



LES « CLIMATS » DE BOURGOGNE UNE ESTHÉTIQUE DU GOÛT

Jacky Rigaux, infatigable arpenteur de la Bourgogne viticole, nous livre ici ses réflexions enthousiastes sur une esthétique du goût par l'entremise de la dégustation géo-sensorielle qu'il a contribué à mettre au goût du jour...

Quand on déguste un vin de Bourgogne, on déguste un vin de « climat » ou un vin de « finage ». D'emblée l'amateur averti ouvrant sa bouteille pour la partager avec ses amis évoque le lieu d'où provient le vin, le millésime qui l'a vu naître, le vigneron qui l'a accouché. Pour lui, le vin a été créé pour activer le plaisir d'être, et le plaisir d'être ensemble pour savourer ces instants où le temps, comme l'écrit le poète, « suspend son vol » pour laisser place au « carpe diem »,

à la jouissance de l'instant qui nous fait croire en l'éternité... L'amateur associe l'art de la dégustation à la connaissance du lieu (le vignoble ou « finage » et les « climats » qui le composent). La conjugaison des deux crée de délicieux moments de partage, de culture, de bonheur d'être ensemble, grâce à ce précieux fruit de la terre. Quant à celui qui s'initie à la dégustation du vin de Bourgogne, son esprit ne peut être qu'intrigué et stimulé par cette mystérieuse notion de « climat » ? Que vient faire un terme

de météorologie... qui ne désigne pas le temps qu'il fait dans le vin ? Curiosité, mythe, mystification, supercherie, ou réalité ? Une fois le vin miré, humé, mis en bouche, il est cependant touché, ému par une complexité insoupçonnée, une délicatesse de texture rare, une exquise viscosité, une sapidité radieuse... Il veut en savoir plus, pour une jouissance qu'on lui annonce d'une diversité inégalée sur la planète, car des « climats », il y en a des milliers en Bourgogne lui dit-on, et partout dans le monde existent aussi d'authentiques « lieux » où la vigne, sur le modèle bourguignon, offre des vins de qualité pour des plaisirs raffinés ! Le goûteur devient ainsi amateur en s'initiant à cette culture du « vin de lieu », ce vin qui naît « des bonnes vignes desdits lieux où a l'habitude de venir le dit bon vin », selon la belle parole de Philippe le Hardy en son ordonnance du 31 juillet 1395 qui légiférait en définissant les règles destinées à garantir la qualité des vins !

C'est alors que l'on se rappelle que « sapientia » et « saveur » partagent la même origine... Le savoir a de la saveur ! Et la saveur, sans le savoir qui l'accompagne ou la suscite, s'éteint rapidement. C'est bien le savoir qui décuple les occasions de se régaler des saveurs que la terre nous offre. Dès les premiers pas des hommes sur cette planète qu'ils nommèrent par la suite « Terre », « terre nourricière », « terre d'asile » ..., ils ne se contentèrent pas d'en cueillir les fruits pour se nourrir, ils illustrèrent leurs abris de dessins et peintures, enchantèrent le monde par les esprits qui s'y nichent, enrichirent leur nourriture en la cuisant et en l'aromatisant, créèrent le vin pour célébrer la vie...

Du grand vin liquoreux au grand vin sec de lieu

Né sur le pourtour de la Méditerranée, le grand vin de l'Antiquité fut liquoreux pendant plusieurs millénaires. Les raisins y « passerillent », c'est-à-dire qu'ils accèdent à la surmaturité, cette « noble pourriture » qui génère des vins moelleux et liquoreux, quasiment indestructibles. Dans les endroits les plus favorables à la culture de la vigne, au prix de grands investissements pour la cultiver, on faisait les grands vins de l'Antiquité, dont le Falerne, l'Ascalon

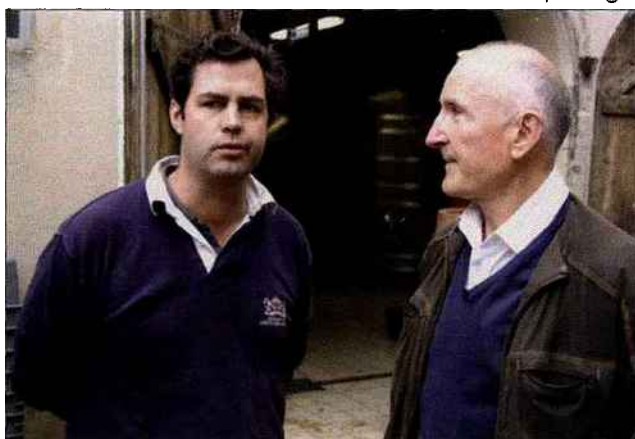
“*Naquirent ici, sur le Pagus Arebrignus, qui comprenait la Côte et l'Arrière-Côte, « la viticulture de lieu », la viticulture de « climat ».*”

et autre Massicum en gardent la mémoire. Aux côtés de ces grands vins, on faisait également des vins de substitution, à l'aide d'aromates, et des vins communs pour les esclaves.

Avec la victoire de Jules César sur Vercingétorix, la culture de la vigne s'imposa sur le Pagus Arebrignus, l'actuelle Côte bourguignonne, pour satisfaire la consommation des peuples éduens et lindons romanisés, mais peuples de longue date pétris de grande culture, aussi sophistiquée que celles des grecs et des romains, donc consommateurs de vin... La découverte du vase de Vix, à quelques encablures au nord de Dijon, le plus beau cratère destiné à être rempli de vin, jamais découvert, 1 mètre 64 de haut, 208 kg, plus grand cratère à vin connu, daté du 6^{ème} siècle avant Jésus-Christ, l'attachement des peuples gaulois à la consommation du vin ! Il ressemble trait pour trait au cratère offert à Crésus en 550 avant Jésus-Christ par les Lacédémoniens, tel que le décrit Hérodote...

Plantées en régions septentrionales, les vignes ne permettent plus aux raisins de « passeriller ». Si on attend ce processus, ils développent une pourriture grise, et non plus une « pourriture noble » et deviennent impropres à la vinification ! En les récoltant « à maturité physiologique », comme on dit aujourd'hui, et qu'on les vinifie

en tonneau, cela donne un vin sec très plaisant. Ainsi, une viticulture romaine de haut niveau, attestée par les travaux de Pline, Virgile et Columelle, agronomes latins, rencontra ici, sur le Pagus Arebrignus, le génie œnologique gaulois initié grâce au fameux tonneau réalisé avec les bois issus de nos magnifiques forêts, popularisées par les druides, chantées par les bardes... Si le tonneau est né en Gaule, il ne fut sans doute pas destiné d'emblée à la conservation du vin, mais



il fut cependant utilisé dès le premier siècle de notre ère pour transformer le moût en vin.

On continua bien sûr à faire circuler le vin romain, au sucre résiduel important, et aromatisé pour les vins de substitution, dans les amphores, mais l'apparition du vin vinifié en tonneau s'imposa progressivement et initia un nouveau vin : le vin naturel, c'est-à-dire un vin sans sucre résiduel et sans aromates. Ainsi, jusqu'à la chute de l'Empire Romain, en 476, on vit cohabiter en Gaule septentrionale, l'amphore et le tonneau, mais seul ce dernier perdurera avec la prise en charge par les moines bénédictins d'un

vignoble qu'il fallait reconstruire et qui, rapidement, prospéra, pour devenir un fleuron du « vin de lieu », ce vin de « climat » que la Bourgogne cherche à faire classer aujourd'hui au patrimoine culturel mondial de l'UNESCO.

Du génie gallo-romain au savoir des moines bénédictins

Ainsi naquirent ici, sur le Pagus Arebrignus, qui comprenait la Côte et l'Arrière-Côte, « la viticulture de lieu », la viticulture de « climat » et, grâce au tonneau, un nouveau vin, « le vin naturel », c'est-à-dire un vin sec qui n'a besoin d'aucun adjuvant, si ce n'est une juste et minime quantité de soufre pour qu'il ne tourne pas au vinaigre... Aristotéliens de culture, ces moines vigneron en épousaient la philosophie, à savoir qu'il est possible de délimiter le réel selon des lignes de partage naturelles. Appliquant cette science aristotélicienne, fondatrice des sciences naturelles, allant même jusqu'à « goûter la terre » comme la légende le rapporte, ils délimitèrent avec rationalité les actuels « climats », Clos de Bèze au nord, Clos des Mouches au sud, par exemple, et imposèrent la vinification en fût, consacrant ainsi le respect du vin de lieu, un vin qui épouse parfaitement la singularité de son lieu de naissance

! Les grands vins liquoreux de l'Antiquité provenaient bien de lieux soigneusement délimités, mais ils se ressemblaient gustativement. Au sein d'un vignoble (finage) les vins secs de lieu s'expriment différemment selon leur « climat » de naissance ! Une véritable esthétique du « goût de lieu » était ainsi mise sur orbite par les moines bénédictins, initiateurs de la philosophie des « climats »...

Le vin sec de lieu, le vin de « climat », est ainsi né de la rencontre du génie viticole romain et du génie gaulois en matière d'œnologie grâce à l'invention du tonneau, ce « vin naturel », qui supplantera le vin de l'Antiquité, vin liquoreux, et vin sucré et aromatisé... Et que cette naissance eut lieu ici,

en terres bourguignonnes, est une chance pour notre belle et grande région, haut lieu de la culture et de l'innovation !

« Vins de lieu » et dégustation géo-sensorielle

Tout au long de l'histoire la viticulture a été au risque de la facilité, de la production quantitative en lieu et place de la qualité. La viticulture chimique, associée à l'œnologie interventionniste, ont mis à mal la viticulture de « vins de lieu » après la deuxième guerre mondiale. C'est dans un contexte de « réveil des terroirs », avec l'arrivée de la viticulture biologique et surtout biodynamique, que s'est produite la réaffirmation moderne « des vins de lieu » comme vérité profonde du vin et le retour sur le devant de la scène de « la dégustation géo-sensorielle ».

- Parler de dégustation géo-sensorielle, c'est associer intimement la connaissance du lieu et de ceux qui le font vivre, qui l'interprètent, qui le révèlent, à l'art de la dégustation.

- Le lieu n'est qu'une espérance sans l'homme qui le sert, qui l'interprète, qui le transcende ou l'avilit.

- Tous les lieux se distinguent les uns des autres. Tous les vins qui en naissent sont donc différents les uns des autres.

- Tous les lieux ne se valent pas. Il y a des différences, et il y a une hiérarchie entre les lieux où peut pousser la vigne ! Ainsi, de tous temps, cette hiérarchie fut reconnue et à l'époque moderne on distingue des niveaux d'appellation. En Bourgogne il existe une hiérarchie à quatre niveaux : appellations régionale, village, premier cru et grand cru. Tous les vignobles de France n'ont cependant pas reconnu une telle hiérarchie dans les années 1930 ! Marque, cépage, château, périmètre délimité mais sans hiérarchie... Aujourd'hui, on retrouve dans tous les

vignobles de France et d'Europe les hiérarchies établies avant le drame phylloxérique... La Bourgogne en est le fer de lance, le modèle universel.

- Le cépage est l'intermédiaire, le passeur entre le lieu et l'homme

- Le cépage est le traducteur de la complexité du lieu en une complexité de goût... Des lieux différents génèrent des goûts différents...

- D'une simplification de la dégustation avec l'analyse sensorielle, on passe aux retrouvailles d'une dégustation de la complexité du vin de lieu.

- La dégustation géo-sensorielle a été initiée avec le tastevin. Le gourmet appréciait la couleur (« Le grand vin tire l'œil » disait Henri Mayer), puis faisait entrer le vin en bouche (il le « grumait »), le « tâta » et appréciait les arômes par la rétro-olfaction.

- La salivation assure le passage entre l'extérieur et l'intérieur, et active la sensation de sapidité que génère le grand vin de lieu. « Le vin n'est pas fait pour être reniflé et noté, mais pour être accueilli et bu », aimait à rappeler Henri Mayer, le pape des vignerons bourguignons du XX^e siècle ! Il faut faire confiance à sa salivation qui accueille le vin en bouche, réapprendre en en faire le vecteur majeur de la dégustation, du bien boire. Le plaisir de l'olfaction ne sera pas boudé, mais on l'appréciera de surcroît !

- Les principaux qualificatifs pour apprécier le vin de lieu sont les descripteurs énoncés par les gourmets : consistance, souplesse, viscosité, vivacité et pétulance, texture, minéralité, longueur, persistance aromatique...

Le vigneron, éducateur du goût

Plus on est en présence d'un grand terroir, plus l'ensemble de ces caractéristiques s'organise avec harmonie, grâce à la dextérité du vigneron, véritable chef d'orchestre pour qui tous ces descripteurs sont autant

de notes à composer et à faire vibrer. Sans le talent du vigneron le plus grand des terroirs n'est qu'une espérance. Comme aimait le dire Henri Mayer, « la vérité du vin est dans le verre. » L'art de la dégustation était pour lui aussi important que l'exercice de la vinification et la conduite de la vigne. Véritable éducateur du goût, le vigneron doit être ouvert à tous les vins. Gourmet accompli, il est également amateur de bonne cuisine et ouvert à tout ce que la culture offre de bon à l'humanité.

C'est la diversité d'expression des vins de terroir qui réjouit l'amateur, cette diversité née de la multitude des lieux-dits soigneusement délimités et hiérarchisés, conjuguée à l'art de faire du vigneron et aux caractéristiques de l'année (millésime). De nos jours, en effet, les différents terroirs étant entre les mains de nombreux vignerons, ceux-ci impriment leur style, mais toujours dans le respect de l'originalité du « lieu-dit », du « climat ». C'était le credo de nos quatre regrettés amis, Henri Mayer, Philippe Engel, Denis Mortet et Didier Dagueneau, qui restent gravés dans nos mémoires d'œnologues et d'amoureux de la vie.

Avec la belle sensation de viscosité générée en bouche par un vin de terroir, la souplesse et la consistance, associées à une vivacité naturelle et une minéralité racée, donnent à la texture du vin toute sa dimension. Un vin de terroir, qu'il soit blanc ou rouge, se doit d'offrir un toucher de bouche qui évoque la soie, le taffetas, le velours... Dès le temps du fût et de leur prime jeunesse en bouteille, les grands terroirs accouchés par les meilleurs vignerons, présentent une texture inégalable. Alors la longueur du vin qui découle de toutes ces qualités harmonieusement réunies va pouvoir révéler les subtils arômes du cru ainsi que son originale touche minérale !

VITICULTURE. La Paulée de Dijon présidée par Aubert de Villaine a applaudi les vins du Douro.

Les vins de porto à l'honneur

Des grands vins de la vallée du Douro ont été distingués hier soir, au cours de cette Paulée de Dijon qui réunissait de grands amateurs.

Quelques-uns des plus grands sommeliers se sont retrouvés, hier soir, sous les voûtes du Cellier de Clairvaux, dont Eric Goettelmann du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, mais aussi Michel Smolareck ou encore Georges Pertuis et des grands noms de la viticulture, dont Aubert de Villaine, tout heureux de présider cette deuxième Paulée de Dijon parmi les personnalités qui se mêlaient aux grands amateurs de vins. Puisque cette soirée était placée sous le signe des vins de la vallée du Douro, un jury composé d'experts et présidé par Eric Goettelmann a remis six trophées et un coup de cœur aux dix-sept domaines du salon Vinidivio qui s'étaient prêtés au jeu. Mais auparavant, Jean Battault et Aubert de Villaine ont demandé une minute de silence, en

“ Nous pouvons vous aider pour votre classement au patrimoine mondial de l'Unesco.”

Manuel Cabral, président de l'Institut des vins du Douro

l'honneur d'Hubert de Montille, décédé samedi. Aubert de Villaine nous a confié en aparté que c'est au cours d'un repas amical qu'ils prenaient en commun en Alsace qu'Hubert de Montille était décédé subitement, un verre de pommard Les Rugiens 1999 en main. Puis, Aubert de Villaine a rappelé la candidature de la Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, mais très vite on entendait les premiers bouchons sauter, respectant la tradition, qui veut que chacun apporte sa bouteille. En cuisine, Patrick Bertron, chef du Relais Bernard Loiseau préparait le pâté en croûte de volaille au marc de Bourgogne qui inaugurerait ce repas de gourmets.

FRANCK BASSOLEIL



1



2

1 Une belle soirée de partage, conviviale, avec des vins de Porto et de Bourgogne.

2 Jean Battault, Aubert de Villaine et Eric Goettelmann avec le jury du concours.

3 Patrick Bertron entre Mourad Haddouch et Louis-Philippe Vigilant.

4 Viticulteurs et amateurs parlaient la même langue. Photos

Philippe BRUCHOT



3



4

Devenir viticulteur en 2014

Au cœur de l'amphithéâtre du lycée viticole, Michel Maître, directeur de la Viti, a animé un débat sur le thème "Devenir viticulteur en 2014, est ce possible et dans quelles conditions ?".

Une rencontre-débat a été programmée à la Viti dans le cadre du cycle de conférences organisé par la Ville de Beaune et le lycée viticole pour mettre en lumière la richesse du monde viticole.

Le thème du jour était "Devenir viticulteur en 2014, est ce possible et dans quelles conditions ?" Quatre jeunes viticulteurs au parcours différent, mais ayant en point commun d'avoir fait leurs études à la Viti, sont venus dialoguer avec le public, composé d'étudiants, professeurs et professionnels.

Témoignages et itinéraires

Vincent Jeanniard, qui s'est installé à Pommard en 2011 en rachetant un GFA, explique : « Personne dans ma famille n'est dans le vin. Mes parents m'ont aidé car l'investis-



Les quatre jeunes viticulteurs : François Ambroise, Lucien Rocault, Benoit Lahaye et Vincent Jeanniard. Photo Christine Michel

issement est conséquent, mon objectif est d'en vivre correctement d'ici deux ans ».

François Ambroise, lui, est viticulteur en SCEA à Premeaux-Prissey, avec 21 hectares. Il a repris le domaine familial en 2009 (sixième génération) et il est en bio certifié depuis 2013 : « C'est encore possible pour des jeunes de s'installer, mais il faut des moyens financiers et trouver des vignes ; et, hélas, les jeunes ne sont pas prioritaires ».

Lucien Rocault, installé à Orches en 2009 en individuel, est à la tête de 4,5 hectares de vignes et de 150 hectares de terres céréalières, en conversion bio depuis 2009 et

certifié en 2012 : « Je suis la dix-huitième génération de viticulteurs. J'ai été bercé dans les vignes et l'agriculture ».

Benoit Lahaye a dû reprendre le domaine familial en 2006, un peu plus tôt que prévu, suite au décès de son père. En EARL, il gère un petit domaine de 4,5 hectares sur Pommard, Meursault... : « Je suis en viticulture conventionnelle raisonnée par choix ». Il fait partie du Syndicat des jeunes agriculteurs en charge de l'installation des jeunes viticulteurs et est président du conseil d'administration du lycée viticole.

Michel Maître, directeur de la Viti, a cité quelques chiffres : « En Bourgogne,

283 domaines sont engagés en conversion ou certifiés AB, c'est 2 447 hectares soit 8 % du vignoble. En 2013, 75 % des surfaces bio ont donné des vins certifiés bio ».

Partisans d'une viticulture conventionnelle et défenseurs d'une viticulture bio ont ensuite engagé un débat animé sur les cahiers des charges, l'enherbement, l'utilisation de produits comme le cuivre et sur la difficulté de conduire les vignes en bio dans des années difficiles, comme 2012 et 2013. Tous ont le souci de bien faire, d'être respectueux de la vigne, même si tous ne revendiquent pas le bio. Parfois, comme l'a expliqué Vincent Jeanniard, « il n'y pas d'autres solutions que la chimie quand les vignes sont épuisées et pleines de ronces ».

Après un dialogue sur les coûts et de la complexité du passage en bio, Michel Maître a terminé en posant la question : « Et si c'était à refaire ? ». La réponse est unanime : « C'est la passion qui permet de tenir le cap ; et des années comme 2014, ça fait du bien ».