aide de moûts concentrés ou de moûts mutés, mais dans les limites qui sont de 12% volume d'alcool acquis, plus 2% d'alcool en puissance (article 4 du code du Vin).

C'était l'époque où l'on rencontrait sur l'étiquetage de ces vins moelleux<sup>1</sup> la mention par exemple : « 12° + 2° ou 12° + 34 gr ».

En Allemagne, depuis le 18<sup>ème</sup> siècle des vigneron produisaient des vins dits « *Spatlese* » (vendanges tardives), « *Auslese* » (Sélection), « *Trockenbeerenauslese* » (Sélection de Grains Secs), voire « Vins de Glace » (vin obtenu par vendange effectuée après le premier gel).

Dès le début de notre siècle, le législateur allemand a également eu recours aux textes réglementaires pour encadrer ces productions pour les protéger des pâles imitations.

Ces types de vins issus de raisons passerillés obtenus sur le cep ou sur de la paille (Vin de Paille) étaient également produits en Autriche, avec le « *Ausbruch* »,

en Hongrie avec le « *Samarodni* » de Tokay, et en Italie avec le « *Vin Santos* ».

La réglementation de l'Union Européenne a repris (en ce qui concerne les vins de table) dans les grandes lignes des textes français en limitant enrichissement et édulcoration.

Le texte actuellement en cours (Règlement 823/1987, Art. 22) limite l'édulcoration pour les vins blancs à 2% volume (exprimé en alcool en puissance) avec des moûts, des moûts concentrés et des moûts concentrés rectifiés.

Pour les Vins de Qualité Provenant de Régions Déterminées (V.Q.P.R.D.) (Règlement 823/1987) les pratiques œnologiques relèvent du droit national qui est basé sur des textes pris conformément aux usages locaux, locaux et constants.

Qu'en est-il des nouvelles méthodes de vinification qui recherchent la concentration des moûts (Cryoextraction – Application de l'osmose inverse) ? La Commission de l'Union Européenne n'exclut pas les expérimentations. L'Article 26 du Règlement 822/1987, autorise les états membres à recourir à certains traitements œnologiques non prévus pour une durée expérimentale de trois ans, à condition :

- de limiter des expérimentations à 50 000 hl par an et par expérimentation,
- que les produits obtenus ne soient pas expédiés en dehors de l'état membre sur le territoire duquel l'expérimentation a été effectuée (Règlement 822/1987, Article 26).

### CONCLUSION

*De pareilles expérimentations ont été autorisées en France ces dernières années.*

*L'on peut souhaiter par contre, que les produits issus de ces nouvelles pratiques œnologiques ne soient destinés à faire une concurrence déloyale aux vins moelleux obtenus par des pratiques traditionnelles. Si toutefois ces nouveaux produits venaient sur le marché, il est souhaitable que le consommateur en soit informé par des mentions adaptées figurant sur les étiquettes des vins édulcorés par ces moyens autres que traditionnels. L'Institut National des Appellations d'Origine devrait rester vigilant en cette matière.*

<sup>1</sup> Le terme « Vin Liqueureux » était et est encore utilisé, mais il est abandonné dans les textes législatifs de l'Union européenne afin d'éviter les confusions avec la catégorie de produits dite « Vins de Liqueur » (Vin viné).

## Ces vins là.

D'abord, d'abord il y a les robes qu'allume le soleil tranchant de ce début décembre ; vingt verres, vingt ors, vingt reflets irisés sur la nappe de lin blanc. Nul vin pâle : Ici ce sont robes de jus et non robes de peaux. De l'ambre du Layon au « beurre frais » d'alsace, du chaume bourguignon jusqu'au safran du Ciron, la palette est citron ou jonquille, or ou feu. Faut vous dire Monsieur, que pour ces vins là, on ne concentre pas, on trie.

Et puis viennent les arômes, fleurs et fruits mêlés, aussi. Leur fusion est bouquet (acacia, chèvrefeuille, oranger, aubépine...) tout autant que corbeille (abricot, ananas, pamplemousse, coing, nèfle, pêche de vigne...). S'y pencher, fait ressortir l'épice et le tabac, le bois précieux et la pierre chaude, le miel et l'encaustique. Le « rôti » est partout, jouant avec le confit, de corinthe ou d'agrumes selon les régions, les cépages, les millésimes. *Pureté, netteté, franchise*, viennent aux lèvres. Faut vous dire Monsieur, que pour ces vins là on ne levure pas Monsieur, on ne levure pas, on respecte.

C'est alors le moment, de goûter, de se « jeter au vin » : Quel sera le premier ? Ferais-je le bon choix ?

Alsacien franc de pierre, fils de l'Altenberg, tu seras celui-là ! D'agrumes et de pierres bâti, droit et pur, sans l'ombre d'une concession, tu es le guide, la rectitude, la trace.

Le bourguignon te répond « calcaire », et le miel envahit le verre, rivalisant de finesse, de fraîcheur.

À Condrieu l'abricot et la pêche de vigne se disputent la vedette, tandis que les sauternais jouent la carte exotique, mandarine et fruit de la passion, ananas et mangue.

La Loire nous offre alors un bouquet d'opulences : Royal Montlouis, jardin d'été au jasmin entêtant ; unique rosé botrytisé né du Pineau d'Aunis et son « frère de tuf », poussière de craie et nèfles hivernales venues de Jasnières ; crus du Layon où le coing se mêle au minéral, tant le sol et la vigne ne font qu'un ; richesse des Quarts de Chaume, si différents car fidèles portraits de ceux qui les firent naître. Gaillac enfin et ses brûlantes folies, fruits confits de l'hiver, nectars, élixirs...

Vingt flacons différents ; incomparables ; inclassables ; frères de culture et fils de SAPROS. Vingt regards purs dans la même direction, francs et droits, sincères, vrais. Faut vous dire Monsieur, que pour ces vins là, on ne sucre pas Monsieur, on ne sucre pas, on aime.

*Dégustation le samedi 2 décembre 2000 au château Guiraud, Sauternes.*  
Hervé LORIN, écrivain, caviste...

## LES VINS BOTRYTISES : QUELQUES ELEMENTS D'HISTOIRE ET DE REFLEXION...

### L'ORIENT, LA GRECE ET ROME : LES VINS SAPIRIENS

Dans son livre "Barsac Sauternes"<sup>1</sup> Bernard Ginestet nous livre des éléments intéressants sur l'origine possible des premiers vins liquoreux, en partie ceux issus de Botrytis. Il part du grec ancien, du mot "*sapros*".

"Pour faire du bon vin, vendange le dernier", chantait Virgile dans les Bucoliques(..). Dans l'Antiquité, on pratiquait les vendanges tardives. Elles ne commençaient pas avant le mois d'octobre dès lors qu'on voulait obtenir des vins supérieurs et qui vieilliraient bien. C'était, comme aujourd'hui, au détriment de la quantité, mais à l'avantage de la qualité. *Saprias oinos* était l'expression qui définissait ces productions (...). Les raisins restaient sur la vigne jusqu'à ce qu'ils fussent confits par le soleil. (...) Dans les vignobles du bassin méditerranéen, la plus forte action est celle du passerillage. Mais certaines conditions climatiques, propres à quelques situations géographiques, peuvent favoriser autant sinon davantage la concentration du raisin par la pourriture."

L'austère Caton proclamait aussi que "pour faire de bons vins, il faut que le raisin soit cueilli mûr et même confit". Les vins doux étaient des vins réputés qui accompagnaient "des moules en sauce, des palombes et des mauviettes, des poulardes aux asperges, des oursins et des huîtres".

B. Ginestet suggère que la surmaturité du raisin, par passerillage et (ou) pourriture, soit recherchée depuis les origines du vin. Cette hypothèse ne nous choque pas vraiment ! car nous sommes bien placés, les vignerons de Sapro, pour penser que cette envie de taquiner la surmaturité quand la nature en offre la possibilité habite plus d'un vigneron amoureux de son métier.

L'origine de la culture de la vigne à destination d'en boire le fruit fermenté semblant être orientale, on peut supposer que la recherche de surmaturité, ou l'utilisation plus ou moins accidentelle de celle-ci, a suivi l'expansion de la vigne.

### L'OCCIDENT, LE MOYEN AGE

Une autre piste est donnée par Roger Dion<sup>2</sup> dans son livre de référence "Histoire de la vigne et du vin en France". Au XIII<sup>e</sup> siècle, rapporte-t-il, les vins liquoreux présents en Occident venaient toujours de Méditerranée, de Crète, de Chypre, et des cépages "malvoisie" et muscat.

Au XIV<sup>e</sup> siècle, un autre liquoreux s'impose aux côtés des précédents, le "grenache". L'origine de ce vin serait peut-être la ville de Grenade ; puis ce nom de grenache fait place à ceux d'Alicante, et de Malaga. Les progrès dans les relations maritimes du monde atlantique avec le monde méditerranéen auraient donc entraîné l'essor de la participation de la péninsule ibérique, sur ses côtes, à la production commerciale des vins liquoreux.

R. Dion écrit qu'on ne sait rien des circonstances dans lesquelles les vignerons de la France méridionale, bénéficiant de conditions climatiques permettant de s'adonner à la production de ces vins liquoreux sources de richesse, en sont devenus eux-mêmes producteurs. Les premières traces datent du début du XVII<sup>e</sup> siècle, et portent sur "le Muscat, honneur de Frontignan". Les muscats de Languedoc, de Provence, s'exportent en Allemagne, en Angleterre, en Hollande. Ils sont vraisemblablement des vins liquoreux, car ils étaient vendus plus chers, étaient parfois exemptés, comme nécessaires aux malades, des taxes frappant les autres vins. Leur valeur, écrit Olivier de Serres, les "fait transporter par tous les recoins de ce royaume".

### L'EUROPE, LE BOTRYTIS

C'est au XVII<sup>e</sup> siècle que se généralisent les traces écrites de l'existence de vins non seulement liquoreux mais botrytisés dans les régions viticoles d'Europe encore connues pour cela.

C'est le vignoble autrichien (mais appartenant alors à l'Autriche-Hongrie) situé autour du lac Neusiedlersee, avec la ville de Rust, qui revendique le premier texte à ce sujet, daté de 1617. Mais Hugh Johnson<sup>3</sup> dans son "Histoire mondiale du vin" donne la date de 1526... Puis viennent les hongrois Tokaj "aszú", c'est à dire atteints de pourriture noble, en 1631.

À Sauternes, un acte de métayage de 1666, établi au bénéfice de F Sauvage, sieur d'Yquem, spécifie "Pour ne pas faire tort à la réputation dudit vin, il ne peut pas laisser vendanger que la vendange ne soit bien mûre" et la date est fixée "vers le 15<sup>e</sup> d'octobre", alors qu'à l'époque on sait que les vendanges commençaient vers la mi-septembre.

En Allemagne, Hugh Johnson parle de références au Botrytis en Rhénanie en 1687, de vins issus exclusivement de pourriture noble en 1753.

En Anjou, les vins de chenin faisaient l'objet d'une activité commerciale importante de la part des Hollandais depuis le 17<sup>ème</sup> siècle, et la valeur de ces vins est un indice de leur nature. Leur caractère "doux" est avéré sur des écrits de 1782.

Il est bien difficile, il ne sera sans doute jamais possible de remonter ce labyrinthe de l'histoire, et l'absence d'écrits ne signifie pas absence de tels vins, d'autant que le Botrytis et la vigne n'ont pas attendu le 17<sup>ème</sup> siècle pour vivre ensemble, ainsi que les hommes, nous l'avons vu, pour apprécier les liquoreux ! Il faut donc être prudent aussi bien dans la datation que dans la localisation stricte (des régions manquent sûrement à l'appel), prendre ces éléments comme des indices et non comme une vérité globale et établie.

Il est aussi intéressant, et difficile, d'essayer d'approcher la diversité des modes de vendanges et de vinification de ces raisins botrytisés. Mais elle est réelle et passionnante.

### **VENDANGES TARDIVES, POURRITURE NOBLE, TRIES DE VENDANGES**

Les vins hongrois et autrichiens semblent avoir privilégié très tôt la méthode des tris et de la macération des grains botrytisés dans des moûts issus de raisins moins, ou non botrytisés : ce sont les tokaj aszu et les Ausbruch.

Car on confond trop souvent "vendanges tardives", au sens temporel, et vendanges botrytisées. Le Botrytis agit très tôt sur les raisins et, au moment où le soleil est encore très présent, peut amener avant les dates moyennes des vendanges une partie non négligeable des grains à l'état de "pourri noble sec" ; c'est particulièrement vrai les belles années, et souvent les raisins vendangés à ce moment-là, donc triés, donnent des moûts "de tête" d'un fruit, d'une concentration et d'une pureté incomparables. Ainsi, l'Ausbruch, comme vraisemblablement les Tokay furent-ils vendangés dès le 17<sup>ème</sup> siècle "in prima collectura", soit un peu avant ou au début des vendanges proprement dites... En fonction de l'évolution du temps, ces raisins mis de côté pouvaient être mis à macérer ensuite dans des moûts de raisins venus à maturité -et non surmûris- plus tardivement.

Mais le botrytis agit aussi par vagues successives. Si l'arrière saison le permet, plusieurs tris de pourriture noble sont possibles. Dès 1634, on trouve à Rust trace de vendanges par tris s'étirant d'octobre à décembre.

Les vins allemands semblent aussi avoir utilisé -non exclusivement- la technique des tris assez tôt, mais en effectuant des pressées successives, donnant des vins de richesses différenciées, et sans macération "en phase liquide".

Cependant existait en parallèle d'autres façons de faire : vendanger tardivement sans trier, c'est à dire en obtenant des grappes comprenant en proportion variable des grains botrytisés secs, des "pourris pleins", et des raisins mûrs "normaux"... Pour la France, nous disposons aussi de quelques éléments.

L'Alsace semble avoir été au croisement de deux cultures :

Avant le 19<sup>ème</sup> siècle, l'isolement d'une fraction de la vendange d'une parcelle en rapport avec son degré de botrytisation ne paraît pas avoir été la règle : A. Jullien, dans sa "Topographie des vignobles connus" en 1822 parle des vins en fonction des sols, vins plus secs ou plus gras, ces derniers étant situés dans des secteurs où la pourriture noble se développe facilement. L'introduction des tris débouchant sur des cuvées distinctes, tout en maintenant des distinctions fortes par terroir, reflète un moment de synthèse avec la culture d'outre-Rhin.

A Sauternes, "l'audace des tris successives est un pas qui n'a été franchi qu'au 19<sup>ème</sup> siècle" écrit A de Lur Saluces<sup>4</sup> dans son livre "La morale d'Yquem". "Auparavant, on se contentait de vendanger tardivement, quand le temps le permettait et sans doute les acheteurs se voyaient-ils offrir des barriques d'une qualité différente selon le prix qu'ils voulaient bien proposer".

En Anjou, en 1842 plusieurs textes attestent de la nécessité d'attendre une "maturité outrepassée, telle que celle qu'elle atteint quelquefois vers la Toussaint", et décrivent les passages successifs en précisant "Quant aux raisins blancs le pourri, s'il n'est sec ni moisi, se met avec le bon."<sup>5</sup>

## LE XX<sup>e</sup> SIECLE

Avant le XX<sup>e</sup> siècle, les exploitations agricoles étaient en général diversifiées : "on recherchait un équilibre à travers plusieurs mises en valeur du sol plutôt qu'à développer une monoculture visant un vin exceptionnel et onéreux" (A de Lur Saluces<sup>4</sup>). Et quant aux vins, il me semble qu'eux aussi étaient moins "spécialisés".

En Anjou, Jean Boivin <sup>6</sup> explique en 1924 "qu'avant la reconstitution de 1876, (...)suivant les années ce vin était sec, pétillant ou doux. On ne cherchait pas à cette époque à faire un type de vin bien déterminé."

A de Lur Saluces va dans le même sens : "En fonction des goûts des consommateurs, des modes aussi, on ne cherchait pas spécialement à produire des vins liquoreux". Mais cette variabilité semble avoir été plus générale, y compris... dans l'autre sens, dans d'autres régions...

Dans son "Dictionnaire du monde rural, les mots du passé", l'historien M. Lachiver<sup>7</sup> cite un mot : "levrouté : en Mâconnais, se dit du raisin surmûri, passerillé." Et E. Violet en 1932 décrit ainsi les vendanges à Clessé, en Mâconnais, au 19<sup>ème</sup> siècle : "les raisins blancs étaient vendangés tard, on les laissait mûrir. Ils étaient tous levroutés, ils étaient sucrés comme du miel."

Et dans d'autres vignobles qui ne sont plus guère connus maintenant que pour leur blanc sec (Condrieu, par exemple), il en allait de même...

## PROPOSONS UNE HYPOTHESE, POUR COMPRENDRE CE QUI S'EST PASSE

Avant le XX<sup>e</sup> siècle, dans beaucoup de régions, selon les millésimes, les terroirs, les hommes, on pouvait souvent avoir un large éventail de vins : du sec au plus liquoreux botrytisé, en passant par toute une progression possible de sucres résiduels naturels, amenés totalement, partiellement, ou non, par l'action du Botrytis (sans oublier les pétillants !).

Depuis, il y a eu tendance à une spécialisation des régions :

- certaines allant vers la prédominance, voire l'hégémonie des liquoreux.
- D'autres vers la quasi disparition des vins liquoreux ou à sucres résiduels, la "typicité" étant réduite à des vins blancs secs.
- Cette spécialisation régionale ayant aussi tendance à limiter, voire supprimer, toute la riche palette existant entre vins secs et vins très liquoreux, pour ne garder que ces deux extrêmes.

R. Dion a bien expliqué que les terroirs viticoles (et leurs vins) n'étaient pas de simples vérités immanentes, s'imposant aux hommes par leur nature géologique et climatique. Les activités humaines, et leurs enjeux, contribuent à part entière à leur définition.

### ***Du côté de la "spécialisation liquoreuse", plusieurs facteurs peuvent être repérés***

- Le goût des consommateurs : "Devant le succès de ces vins, je dirai accidentels, on a accepté de considérer que là était notre vocation. (...) Ce sont les amateurs, les "aficionados", qui ont incité par leur enthousiasme les viticulteurs du Sauternais à faire du sauternes. C'est l'inverse d'une démarche "marketing". A de Lur Saluces "La morale d'Yquem".
- La pression commerciale en résultant : "A partir de ce moment (après le phylloxéra), peu à peu, l'idée à germé dans les esprits, d'essayer de produire tous les ans un vin bien liquoreux, idée travaillée et poussée par les négociants, eux-mêmes entraînés par le goût du consommateur pour les vins liquoreux." Jean Boivin
- Les revenus espérés : au début du siècle, les liquoreux étant effectivement des vins rares, obtenus très irrégulièrement, se vendaient beaucoup plus chers que les blancs secs.
- Les terroirs favorables : sans aucunement induire une pseudo hiérarchisation qualitative il y a, en particulier en France, deux terroirs où la botrytisation est systématique, massive, quasiment incontournable dès qu'on retarde quelque peu les vendanges : Sauternes et le Layon, car ce sont deux vignobles ouverts sur l'influence océanique, en particulier au moment des grandes marées, qui amplifient considérablement l'hygrométrie déjà due aux cours d'eau bien connus. Ici, la tentation du Botrytis est permanente, alors que les autres vignobles sont beaucoup plus continentaux.
- Cette sublime tentation est toutefois pleine de risques : jouer tous les ans la carte de la botrytisation met les vigneron qui l'osent en situation de non-retour, de mise sur le "tapis vert" de la météo de leur revenu annuel : quand la botrytisation des raisins est engagée, il faut impérativement du temps sec pour obtenir la pourriture noble... sinon, des fractions très

importantes de la vendange tournent à la pourriture grise, génératrice de vins aux goûts de moisi, aux antipodes du confit solaire de la pourriture noble...

La réussite d'une telle spécialisation exige des nerfs assez solides, des vignes menées avec une très grande exigence, la même exigence dans la conduite des vendanges, et des niveaux de prix, donc une notoriété, permettant de financer les inévitables mauvaises années par les meilleures... Elle est possible, mais périlleuse et sans doute pas systématiquement généralisable...

Or une spécificité réglementaire française a changé considérablement les conditions de production des vins d'appellation en général, avec une conséquence particulière pour les vins liquoreux : en effet la chaptalisation est devenue légale, certes réglementée, entre les deux guerres, pour les vins de qualité français. De plus, alors que sa justification "oenologique" était de pallier une maturité insuffisante en obtenant un niveau d'alcool supérieur, l'alcool étant considéré comme indice qualitatif, cette mesure a également été appliquée aux liquoreux, permettant donc d'ajouter... des sucres résiduels. Cette disposition légale a rendu possible une augmentation considérable des volumes produits, et de leur régularité, et a donc poussé à une spécialisation forte, avec une diminution des risques, mais aussi un changement dans la structure de ces vins...

### **La "spécialisation blancs secs"**

Poussons l'hypothèse... En Maconnais, et pas seulement quand le terroir, le millésime, le permettaient et que le vigneron était "motivé", on obtenait des vins avec plus ou moins de sucres résiduels, qui faisaient la fierté de leur récoltant. Le terme "levrouté" en atteste ; mais aussi d'autres témoignages bien vivants, faisant état de vendanges botrytisées et de superbes vins avec sucres résiduels, sur des terroirs réputés comme Montrachet.

On sait qu'à Sancerre, de tels vins existent aussi. Certes ces vins sont devenus aujourd'hui rares, mais doivent-ils être considérés comme "atypiques" pour autant ? Dans d'autres terroirs, la tradition des vins "doux" avait été abandonnée, et des vignerons l'ont remise à l'honneur (Pacherenc, Gaillac, Condrieu...).

Appliquée aux régions où la "tentation du Botrytis" était moins forte, la légalisation réglementée de la chaptalisation a peut-être eu aussi comme effet de faciliter une augmentation des rendements bien moins risquée et beaucoup plus rémunératrice que l'attente de la pleine maturité... qui peut, on l'a vu, permettre parfois de basculer dans la surmaturité...

En même temps, cette nouvelle donne modifiait les conditions de production des vins liquoreux : ces vins devenaient moins rares, ils n'étaient plus les mêmes, leur image se banalisait. Il devenait plus difficile de rentabiliser leur production sans utiliser cette possibilité légale, il devenait plus difficile pour les terroirs où le Botrytis est plus rare de lutter à armes égales. Tout cela n'a fait que précipiter la "spécialisation".

### **LIQOREUX NATURELLEMENT CONCENTRES : VERITE ET DIVERSITE DU FRUIT, DU TERROIR, DU MILLESIME, DES CULTURES, DES VINS**

On a beaucoup dit qu'après guerre, le goût des consommateurs avait changé, d'où la désaffection à l'égard des liquoreux : mais ne pourrait-on pas risquer l'explication inverse ? Et si c'était le goût des liquoreux qui avait changé ?

Ces questions n'étant pas simples, et de nombreuses pistes de réflexion possibles, nous souhaitons cette contribution ouverte à tous ceux que l'histoire (et le présent !) des vins botrytisés passionnent, et qui pensent pouvoir y contribuer.

Patrick BAUDOIN, vigneron.

<sup>1</sup> Bernard Ginestet "Barsac Sauternes" Ed. Jacques Legrand

<sup>2</sup> Roger Dion "Histoire de la vigne et du vin en France" Ed. Flammarion

<sup>3</sup> Hugh Johnson "Une histoire mondiale du vin" Ed. Hachette

<sup>4</sup> A de Lur Saluces "La morale d'Yquem" Ed. Grasset-Mollat

<sup>5</sup> "Les vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire" Guillory, Bulletin de la société industrielle d'Angers, 1860

<sup>6</sup> Jean Boivin Thèse viticole Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers 1924

<sup>7</sup> Marcel Lachiver "Dictionnaire du monde rural" Fayard



## VINS LIQUOREUX VINS DE BOTRYTIS

### Vins liquoreux

Par vins liquoreux, on entend généralement vins avec sucres résiduels. Mais ce terme recouvre une grande diversité de vins.

Les vins liquoreux, toutes catégories confondues, ne représentent qu'une toute petite partie des vins d'AOC en France : en 1999, environ 1 % (cf. tableau vendanges 1999).

Les vins liquoreux, botrytisés ou non, obtenus exclusivement par concentration naturelle ne sont qu'une toute petite fraction de ces 1 %, assurément ultra minoritaire, mais difficile à chiffrer, puisque aucune disposition d'étiquetage n'oblige à informer le consommateur de l'utilisation ou non des pratiques légales d'enrichissement.

Quant aux vins issus de vendanges botrytisées, s'ils font partie de la famille des liquoreux, ils n'en sont eux-mêmes aussi qu'une partie.

Les vignerons de SAPROS ont formé cette association autour des vins concentrés naturels de pourriture noble, mais leur engagement à n'utiliser aucun procédé artificiel d'enrichissement pour tous leurs vins à sucres résiduels peut les amener aussi à élaborer, en fonction des millésimes, des terroirs, de leurs goûts (!) des vins avec sucres résiduels naturels, de richesses variables, peu ou pas touchés par le Botrytis : ces vins "demi secs", "doux", "moelleux", font partie complètement de la "morale Sapros".

### Vins de Botrytis

Parmi les liquoreux, les vins de Botrytis ont une particularité : ils ne sont pas seulement le fruit d'une maturité élevée, ni le résultat d'une dessiccation des raisins sous les seuls effets du soleil, du vent...

Les raisins sont d'abord la proie d'un microorganisme "parasite" qui dégrade, pourrit tous les végétaux qu'il attaque : le Botrytis cinérea. Seuls les grains de raisin, dans certaines conditions de terroir, mais aussi de travail humain très précis et exigeant, et... de chance, peuvent sublimer l'agression destructrice du Botrytis en un vin extraordinaire. C'est dire d'emblée à quel point les vins botrytisés relèvent d'un phénomène exceptionnel.

D'autant plus exceptionnel que l'intervention du Botrytis ne se résume pas à une simple concentration du jus du raisin : ce microorganisme, pour se développer, modifie complètement la matière du grain de raisin, chimiquement, aromatiquement. Le passerillage (action du vent et du soleil) indispensable à la concentration du grain "pourri" ne fait que compléter la botrytisation : un vin de Botrytis n'est pas un "sec sucré", avec le Botrytis, il y a transmutation, magie, on passe dans un autre monde, très rare, inimitable, du vin.

Cette rareté est aussi mesurable : entre un grain de raisin mûr et "sain", et un grain confit par le Botrytis, on estime la perte de jus de raisin à au moins 65 %.

Pour toutes ces raisons, les vins botrytisés naturels sont de vraies perles rares.

**VENDANGES 1999**

<u>Appellation</u>	Production en hl
Vins de Table + vins de Pays + vins d'A.O.C.	62,9 Millions d'hl
Vins d'A.O.C. 53 % de la surface totale	42 % du volume total 26,4 Millions d'hl
<b><i>TOTAL Vins d'A.O.C. LIQUOREUX</i></b>	<b>315 305 hl soit 1,19% vins d'AOC</b>
JURANÇON	
PACHERENC DE VIC BILH	
COTES DE BERGERAC MOELLEUX	100 465 hl
SAUSSIGNAC	
COTES DE DURAS DOUX	3 554 hl
GAILLAC	9 400 hl
MONBAZILLAC	38 536 hl
SAUTERNES	33 224 hl
BARSAC	12 831 hl
SAINTE CROIX DU MONT	16 720 hl
LOUPIAC	15 204 hl
CADILLAC	6 501 hl
CÉRON	
COTEAUX DU LAYON	52 886 hl
BONNEZEAUX	2 319 hl
QUARTS DE CHAUME	714 hl
COTEAUX DE L'AUBANCE	5 597 hl
COTEAUX DE SAUMUR	279 hl
MONTLOUIS - VOUVRAY	1000 hl
JASNIÈRES	
ALSACE : Estimation VT + SGN	15 000 hl
COTES DU JURA LIQUOREUX	541 hl
ARBOIS LIQUOREUX	508 hl
ARBOIS PUPILLIN LIQUOREUX	26 hl

André Ostertag Vigneron au Muenchberg  
de l'air du temps

## sucre

### *d'enfer*

Le sucre doit être de nature diabolique car il porte en lui l'enfer et le paradis. À l'état ordinaire, sans race, ni origine, il sait être terriblement pernicieux. Il devient alors, à mon sens, un véritable danger pour l'âme et l'esprit car il incarne le plaisir facile et immédiat, celui qui avilit.

Ce sucre-là fait régresser l'homme, le rendant dépendant de son instinct et le coupant de sa vocation spirituelle. Il suffit pour s'en convaincre de se rendre compte sur quels critères joue l'alimentation de masse pour construire ses succès : saveurs bassement sucrées, infantilisation et régression du goût, banalisation, dépendance. Et le tohu-bohu publicitaire accompagnant tous ces produits marketing ne fait que renforcer le doute quant au bien fondé de leur qualité. Capacité de plaire, de flatter le plus grand nombre, le sucre devient alors l'arme absolue. Il en va de même dans le vin où le plus souvent sucrosité ne signifie rien de plus que vile flatterie.

## sucre

### *de paradis*

Il n'y a qu'un sucre acceptable dans le vin, celui justifié par la noblesse et la richesse de son origine. Ce sucre là est rare, il ne s'élabore pas tous les ans et il faut une conjonction de facteurs-temps : temps climatique et temps durée, pour l'atteindre. C'est d'ailleurs de là qu'au Domaine Ostertag vient cette notion spécifique de vin de temps. Ce sucre-là est extrême. Il domine largement son raisin, les jus collent à la peau. Ceux issus de tries de grains nobles vont jusqu'à couler comme de l'huile tant ils sont lourds et visqueux.

Ces sucres là sont extraordinaires. Leur raffinement, leur forme, leur constitution même n'ont en fait rien à voir avec le monde ordinaire. Ils ne saturent pas la bouche, ils sont plutôt éclatants. Les sucres de pourriture noble sont les plus achevés. Sucres d'alchimie, ils sont en bouche d'une pureté cristalline parfaite et capables d'irradiations que, seules, peuvent les étoiles du ciel. Ces vins-là portent naturellement vers le haut, ils élèvent l'âme et poussent à la contemplation. Jean-Michel Deiss, grand vigneron et penseur éclairé, les qualifie d'ailleurs de « vins messianiques ».

Je suis convaincu, pour ma part, que de tels vins sont habités d'une sorte d'intemporalité d'ordre supérieur qu'ils donnent à voir à ceux qui s'y préparent.

Ce qui les destine à être bus surtout pour eux-mêmes.

*Ils exigent cependant une grande disponibilité d'âme et d'esprit. Ils sont alors capables de cristalliser l'émotion et d'immortaliser l'instant. En cela, ils nous révèlent une part d'éternité et touchent au secret du temps.*

**AO.**