

UNE MORT SUCREE ?

" En 1993, 56 000 tonnes de sucre ont été utilisées officiellement en France - pour la chaptalisation - mais différents recoupements permettent de dire que les quantités réellement utilisées varient de 80 000 à 120 000 tonnes."

Le betteravier français, organe syndical des susnommés, dans *La Vigne*, Nov. 94 - Déc. 94

Le milieu du vin est agité de quelques remous. Suite à un article contestant et contestable de *Oue Choisir* Nov. 95 "Vins Français qualité en péril", le CI-BIVB¹ proteste contre "une opération de dénigrement de l'ensemble des A.O.C. françaises" et fait publier un droit de réponse. Un mois après, la revue "VITI"² s'en prend à Bernard Pivot et à "ce courtier en vin de G. Renvoisé"³. A "Bouillon de Culture", le 15/12/1995, Pivot, qui aurait maintenant "le vin triste", a laissé sans réagir "ce courtier" propager "l'idée déplorable qu'au royaume des appellations tout est pourri". Tant que Pivot ne parlait du vin qu'aux seules fins de nous faire passer des "soirées insouciantes et joyeuses", c'était le paradis. Mais l'autre soir ce n'était "hélas pas toujours dans des termes élogieux". Avis aux amateurs, il n'y a aucun souci à se faire pour les A.O.C. françaises et tout manquement à l'éloge sera puni.

Cependant, à ma connaissance, personne n'a menacé de poursuites le syndicat des betteraviers, *la Vigne*, et un silence digne - mais entendu - a fait se fondre dans le brouillard de l'oubli ces quelques lignes pourtant... dérangeantes....

Le "droit de réponse" du CI-BIVB - organismes professionnels représentant les deux régions de prestige de la viticulture hexagonale - laisse rêveur. Discours défensif, crispé sur un corporatisme étriqué et la betterave tricolore, accompagné d'une attaque renversante contre la RMN : ce n'est pas à coups de formules creuses sur la qualité et d'inculpation de haute trahison qu'on va faire avancer les questions posées par de très nombreux vigneron, les amateurs de vin, clients ou professionnels, et ce depuis plusieurs années.

Terroirs, rendements, mécanisation, chimie, sucre, standardisation dans une qualité moyenne : le système A.O.C. existant n'est-t-il pas à bout de souffle ? Comment faire face à la déferlante des vins d'ailleurs - dont beaucoup de qualité - que nous allons inéluctablement connaître ?⁴

Pas par des arguments "d'autorité" comme celui utilisé par le CI-BIVB : " Croire que la chaptalisation est une fraude⁵ - outre l'incongruité de ce rapprochement - c'est oublier qu'elle figure parmi les pratiques œnologiques traditionnelles".

¹ Conseil Interprofessionnel du vin de Bordeaux - Bureau Interprofessionnel du Vin de Bourgogne

² *VITI*, Janvier 96. Revue dont la devise est : "aider les viticulteurs à maximiser leurs revenus et à préserver la qualité de leurs vins" ??

³ G. Renvoisé, *Le monde du vin, art or bluff*

⁴ G. Carrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, page 328

⁵ Ce que peut laisser comprendre *Oue Choisir*, par une présentation malhonnête.

UNE MORT SUCREE ?

"Traditionnel"... Argument "qualitatif" qui devient plutôt énigmatique dès qu'on ouvre un dictionnaire :
'tradition : doctrine, pratique transmise de siècle en siècle', *Petit Robert*.

On doit donc pouvoir raisonnablement penser que la tradition remonte à au moins plus d'une génération... Mais les hommes ont la mémoire bien prétentieuse, et nous prenons le plus souvent notre minuscule vécu pour une vérité éternelle. Pour une génération ou deux de vigneronns, le sucre, c'est la poudre blanche dont on ne peut se passer, même hors fraude. C'est la tradition, puisque nous n'avons rien connu d'autre.

M. Lachiver, qui est rarement incongru, explique comment les Hollandais au XVIII^e siècle "frelataient les vins bancs doux en y ajoutant du sucre ou des sirops".⁶

Cette "tradition" a aussi été une composante - complexe - de la révolte des vigneronns du Languedoc en 1907⁷
En sont issues les lois de 1907, qui définissent le vin comme provenant "exclusivement de la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin frais" (non, non, ce n'est pas une invention de Bruxelles !), et les premières réglementations sur l'utilisation du sucre.⁸

Dans un bel ouvrage collectif *Les vigneronns en Anjou*⁹ on peut lire page 117 :

La chaptalisation s'est étendue quand on a commencé à apprécier ses vertus pour lutter contre le froid et le "petit degré". Elle a pris son essor lorsque le gros commerce a commencé à acheter des vins avec des degrés importants.

Quand bien même les courtiers poussaient à la chaptalisation pour la vente, le commun des mortels, lui, restait méfiant, notamment à l'égard des vigneronns qui avaient des rendements importants. Ainsi dans les années 37-38, le vigneron connaissait quelquefois des problèmes d'écoulement, non pas en raison de rendements importants, mais parce que les clients supposaient que les récoltes abondantes étaient chaptalisées. Le vigneron était donc conduit à souhaiter de petits rendements pour avoir la confiance de la clientèle.

C'est au lendemain de la guerre, puis à la charnière des années 50-60 que la chaptalisation est devenue une opération à part entière de la vinification. Les vendanges alors plus précoces en raison de l'extension des surfaces vendangées, comme l'augmentation des rendements, en raison d'une maîtrise plus sûre de la viticulture, ont favorisé la chaptalisation. La méfiance moins grande de la clientèle et une application plus stricte de la législation (droits à l'appellation contrôlée) ont banalisé cette pratique chez les vigneronns.

Allez, amis bordelais et bourguignons; encore une lichette de tradition ? "Il faut selon Grimod de la Reynière - 1803 - proposer de bons vins rouges "ordinaires" : ils ont pour principal office de désalterer et on les coupe généralement d'eau.... Ces vins "ordinaires" sont majoritairement méridionaux et titrent de 12 à 15 degrés. Sur

⁶ M. Lachiver, *Vins - Vignes et Vigneronns*, 1988 - page 254

⁷ Lachiver page 462

⁸ Lachiver page 476

⁹ *Les Vigneronns en Anjou*, Editions l'Harmattan 1990

L'ECHO D'EVOHE

NUMERO 3

UNE MORT SUCREE ?

les rôtis de viandes et de volailles, on sert les "vins fins" de Bourgogne et surtout de Bordeaux. Leur titre alcoolique est beaucoup moins élevé : entre 8 et 10 degrés pour les grands Bordeaux." ¹⁰

La tradition, c'est bien compliqué !

F. Maleysson, dans *Que Choisir* pose congrûment la question "Peut-on encore faire du vin avec le seul jus de raisin ?" Selon la réglementation, la chaptalisation peut être utilisée "lorsque les conditions climatiques l'ont rendue nécessaire". Elle est soumise à autorisation annuelle de l'INAO... Rappelez-moi, en quelle année de la belle décade cette autorisation n'a-t-elle pas été accordée ? 89, 90 ? Certes, formellement la chaptalisation est "conforme", conforme à une loi récente dans la longue histoire du vin, une loi mal appliquée, une loi qui a aussi des effets pervers :

"Le décret loi du 30 Juillet 1935, créant les appellations d'origine contrôlées, retient parmi les critères d'attribution le degré alcoolique minimal. C'est lui qui, au-delà d'un certain seuil, peut faire passer les vins dans la catégorie "supérieure". Il est longtemps et fâcheusement un synonyme de qualité. Les avertissements d'un Pasteur, d'un Guyot ... sont restés lettre morte " ¹¹ Et M. Lachiver d'interroger "Il y a là {l'utilisation du sucre selon la réglementation communautaire} un véritable problème que les pouvoirs publics et les responsables de la profession ne doivent pas éluder : on aimerait que les producteurs revinssent parfois à plus de raison, car c'est la réputation de nos vins qui est en cause." ¹²

La "tradition" ni la "conformité" ne sont plus suffisantes .

Les cadres juridiques qui ont progressivement défini les A.O.C. en France ont été à un moment un facteur de progrès et de qualité réels, mais ils explosent de par la collision des effets pervers dont ils étaient porteurs avec de multiples facteurs : l'augmentation des potentiels de rendement amenée par les investissements du progrès, la technique, la mécanisation, la chimie - donne envie / rend nécessaire de produire plus, "légalement" (PLC) ou non, rend la (sur ?) chaptalisation incontournable, puisque le vin est dilué, que de toute façon il faut du degré, et aussi du volume pour rembourser les emprunts du progrès..., et que le binôme volume/qualité moyenne fait baisser les prix... Tant que nous resterons dans ce circuit infernal, et face aux vins d'ailleurs, nous serons perdants...

La viticulture française est écartelée entre et par deux forces d'attraction opposées et aussi dangereuses l'une que l'autre :

- l'absorption dans la logique dominante de la "filière agro-alimentaire", production standard homogène dans le médiocre, l'impersonnel, les petits prix pour le "marché"
- et l'aveuglement d'une bonne partie de la "grande viticulture" qui trop sûre de sa renommée mondiale, a une révolution culturelle de retard sur la gastronomie française.

¹⁰ G. Carrier pages 194-196

¹¹ G. Carrier page 286

¹² Lachiver page 523

UNE MORT SUCREE ?

"Les années soixante sont marquées par une révolution quantitative visant le dégraissage moins d'arabesques, d'ornements... que disparaissent Carême, Escoffier, Curnonsky... Carême est mort ... en Octobre 1973, sous les coups assésés par Gault et Millau dans les pages concises et pragmatiques d'un manifeste pour la Nouvelle Cuisine (...) Escoffier sombre corps et bien, dans sa sauce et ses calories, son gras et ses indigestions"

Michel Onfray, *La raison gourmande* Page 190

Moins de boisé, moins d'alcool "brûlant", moins de liquoreux écoeurants, moins de camouflages, plus de terroir, de levures indigènes, plus d'humain, plus de finesse, plus d'authenticité : le nouveau vin existe, il a ses Thorel et autres Gagnaire, mais à la différence de ceux-ci, ces vigneron sont, pour beaucoup, culturellement au moins, minoritaires - même si reconnus dans la profession du vin.

Les réactions du CI-BIVB et de "VITI" sont caricaturales de "l'union sucrée" de ces deux pôles contradictoires et complémentaires qui nous emmènent à la catastrophe.

Traditionnellement, la profession supporte mal la remise en cause publique de sa prétention à la suprématie hexagonale éternelle. Elle a une révolution de retard, là aussi, dans l'exigence de transparence société civile - consommateurs / producteurs.

Les collègues me font irrésistiblement penser à l'héroïne d'un beau roman de Claude Tardat : une mort sucrée : "Retrouver le goût du sucre en même temps qu'on ouvre les yeux, rien de tel pour dissiper le poids des rêves tourmentés... Viendra le temps où je serai la conscience du sucre."

Les vigneron choisiront-ils le suicide aux hydrates de carbone pour échapper aux tourments des AOC ? Rien n'est moins sûr, de plus en plus nombreux sont ceux qui décrochent du système. Mais on devrait pouvoir dépasser les anathèmes et les exclusions. Le monde de la vigne et du vin est touché de plein fouet par la crise qui secoue nos sociétés. "Conjonction de la perte du futur, de la mondialisation et de la crise de la civilisation, crise qui s'étend et s'approfondit sourdement par le développement de maux qu'ont fait apparaître l'envers de l'individualisation, de la technicisation, de la monétarisation, de la croissance... Ainsi un mal être s'est installé à l'envers de la civilisation du bien être." Edgar Morin, *Libération* 19/12/95.

La crise du système des AOC ne se résoudra pas par une réformette des agréments. La crise est l'envers des progrès de la viticulture dans un monde en question. Un monde où la dictature du "tout économique" fait des ravages. On ne cesse de nous marteler qu'il faut produire "pour le marché". Cette évidence cache une certaine conception du "marché", bien précise, et désastreuse : la plupart du temps, la soumission aux goûts des moins éduqués des consommateurs de vin. Le "marché" sert de paravent aux productions les plus massives, aux coûts de revient écrasés, bien souvent aux profits les plus juteux à court terme, et à la qualité la plus médiocre. Nous pouvons utiliser les connaissances et les techniques acquises pour travailler et dépasser cet envers du progrès, faire de beaux et bons vins, contribuer à l'évolution des goûts des consommateurs, et en vivre honnêtement en régaland le monde. Ce n'est pas un choix technique. C'est un choix éthique, un choix de civilisation, un choix de vie...

Patrick BAUDOIN - 29 janvier 1996

EVOHE, Rés. Martinon, Bât. E Nord, 33170 GRADIGNAN
Tél : 56-75-14-99, Fax : 56-89-85-28, Portable : 07-38-23-65