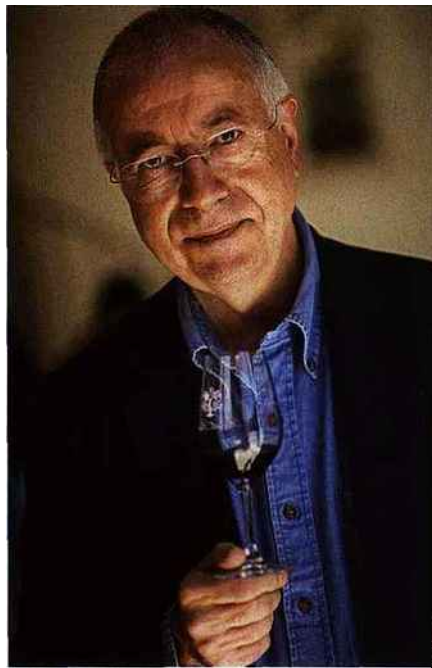


Libre parole

Jean-Robert Pitte

ÉLOGE DE LA FINESSE



S. Chapuis

Les vignobles du monde ont cessé de produire des vins trop périssables et affligés de défauts trop apparents : couleurs ambiguës, excès d'acidité, de volatiles en particulier, odeurs et goûts de serpillière ou de réduit, voire d'œuf pourri, excès de soufre provoquant un violent mal de tête, etc. Pour l'heure, la planète est inondée de vins sans défaut majeur mais, hélas pour beaucoup d'entre eux, sans plus de grâce qu'un visage trop maquillé. D'aucuns pensent qu'il s'agit d'une tendance aussi nécessaire que désirable et encouragent les producteurs français à s'y conformer au plus vite pour ne pas disparaître du marché. Les merlots et chardonnays exubérants, titrant 14°, s'imposent aux papilles des buveurs peu regardants qui ont besoin de sensations fortes. Tous les procédés sont bons pour les obtenir : surmaturation (permise par des étés et automnes chauds), surextraction par longue macération à froid, microbullage, cuvaisons trop longues aux températures mal maîtrisées, bois neufs fortement toastés ou aromatisation des vins de cuves aux copeaux,

usage de levures du commerce conférant un puissant arôme au vin. Ces procédés donnent des vins noirs ou trop dorés, confits, aux expressions vulgaires de cosmétiques à quatre sous. Ce ne sont que des boissons (trop) alcoolisées procurant des sensations répétitives, aussi lassantes qu'un enregistrement musical médiocre indéfiniment repassé au baladeur. Bref, leur séduction peut opérer pendant un temps, mais lasse vite.

C'est la raison pour laquelle il faut apprendre aux amateurs débutants à s'intéresser aux vins subtils, qui demandent à être longuement humés, caressés entre la langue et la voûte du palais, bus à petites gorgées et comme à regret tant les prémisses sont délectables. Si l'on a foi en une humanité perfectible et exigeante, on misera sur des vins dont la qualité principale est la finesse. Il n'est pas si facile d'y parvenir, mais cela rend le métier de vigneron passionnant et l'acte de boire du vin un moment de culture, de vibration artistique. La finesse s'obtient d'abord en choisissant le ou les cépages les mieux adaptés à l'environnement mais, en tout état de cause, leur personnalité devra s'effacer devant celle du sol. C'est, par exemple, le choix de Jean-Michel **Deiss** sur ses terroirs de grand cru de Bergheim. Il n'hésite pas à revenir à l'ancienne pratique du complantage afin d'exalter les vertus uniques du sous-sol et du sol. Il convient ensuite de maîtriser les rendements, mais sans les limiter à l'excès afin de ne pas provoquer une trop grande concentration des jus, à l'exception, bien entendu, des grands liquoreux. Enfin, les fermentations doivent être conduites avec délicatesse pour obtenir des vins suffisamment riches et complexes, mais déliés, élégants, nuancés. Le bois neuf doit être utilisé avec discernement et son usage exclusif réservé aux très grands vins de garde. Seules ces méthodes permettent de minimiser la personnalité des cépages, de rendre la technique transparente et d'exalter les vertus uniques du terroir, c'est-à-dire le génie du lieu où mûrit le raisin. C'est le seul avenir souhaitable du vin. Au lieu d'uniformiser, la mondialisation multipliera ainsi les occasions de s'émouvoir et de s'étonner. ■

JEAN-ROBERT PITTE EST PROFESSEUR DE GÉOGRAPHIE À LA SORBONNE, MEMBRE DE L'INSTITUT ET PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE IL A RÉCEMMENT PUBLIÉ *LE DÉSIR DU VIN À LA CONQUÊTE DU MONDE* (FAYARD, 2009) ET *LE BON VIN ENTRE TERROIR, SAVOIR FAIRE ET SAVOIR-BOIRE* (CNRS-ÉDITIONS, 2010)