

An aerial photograph of a village nestled in a valley. The foreground is dominated by rows of vineyards with bright yellow autumn foliage. In the middle ground, a village with red-tiled roofs and a prominent church with a tall, pointed steeple is visible. The background shows rolling hills and mountains under a blue sky with light clouds.

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Terroir

Revue n°90
Mai 2021

Varia

De l'insolite à l'inattendu...

Éditorial

C'est un une revue Terroir éclectique que nous vous proposons en ce printemps 2021. Les voyages habituels n'ayant pas pu être effectués pour cause évidente de restrictions sanitaires, nous avons choisi de vous faire voyager virtuellement et mentalement en abordant plusieurs sujets qui nous tiennent à cœur, et en ouvrant nos colonnes à des plumes talentueuses.

Richard Pfister, l'un des rares œnologues à être doté d'une formation de parfumeur, nous fait le point sur les notions de minéralité et de réduction, souvent mal comprises. Le Dr Rudolf Trefzer, journaliste avec une formation d'historien, nous propose sa vision toute personnelle du cépage Nebbiolo, le roi du Piémont. Également historienne de formation et journaliste indépendante, Eva Zwahlen nous fait sillonner les vignobles de forte pente où l'on pratique une viticulture héroïque qui n'est pas toujours reconnue à sa juste valeur. Pour ma part, j'ai le plaisir d'y faire écho avec une mise au point sur la localisation du vignoble le plus haut d'Europe, titre revendiqué entre autres par le spectaculaire vignoble de Visperterminen dans le Haut-Valais en Suisse.

Je suis aussi heureux de vous présenter Patoinos, le formidable projet agro-écologique du bouillant Josef Zisyadis, ancien Conseiller d'État Vaudois et Directeur de la Semaine suisse du Goût. Ayant attrapé le virus (...non, pas celui auquel vous pensez!) des cépages il y a une vingtaine d'année, j'ai

en outre à cœur de vous faire découvrir six cépages rares ou méconnus de l'assortiment DIVO. Finalement, notre nouveau et brillant collaborateur Thomas Wegmüller, expert en vin et titulaire d'une formation (WSET) reconnue au niveau international, vient quelque peu bousculer nos idées reçues sur le vin avec quelques anecdotes insolites qui sauront sûrement vous surprendre.

Je vous souhaite une bonne lecture qui vous sera, je l'espère, enrichissante.



— Dr José Vouillamoz



Sommaire

Éditorial	2
Nebbiolo, mon amour	4
Hommage aux vignobles escarpés.	6
Visperterminen, plus haut vignoble d'Europe?	9
Cépages rares.	10
La minéralité, un lien avec la réduction?	12
Anecdotes / brèves / infos insolites	14
Patoinos, Domaine de l'Apocalypse, projet agro-écologique en Grèce.	16
DIVO et la gastronomie, Restaurant Les Trois Tours	19



Mosaïque de vignes
dans les Langhe du Piémont.



R. Trefzer

Nebbiolo, mon amour

— Dr Rudolf Trefzer, journaliste indépendant spécialisé en vins et en gastronomie.

Première approche

Quelques mots en préambule : à l'époque, il y a une bonne trentaine d'années, l'amour ne s'est pas déclaré à la première gorgée. Non, l'approche a été prudente et respectueuse, car le Nebbiolo ne donne pas des vins flatteurs qui se révèlent d'emblée. Dans leur jeunesse, ils sont souvent robustes et difficiles d'accès. Il faut être patient et leur donner suffisamment de temps pour qu'ils puissent montrer de quoi ils sont vraiment faits. Une fois cette réalité comprise et acceptée, ces vins uniques et singuliers m'ont inspiré un respect toujours croissant et une admiration constante. Nebbiolo, mon amour !

Cépage noble piémontais

À présent, procédons étape par étape ! Lorsque je me suis rendu pour la première fois dans les régions viticoles piémontaises de Langhe et de Monferrato, à la fin des années 1980, le Barbera était le cépage le plus connu dans le pays, parmi ceux cultivés au Piémont. Ces vins ne jouissaient malheureusement pas d'une bonne réputation, car il s'agissait généralement de vins de masse à bas prix, vendus dans les supermarchés en bouteilles d'un litre. De plus, le scandale de 1986, où du méthanol avait été ajouté à différents Barbera bon marché,

était encore dans tous les esprits. C'est à cette époque que le Nebbiolo, cépage rouge de qualité supérieure à l'origine de vins remarquables dans les appellations Barolo, Barbaresco et Roero, a commencé à attirer l'attention en dehors de sa zone de culture.

Le Nebbiolo autrefois

Le Nebbiolo est l'un des plus anciens cépages italiens (les premières traces écrites à son sujet remontent au XIII^e siècle). Il était déjà apprécié dans les siècles précédents, mais jusqu'à la seconde moitié du XIX^e siècle, le Nebbiolo produisait des vins assez lourds, souvent pas entièrement fermentés et donc instables, qui n'étaient d'ailleurs bus que dans leur région d'origine. Le sucre résiduel permettait d'adoucir le caractère rustique et très tannique des Nebbiolo consommés jeunes à cette époque, mais il était également le signe d'une tradition viticole arriérée et dépourvue d'ambition dans toute la péninsule italienne, qui ne comprenait que de manière rudimentaire le potentiel qualitatif des cépages cultivés. C'est Louis Oudart, un Français de Reims, appelé comme consultant dans la région de Barolo vers le milieu du XIX^e siècle, qui est à l'origine des Nebbiolo secs, entièrement fermentés.



Castiglione Falletto, bourg médiéval dans l'appellation Barolo DOCG

Reconnaissance internationale

Il faudra encore plusieurs décennies avant que les vins de Nebbiolo ne gagnent une identité propre dans leurs zones de production traditionnelles (Langhe, Roero, nord du Piémont et Valtellina), et, à plus grande échelle, deviennent ce qu'ils sont aujourd'hui : de grands vins de caractère. Ce développement a été initié par une nouvelle génération de vignerons motivés et innovants qui, dès les années 1970, ont commencé à mettre en œuvre des idées ambitieuses pour améliorer la qualité de leurs vins, autant à la vigne qu'à la cave. Ils ont bien été aidés par la nature : la météo leur a donné cinq millésimes exceptionnels en 1982, 1985, 1988, 1989 et 1990. Après les vins de Toscane, considérés comme les précurseurs de la révolution qualitative dans la viticulture italienne, les crus du Piémont, notamment Barolo et Barbaresco, trouvaient enfin une certaine reconnaissance sur la scène viticole internationale.

Nebbiolo et Pinot

Il se pourrait que le prestige des Pinot Noir de Bourgogne ait donné un coup de pouce au Nebbiolo. En effet, les deux variétés ont des points communs, même si elles ne sont pas génétiquement apparentées. Il y a d'abord la couleur rouge rubis assez claire des vins qui en sont issus. De plus, les deux variétés sont très sensibles aux influences du sol, du site et du climat, ce qui, selon le terroir, peut donner des vins très différents. Le Nebbiolo et le Pinot Noir présentent néanmoins des similitudes frappantes en termes d'arômes et de caractère. Ils offrent tous deux des notes typiques de fruits rouges,

de cerises, une dimension florale (violette), et, avec des vins plus matures, des notes de réglisse, de sous-bois et de champignons (truffes). Ils ont également en commun une acidité vive et juteuse et un excellent potentiel de vieillissement. Ils diffèrent en revanche considérablement en termes de tannins : ceux du Nebbiolo ont une longueur d'avance à cet égard, ils sont plus marqués. C'est pourquoi les Nebbiolo produits de manière traditionnelle ont besoin de quelques années de repos en cave pour que l'austérité de leur jeunesse se transforme en élégance, grâce et harmonie.

Des vins au caractère unique

Le Nebbiolo est considéré comme le meilleur cépage italien. Toutefois, contrairement aux grands cépages français comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Pinot Noir, qui sont cultivés dans le monde entier, le Nebbiolo n'a guère été répandu en dehors de ses zones de culture traditionnelles. Et là où il a pu s'implanter hors d'Italie, ses vins ne parviennent pas à atteindre la complexité et la finesse aromatique qui distinguent les meilleurs vins des régions traditionnelles comme le Langhe, le nord du Piémont et la Valtellina. En raison de leur caractère unique, de leur expressivité liée au terroir et de leur extraordinaire potentiel de vieillissement, ces vins rouges figurent parmi les meilleurs et les plus fascinants du monde pour moi. Même si aujourd'hui de nombreux Nebbiolo de qualité ne sont plus aussi robustes et rustiques dans leur jeunesse, ils restent généralement des vins uniques et singuliers qui ne correspondent pas à la mentalité d'immédiateté de notre époque et nous donnent au contraire une promesse de plaisir pour l'avenir. ●



Hommage aux vignobles escarpés



— Eva Zwahlen, journaliste indépendante spécialisée en vins

Le vin, compris comme un bien culturel de qualité, artisanal et produit de manière écologique, reste un vin avec une origine, façonné par son terroir et l'histoire dont il est issu. Et bien sûr par les personnes qui cultivent la vigne. Les vins de qualité et de caractère proviennent souvent de vignobles escarpés. Qu'est-ce qui les rend si particuliers?

Les amateurs de vin de tous horizons aiment flâner dans les vignobles du Lavaux et s'émerveiller devant ces terrasses soutenues par d'innombrables murs de pierre. Ils ne rechignent pas non plus à gravir par d'étroits chemins les impressionnantes pentes du Valais, et, le regard tourné vers le ciel, à admirer les plus hauts murs de pierre sèche de Suisse. Ils se rendent aussi sur des pentes vertigineuses en Allemagne, en Moselle ou dans la vallée du Neckar, dans la Wachau autrichienne, sur les rives du Rhône français, dans les appellations Hermitage, Côte Rôtie ou Condrieu. Ils vont au Portugal, dans la région du Douro, en Italie au Val d'Aoste, en Valtellina, aux Cinque Terre ou en Espagne découvrir le paysage à couper le souffle des canyons de la Ribeira Sacra, en Galice.

Les qualités des vignobles escarpés

Façonnés par la nature et l'homme, ces paysages culturels uniques sont

fantastiques. Parfaits sujets de photo, souvent représentés en peinture, ce sont des lieux à protéger absolument. Mais qu'en est-il des vins qui sont issus de ces pentes? Y a-t-il vraiment une différence qualitative entre un vin dont le raisin a poussé en plaine ou sur des coteaux abrupts? Bien sûr, répondent les experts unanimes. «C'est un truisme de dire que le vin issu de vignes en pente est meilleur» estime même l'auteur anglais Hugh Johnson. Une évidence qui était déjà connue des anciens Romains: *Bacchus amat colles* (Bacchus aime les collines). Le mot allemand *Rebberg*, qui signifie «vignoble», contient d'ailleurs en lui-même le mot *Berg*, pour «mont, montagne», s'il fallait un indice de plus!

Depuis le Haut Moyen Âge en tout cas, des moines ont défriché les versants abrupts tournés vers le sud, aménageant des vignobles en terrasses. En Lavaux, mais pas seulement. Ces terrasses facilitent la culture, réduisent le glissement du sol et stabilisent la pente. Mais pourquoi les vignobles escarpés produisent-ils de meilleurs vins?

Sous les latitudes plus septentrionales de l'Europe centrale, le soleil n'est pas à la verticale au-dessus des vignobles, même en plein été. Ainsi, plus la pente est raide, plus le rayonnement solaire est efficace. Dans cette disposition, le sol emmagasine davantage la chaleur du soleil durant la journée puis la libère pendant la nuit, ce qui profite aux vignes.

Ensuite, la déclivité favorise les conditions mésoclimatiques, comme le souligne Jancis Robinson MW: l'air frais de la nuit s'écoule sans entrave le long de la pente, et le danger de gel y est donc nettement plus faible qu'au pied de celle-ci, sur terrain plat. Par ailleurs, en altitude, le cycle végétatif de la vigne, ralenti, s'étale sur une plus longue période, ce qui permet d'obtenir des vins plus aromatiques et plus complexes. Enfin, sur les pentes raides, les sols sont moins profonds, ce qui freine la fertilité des vignes, obligeant les racines à s'enfoncer plus profondément à la recherche d'eau et de nutriments. Tous ces éléments contribuent à la qualité des vins.

Selon la définition donnée par les auteurs de «Roche et Vin, à la découverte des vignobles suisses», le terme de terroir désigne l'interaction complexe de divers facteurs, parmi lesquels figurent non seulement l'emplacement, le sous-sol, le sol, l'équilibre hydrique, le climat, la biodiversité, l'humain et le temps, mais aussi la topographie. Cette dernière résulte de forces tectoniques puissantes et dynamiques, remodelées au fil des âges par la gravité, la glace, le vent et l'eau. Les glaciers ont sculpté des vallées et des escarpements qui sont aujourd'hui couverts de vignobles spectaculaires. En plus des moraines glaciaires, les éboulis créés par les glissements de terrain ou les torrents de montagne, comme ceux que l'on trouve souvent en Valais, forment justement un terreau idéal pour la culture de la vigne.



Dézaley sur les rives du Léman, grand cru du Lavaux, vignoble classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Le revers de la médaille

Les vins de qualité ont leur prix. Surtout lorsqu'ils proviennent de vignobles en pente. Aussi belles que soient les vignes en terrasses, elles entraînent beaucoup d'efforts et de dépenses. Malgré le terrassement, l'érosion reste un problème et les fortes pluies peuvent provoquer des glissements de terrain. La mécanisation est presque impossible, dans le meilleur des cas un système de câbles ou un monorail à crémaillère vertigineux aident au transport de lourdes charges, mais dans bien des endroits les pierres, les outils et les caisses à vendanges pleines doivent être transportées à dos d'homme comme autrefois. Un travail manuel plus important qui entraîne des coûts nettement plus élevés.

La quantité de travail nécessaire par an et par hectare sur des pentes raides aidé d'un système de câble est d'environ 1000 heures, et jusqu'à 1400 heures sur les coteaux en terrasse où seul le travail

manuel est possible. En plaine, avec une mécanisation complète, il faut compter 300 heures, et 600 heures en légère pente. La quantité de travail nécessaire sur les pentes raides est donc deux à trois fois plus élevée que sur les pentes douces.

Les murs de vigne – malédiction ou bénédiction ?

À cela s'ajoute l'entretien des murs de pierre, éléments caractéristiques du paysage qui constituent un habitat pour les plantes et les animaux. Presque partout, y compris en Valais, ce sont des murs en pierre sèche. Ce n'est qu'en Lavaux, où les sols marneux et argileux prédominent, que les murs sont traditionnellement construits avec du mortier. Les murs de Lavaux font environ 450 km de long, en Valais on estime qu'ils mesurent jusqu'à 2000 km.

Les murs, rongés par les ravages du temps, s'effondrent parfois. Leur reconstruction pèse sur le portefeuille des viticulteurs. En 2015, un viticulteur de Lavaux a par exemple payé 1320 francs pour un mètre carré de mur qu'il a fait reconstruire par des spécialistes. Pour le mur de 6,5 x 3 m, la facture s'élève à près de 26'000 francs. En règle générale, le canton contribue aux coûts avec une subvention d'un tiers au maximum. Faire le travail soi-même réduit les coûts, mais augmente la quantité de travail. En Valais, on estime que cet entretien provoque une hausse d'environ 35 % des coûts de production d'une bouteille de vin. Mais cela n'en vaut-il pas la peine ? Après tout, au-delà des subventions, la survie ou non des vignobles en terrasses d'Europe est entre nos mains. Ce n'est qu'en payant des prix équitables pour ces vins en tant que consommateurs, que les viticulteurs peuvent assurer leur survie économique. Et continuer à prendre soin de leurs vignobles vertigineux. •

Dans la Valteline en Lombardie (Italie), les vignes de Nebbiolo (appelé ici Chiavennasca) épousent les courbes de niveau.



Visperterminen, plus haut vignoble d'Europe?

— Dr José Vouillamoz

Le spectaculaire vignoble de Visperterminen dans le Haut-Valais revendique le titre de plus haut vignoble d'Europe, les derniers parchets atteignant l'altitude de 1090 m. La partie supérieure est composée en majorité de Heida, nom local du Savagnin Blanc, cépage dont on tire le fameux Vin Jaune dans le Jura français. Aussi appelé Païen dans le Valais romand, ce cépage est connu en Valais depuis 1586. Chanton Kellerei à Viège en tire le fameux Heida Gletscherwein, disponible chez DIVO.

Si Visperterminen est sans conteste le plus haut vignoble de Suisse, ce n'est toutefois pas le plus haut d'Europe, ni des Alpes. En effet, dans le Val d'Aoste en Italie, le cépage Prié produit le rare Vin Blanc de Morgex et de La Salle dans le Valdigne où les vignes les plus hautes montent jusqu'à 1165 m, au hameau de Cottin sur la commune de La Salle. Les vignes y sont cultivées selon l'ancienne méthode traditionnelle de pergola basse, où les ceps sont soutenus par des monolithes verticaux d'environ 1.50 m, qui offrent l'avantage d'emmagasiner la chaleur durant la journée et de la restituer pendant la nuit. Il s'agit ici du plus haut vignoble d'Italie continentale, mais toujours pas le plus haut d'Europe. Dans les Pyrénées Orientales, une petite vigne a été plantée en 1984 à Sainte-Léocadie à une altitude de 1300 m, sur les contreforts de la Cerdagne, proche de la frontière espagnole. Nommée Clos Cal Mateu, elle compte 450 ceps de trois cépages : Muscat Blanc à Petits Grains, Chasselas et Riesling. Il s'agit certainement de la plus haute vigne de France, mais toujours pas de la plus haute d'Europe. En effet, il existe en Espagne plusieurs vignobles à des altitudes supérieures à 1300 m, le plus haut étant celui de Barranco Oscuro dans la Sierra de la Contraviesa-Alpujarra près de Grenade où les ceps de Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Tempranillo s'étendent de 1320 à 1368 m d'altitude. Ce vignoble de 3.2 hectares plantés entre 1983 et 1989, dont est issue la bien-nommée cuvée 1368 Pago Cerro Las Monjas, remporte ainsi la palme du plus haut d'Europe continentale. Mais si l'on parle de l'Europe au sens politique, alors les plus hauts vignobles se trouvent à Ténériffe (Espagne) : avec ses 1700 m, le vignoble de Los Frontones, appartenant à la Bodega Tierra de Frontos, est bel et bien le plus haut d'Europe au sens large. Situé dans l'appellation Abona, il est uniquement planté de Listan Blanc, nom local du Palomino Fino, et produit la cuvée Jable Blanco Seco. •

Le spectaculaire vignoble de Visperterminen dans le Haut-Valais, allant de 650 m à 1090 m d'un seul tenant, la partie supérieure étant dévolue au fameux Heida.



Cépages rares

— Dr José Vouillamoz

Pourquoi les cépages rares sont-ils rares? La plupart du temps liés à une petite région géographique, leur destin repose souvent sur une poignée de vigneron, parfois même sur un seul! En effet, certains de ces cépages trop souvent négligés seront peut-être une des solutions pour s'adapter au réchauffement climatique, puisqu'ils ont déjà traversé plusieurs périodes de changement au fil des siècles.

Voici une sélection de six cépages rares dont les vins sont disponibles chez DIVO. Il revient à vous, chers Membres, de les boire pour les faire vivre ou survivre!

Cépages rares blancs

Galego Dourado, perle lisboète

Ce cépage blanc rarissime (10 ha) est originaire des régions de Carcavelos et Colares près de Lisbonne au Portugal, où il entrait traditionnellement dans les assemblages pour les vins doux fortifiés. Au bord de la disparition, le Galego Dourado a été sauvé par José da Mota Capitão, fondateur et propriétaire de la cave Herdade do Portocarro, épaulé par la Station Agronomique Nationale à Oeiras. Ce cépage précoce et peu productif avait été abandonné durant le XX^e siècle en Alentejo, au profit des plantations de blé imposées par la dictature militaire des années 1920-30. En pionnier, José da Mota Capitão en avait replanté 3 ha en 2002, et il est à ce jour le seul à produire un 100% Galego Dourado, un grand vin de gastronomie.



Hársevelü, le parent pauvre du Tokaj

Le nom de ce cépage originaire de la région de Tokaj en Hongrie signifie « feuille de tilleul », en référence aux arômes de son vin. L'analyse ADN a montré que c'est certainement un fils naturel du Furmint, le cépage principal des grands liquoreux de Tokaj. En dehors de la Hongrie il se fait très rare. On le trouve toutefois au Neusiedlersee où le pionnier de la biodynamie Josef Umathum en a planté une parcelle sous le nom de Lindenblättriger pour en faire un vin de table (le cépage n'est pas autorisé en appellation) confidentiel et fascinant, très aromatique et délicatement épicé.

Monemvassia, la Malvoisie originelle

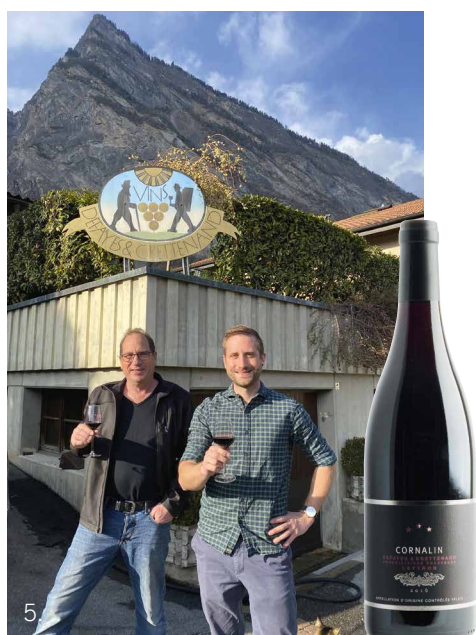
Cépage historique, le Monemvassia (ou Monemvasia) tire son nom d'un village fortifié sur une presqu'île dominée par un imposant rocher dans le Péloponnèse en Grèce. Autrefois appelée Malvoisie, cette bourgade aurait également donné son nom au célèbre vin doux déjà mentionné en 1214, dont le Monemvasia était probablement l'un des composants principaux. Cela dit, le test ADN n'a pu déceler aucun lien entre le Monemvassia et toutes les autres Malvoisies, ce qui en fait une relique grecque très rare. Réintroduit par Giorgos Tsidis à la Monemvasia Winery depuis l'île de Páros où il avait subsisté, ce cépage donne un vin légèrement aromatique, digeste et salin.



Cépages rares rouges

Tintore di Tramonti, ceps pluricentennaires

Le Tintore di Tramonti, littéralement le « teinturier de Tramonti » (du nom d'un village) couvre à peine 10 ha dans le monde, tous situés sur la Côte Amalfitaine au sud de Naples (Italie) où il a survécu sous forme de vignes pluricentennaires et préphylloxériques qui font partie des plus vieilles du monde. On pense même que certains ceps, dont le diamètre peut atteindre 40 cm, ont près de 300 ou 400 ans! À la cave Monte di Grazia, Alfonso Arpino et ses enfants Olivia et Fortunato bichonnent ces ceps spectaculaires pour en faire un vin unique au monde qui nous connecte avec l'histoire d'une viticulture ancestrale. Il est préférable d'attendre quelques années de vieillissement en bouteille avant de boire ce vin très spécial, tellement son acidité est élevée et ses tannins imposants.

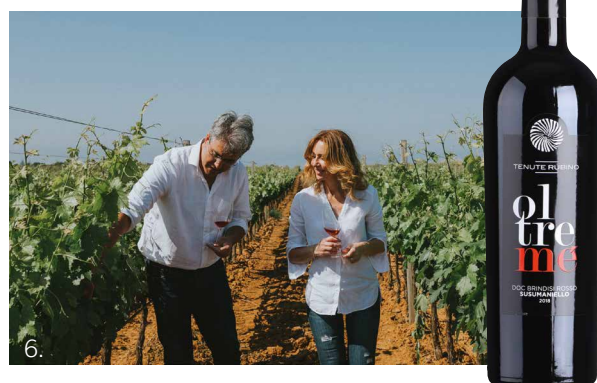


Cornalin, officiellement Rouge du Pays

Appelé traditionnellement et officiellement Rouge du Pays pour l'ampélographe, ce vieux cépage du Valais a été rebaptisé Cornalin en 1972, en empruntant le nom d'un cépage du Val d'Aoste. Emprunt manifestement prémonitoire, puisque le test ADN a démontré qu'il s'agit d'un croisement naturel entre deux cépages valdôtains, le Petit Rouge et le Mayolet. Né au Val d'Aoste, il a probablement été introduit en Valais il y a fort longtemps par le Grand-Saint-Bernard, alors qu'il a disparu dans sa vallée d'origine. Au bord de l'extinction en Valais, il a été sauvé par une poignée de passionnés dans les années 1970, si bien qu'il est devenu aujourd'hui le rouge emblématique du Valais où il est exclusivement cultivé sur 153 ha. Difficile à la vigne, avec des rendements variables, le Cornalin donne des vins colorés, fruités et juteux, avec des tannins soyeux et une amertume positive.

Susumaniello

Originaire de la province de Brindisi dans les Pouilles au Sud de l'Italie, le Susumaniello serait le nom en dialecte de *somarello* (ânon), en référence à la charge que le cep peut supporter, surtout dans les jeunes vignes. Le test ADN a montré qu'il s'agit d'un croisement spontané entre le Garganega, cépage blanc de la Vénétie, et l'Uva Sogra, un raisin de table des Pouilles. Ce cépage n'existe que dans la province de Brindisi où il est parfois utilisé en assemblage. Couvrant aujourd'hui 72 ha, le Susumaniello a été sauvé de l'extinction par Tenute Rubino qui en fait l'un des seuls vins monocépages. •



1. José da Mota Capitão, sauveur du Galego Dourado. 2. Josef Umatham, ardent défenseur du Hárslevelű en Autriche. 3. La famille Tsididis, renaissance de la Malvoisie historique à Monemvasia Winery. 4. Walter Zambelli et José Vouillamoz rivalisent avec la taille de ce cep pluricentenaire de Tintore di Tramonti... 5. Stéphane Defayes et son fils François, cave Defayes & Crettenand à Leytron, orfèvres du Cornalin. 6. Luigi Rubino et son épouse Romina Leopardi, sauveurs du Susumaniello.



La minéralité, un lien avec la réduction ?

— Richard Pfister, ingénieur viticole, œnologue et œnoperfumeur

Le vin a servi de source d'inspiration depuis la nuit des temps. Ses innombrables descriptions n'ont pas manqué d'évoluer avec le temps, certains termes apparaissant cycliquement. L'un d'entre eux, la minéralité, est assurément parmi ceux qui reviennent le plus régulièrement depuis une quinzaine d'années.

Les publications scientifiques qui ont paru sur le sujet soulignent régulièrement le manque de consensus autour de sa définition. Cependant, cela ne veut pas dire qu'elle n'existe pas : elle compte pour chaque dégustateur qui emploie ce terme descriptif. Le hic, c'est que rares sont ceux qui s'entendent précisément sur sa signification... Surtout en bouche, mais aussi au nez, sur lequel nous allons nous concentrer dans les lignes qui suivent.

Notre appendice nasal

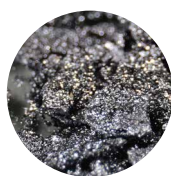
Un consensus consisterait à dire que la minéralité d'un vin se traduit par la présence de notes minérales dans son bouquet. Mais qu'est-ce qu'une note minérale ? Une note qui nous fait penser par analogie à l'odeur dégagée naturellement par une substance d'origine minérale, comme celles-ci tirées de la classification CEnoflair :



Craie



Fer



Iode



Pétrole



Pierre à fusil



Tourbe

Certaines odeurs minérales sont peu odorantes, comme la craie, qu'on rencontre de manière répétée dans les vins effervescents, voire dans certains vins tranquilles comme le Kydonitsa 2018 de Monemvasia Winery dans le Péloponnèse, en Grèce. Sa note de craie est discrète et apparaît au milieu d'un bouquet pour le moins complexe de notes fruitées (mangue, coing, framboise), florales (acacia, camomille), végétales fraîches (buis), épicées (baies roses, sauge) et discrètement fumées (cacao).

D'autres caractères minéraux peuvent être intenses comme le pétrole dans le Chenin, le Grüner Veltliner, et surtout le Riesling, à l'image du Berg Roseneck de Bischöfliches Weingut, Rheingau, Allemagne, où il trouve magnifiquement bien sa place au milieu d'autres notes dominantes d'agrumes que sont le citron et la lime (faussement souvent appelée citron vert puisqu'il ne s'agit pas d'un citron).

Lorsque minéralité rime avec réduction

À forte intensité, certaines notes minérales peuvent produire un côté réductif. En effet, lorsque le vin manque d'oxygène, il peut produire toutes sortes de notes souvent nauséabondes, dites « réduites ». La fameuse pierre à fusil faisant penser à deux silex frottés l'un contre l'autre est un bon exemple : un peu trop de pierre à fusil tourne vite du côté du chou. On saisit mieux la chose à la lecture du nom d'une des molécules soufrées responsables de cette note : benzylmercaptan. Dans les vins, mercaptan est régulièrement synonyme de réduction intense...

De nombreux cépages peuvent révéler l'odeur de pierre à fusil, comme le Chasselas, le Chardonnay ou encore la Vernaccia di San Gimignano 2018 d'Il Palagione, en Toscane. Il suffit qu'un dégustateur soit très sensible à cette molécule pour qu'il estime ce vin légèrement réduit, alors que ses confrères le trouveront minéral. Principalement grâce à la pierre à fusil qu'il dévoile, mais aussi un peu de pétrole, harmonieusement équilibrés par des notes de pamplemousse et d'aubépine.

Une très légère réduction peut d'ailleurs être favorable aux vins lorsqu'elle ne dénature pas le bouquet. Elle disparaît en général facilement après quelques minutes d'aération dans un verre ou une carafe, pour autant qu'il s'agisse d'une réduction dite « non fixée ». Certains vinificateurs recherchent une légère réduction car elle est synonyme de préservation du bouquet des vins. En effet, les molécules réductives sont souvent sensibles à l'oxygène : celui-ci se liera d'abord à elles avant d'aller oxyder les autres odeurs. C'est ce qu'on peut remarquer dans deux beaux exemples de vins rouges montrant une légère réduction à l'ouverture, ce qui préserve leurs complexités olfactives : la Syrah 2019 de Defayes & Crettenand à Leytron en Valais ; et le Monastrell 2016 de Casa Los Frailes de Valence, en Espagne.

Un lien entre la roche mère et le bouquet?

À force d'entraînement et d'habitude, il est possible de reconnaître par la dégustation des configurations de sol qui se cachent derrière un vin. Beaucoup plus difficile par contre de déceler la roche mère qui tient compagnie aux racines des plants de vigne comme beaucoup le prétendent. Ces racines ne permettant qu'à des ions de pénétrer dans la plante, on imagine difficilement une grosse molécule faisant penser à de la pierre à fusil, du silex ou de la craie parvenir jusqu'à la baie de raisin. Sans compter toutes les transformations qu'elle subirait à travers la vinification!

La réalité est tout autre. Les notes minérales de type pierre à fusil sont liées à la concentration en azote et/ou en oxygène des moûts. La molécule faisant penser au pétrole (triméthyle dihydronaphtalène) a comme source de nombreux précurseurs différents qui sont influencés notamment par le cépage, la maturité des raisins, la trituration de la vendange, l'évolution des vins ou encore l'oxydation. Alors qu'une note de tourbe est généralement due à la présence d'éthyle phénol, causé par des levures ou des bactéries endogènes qu'on essaie d'éviter.

Un mythe vinique quelque peu écorné par la dure réalité... •



Les parfums du vin

Richard Pfister est l'auteur d'un ouvrage de référence et officie comme œnologue-conseil avec plusieurs cordes à son arc. Son ouvrage *Les parfums du vin* explore l'univers olfactif des vins grâce à ses travaux effectués sur la dégustation et l'œnologie depuis 2002, ainsi que sur son expérience dans la création en parfumerie. Ce livre s'articule autour de la liste des 152 odeurs des vins d'œnoflair, une classification des odeurs des vins créée en collaboration avec Changins. Un accent particulier est mis sur la compréhension des mots utilisés par les autres dégustateurs. Même si les termes descriptifs utilisés par chacun sont régulièrement différents, ce livre permet pour la première fois de mieux se comprendre grâce à l'œnologie et la parfumerie.

En bref:

- 152 odeurs de vins décrites en détail
- De nombreux exemples de vins pour chacune des odeurs
- Des conseils pour la mémorisation olfactive
- Une description actualisée de la neurophysiologie de l'olfaction
- Une liste des ressemblances entre les odeurs des vins
- La classification Œnoflair

Pour plus d'informations: www.oenoflair.com

Tarif spécial DIVO: CHF 35.- au lieu de CHF 42.50, à commander via club@divo.ch avant le 30 juin 2021.

Depuis la parution de son livre, Richard Pfister s'est spécialisé dans le conseil et la formation des professionnels du vin. Son entraînement de parfumeur et sa maîtrise des molécules tant d'un point de vue sensoriel que scientifique lui permettent une approche novatrice et précise auprès des viticulteurs et des vinificateurs.

Reconnaître les molécules avec plus de précision grâce à la dégustation lui permet notamment d'influer sur leur concentration afin d'améliorer la complexité des vins. Éviter les défauts bien sûr, ne serait-ce que les nouveaux et fréquents problèmes liés au réchauffement climatique, comme le stress hydroazoté ou le goût de souris. Mais aussi et surtout mieux reconnaître et comprendre les molécules positives en sachant comment intervenir naturellement pour les influencer et améliorer l'harmonie olfactive des vins. Cela autant à la cave qu'à la vigne, parce qu'il est possible d'améliorer la complexité olfactive ou l'intensité de nombreuses odeurs des vins au vignoble déjà. Dans ce but, il travaille dans de nombreux pays viticoles, soit comme consultant soit comme formateur.





Anecdotes / brèves / infos insolites



— Thomas Wegmüller, expert en vin et collaborateur rédactionnel chez DIVO

C'est quoi coller un vin ?

Le collage est une méthode pour clarifier le vin avant sa mise en bouteilles, en utilisant une substance (blanc d'œuf, colle de poisson, gélatine animale, caséine, bentonite, etc.) qui emprisonne les particules en suspension pour les entraîner au fond du contenant.



C'est quoi un vin végétan ?

Comment ça ? Le vin c'est du raisin non ?
C'est forcément végétan !

Les substances utilisées pour « coller » un vin sont souvent d'origine animale (voir ci-dessus). Pourtant, il est possible d'utiliser de la bentonite – une sorte d'argile – ou une colle végétale. Ou encore simplement de ne pas faire cette opération, ce qui est souvent le cas dans des vins de qualité.



Pourquoi ma bouteille fait 75cl ?

Le vin de Bordeaux était transporté en Angleterre dans des barriques de 50 gallons (225L) pour être commercialisé. On choisit alors un contenant qui permettait de remplir exactement 300 bouteilles par barrique, et qui mesurait donc 75cl. Un gallon correspond ainsi à 6 bouteilles, l'unité de nos cartons actuels.



Pourquoi les bouteilles de vin ont-elles un fond creux ?

L'origine de ce « cul », « culot » ou « piqûre » remonte très loin, au IV^e siècle. Il permet simplement d'avoir une bouteille stable. Avec les techniques rudimentaires de l'époque, un fond plat ne garantissait pas un bon équilibre. Pour les vins mousseux qui contiennent une très forte pression, ce cul permettait de rendre la bouteille plus solide. En effet la pression du gaz carbonique (CO₂) étant mieux répartie, cela réduisait les risques que la bouteille n'explose !



Le canelé, inventé grâce au vin ?

Traditionnellement, le collage des vins rouges à Bordeaux était réalisé au blanc d'œuf. Mais que faire des jaunes mis de côté? La légende veut que les bonnes sœurs du couvent des Annonciades aient eu l'idée de les utiliser pour créer une pâtisserie devenue aujourd'hui un symbole de Bordeaux, exportée tout autour du monde : le canelé!



Les différentes tailles des bouteilles de vin

La plus grande bouteille de vin n'est pas le Nabuchodonosor (15 litres), comme on l'entend souvent, mais le Salomon ou Melchior qui fait 18 litres et qui équivaut à 24 bouteilles de taille normale!

Pour être tout à fait exact, il existe des bouteilles encore plus grandes – jusqu'à 30 litres, réservées à certaines maisons de Champagne, la région qui est d'ailleurs à l'origine des flaconnages démesurés, créés pour les plus hautes cours d'Europe.



Chambrier un vin

Chambrier un vin est une pratique ancienne, qui consistait à remonter de la cave froide les vins rouges pour les ramener doucement à la température de la chambre, afin de les servir autour de 15-16°C. De nos jours, nos pièces sont beaucoup trop chaudes. Ce terme n'a donc plus vraiment de sens, mais on l'utilise encore pour désigner le fait d'amener un vin à la bonne température de service.



Carafer ou décanter ?

Dans les deux cas, le vin est transvasé dans une... carafe! Oui mais le but n'est pas du tout le même. Carafer une bouteille s'applique aux vins jeunes, qui ont besoin d'aération, d'oxygène, pour s'exprimer, se dégourdir les jambes et s'arrondir un peu, tandis que décanter concerne les vins âgés (minimum 15, 20 ans ou plus), dans lesquels un dépôt s'est formé. L'idée ici est de séparer le vin de cette partie solide, tout en limitant au maximum le contact avec l'oxygène, qui pourrait endommager ces vieux nectars fragiles. Le contraire de carafer donc! Les carafes elles-mêmes sont très différentes, l'une aura une base large pour maximiser le contact du vin jeune avec l'oxygène, tandis que l'autre sera étroite, et peut même être pourvue d'un bouchon, pour protéger son précieux contenu!



Patoinos, Domaine de l'Apocalypse, projet agro-écologique en Grèce

— Dr José Vouillamoz



Patoinos est la contraction de Patmos, petite île du Dodécanèse dans la mer Égée, et de *oinos* = vin en grec ancien. La viticulture y était autrefois importante, mais l'exode des jeunes générations a mis fin à cette culture traditionnelle. Afin de revitaliser l'île, Josef Zisyadis a créé le projet agro-écologique Patoinos. Théologien, ancien politicien, co-Président de Slow Food Suisse et Directeur de la Semaine suisse du Goût, Josef Zisyadis est citoyen suisse et grec, de Patmos précisément.

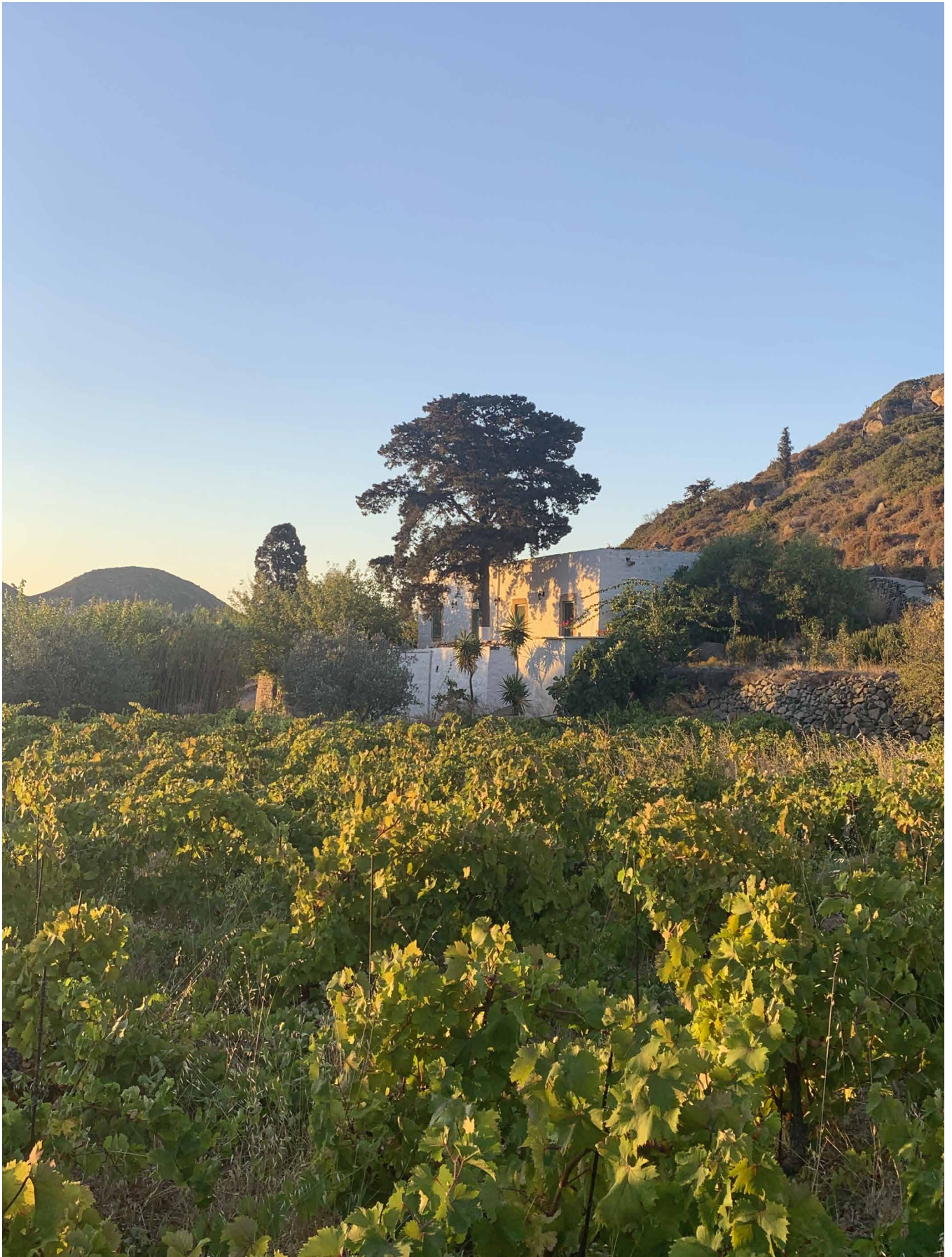
Depuis 2010, j'ai l'honneur de faire partie du Comité International de Soutien au Domaine agro-écologique Patoinos aux côtés de membres illustres comme Pascal Couchepin (ancien Président de la Confédération), Raymond Paccot (vigneron-œnologue au Domaine La Colombe), Jacques Perrin (directeur de CAVE SA), Raoul Cruchon (vigneron-œnologue au Domaine Henri Cruchon), et bien d'autres encore. C'est dès lors un immense plaisir d'intégrer le Domaine de l'Apocalypse dans l'assortiment DIVO.

Patmos

Accessible uniquement par bateau, Patmos est l'île la plus septentrionale de l'archipel du Dodécanèse. Elle compte 3000 habitants sur ses maigres 34 km². Avec 3000 heures d'ensoleillement annuel, le climat y est sec et propice à la culture de la vigne, dont le feuillage et les grappes sont bien aérés par les vents du nord.

La légende raconte que l'apôtre Jean aurait reçu une vision de Jésus sur l'île de Patmos, épisode qu'il aurait relaté dans Apocalypse 1 : 9 du Nouveau Testament. C'est ce qui a donné l'idée au théologien Josef Zisyadis de baptiser la propriété Domaine de l'Apocalypse.

Ci-dessus : Vignoble du projet Patoinos sur l'île de Patmos.
À droite : Vignes du Domaine de l'Apocalypse.



Domaine agro-écologique Patoinos

Passionné de Patmos où il séjourne en été depuis plus de 30 ans, Josef Zisyadis a toujours rêvé d'y réhabiliter la viticulture d'antan. Le monastère de St-Jean, qui est propriétaire d'une bonne partie de l'île, a longuement fait la sourde oreille à son projet. En 2010, Josef décide de s'adresser directement au Patriarche de Constantinople (actuelle Istanbul) qui lui met instantanément à disposition 3 hectares en location pour 25 ans. En 2011, l'ancien conseiller d'État du canton de Vaud peut enfin lancer le projet Patoinos en y plantant deux hectares de vigne, épaulé par le savoir-faire de quatre vignerons et/ou œnologues vaudois émérites: Raoul Cruchon, Noé Graff, Raymond Paccot et Gilles Wannaz. Dès le départ, le domaine est entièrement conduit en biodynamie. Souhaitant éviter les cépages dits « internationaux », l'équipe de Patoinos porte son choix sur deux anciennes variétés de la Mer Égée: 2/3 d'Assyrtiko pour le blanc, et 1/3 de Mavrothiriko pour le rouge, avec une production annuelle d'environ 6000 bouteilles. La vinification et les travaux de la vigne sont assurés depuis le premier millésime en 2016 par Dorian Amar, œnologue Français d'origine qui a travaillé dix ans en Suisse. Il sera remplacé dès 2021 par deux jeunes œnologues, Eirini Daouka et Federico Garzelli.



Josef Zisyadis (à gauche) avec le vigneron/œnologue vaudois Raoul Cruchon et Dorian Amar, jeune œnologue sortant du Domaine de l'Apocalypse

Au fil des années, le domaine Patoinos s'est diversifié en établissant une cave avec un pressoir, une oliveraie composée de la variété locale Koroneïki avec un pressoir à huile d'olive, une banque de semences indigènes avec le soutien de l'association Peliti, des visites pour les écoles, etc. •



Assyrtiko, cépage volcanique

L'Assyrtiko est probablement originaire de Santorin (Grèce), île volcanique dont le terroir convient particulièrement à ce cépage autochtone de la Mer Egée. L'île de Patmos étant en partie volcanique, sa récente implantation au Domaine de l'Apocalypse est donc de bon aloi. Ce cépage, dont l'étymologie est inconnue (hormis les fantasques affabulations lui donnant une origine assyrienne ou le liant au Sherry espagnol), possède une acidité naturelle hors normes. On le trouve également dans quelques vignobles de la Grèce continentale, comme à la Monemvasia Winery de la famille Tsibidis en Laconie dans le Péloponnèse, disponible chez DIVO.



Mavrothiriko, cépage oublié

Aussi appelé Mavrothyliko, tirant son nom de mavro = noir et thyliko = dame, ce cépage est probablement originaire de l'île de Nisyros dans le Dodécanèse (Grèce). Il était au bord de l'extinction quand Anthony Hatzinikolaou, un professeur d'anglais à la retraite, en a retrouvé quelques ceps sur Nisyros. Motivé à sauver ce cépage, il en a planté sur l'île de Kos, mais il a malheureusement été tué en 2013 dans un tragique accident sur sa plantation. La même année, son fils Steve Jaqvaar, chanteur professionnel, a fondé la Hatzinikolaou Winery avec son épouse Petronella pour perpétuer son œuvre. Ayant eu vent de cette résurrection douloureuse, Josef Zisyadis décida d'en planter sur Patmos, participant ainsi à la sauvegarde de ce patrimoine ampélographique. C'est un cépage précoce qui donne des vins très colorés, avec une grande maturité de fruit, une acidité importante et des tanins veloutés. DIVO a pu s'en procurer une minuscule quantité qui est disponible sur divo.ch.

DIVO et la gastronomie

Nous sommes heureux de collaborer avec le Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon (canton de Fribourg ; 18/20 Gault & Millau et 1* Michelin) en vous proposant un Menu Surprise DIVO durant tout le mois de mai 2021. Les accords mets-vins ont été élaborés par le Maître d'hôtel Clément Buffetrille :

APÉRITIF



ENTRÉE



POISSON



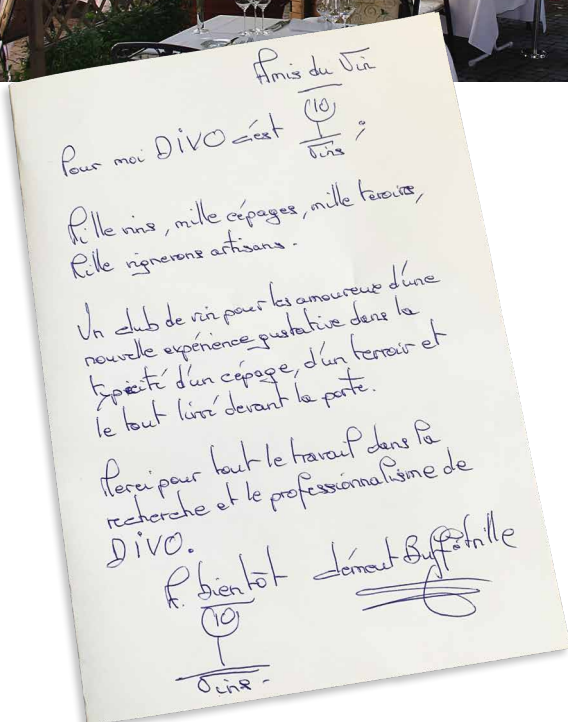
PLAT PRINCIPAL



DESSERT



Chaque convive qui dégustera ce menu Surprise recevra un cadeau offert par DIVO.



Amis du vin,
Pour moi DIVO c'est « 10 vins »,

Mille vins, mille cépages, mille terroirs, mille vigneronniers artisans.

Un club de vin pour les amoureux d'une nouvelle expérience gustative dans la typicité d'un cépage, d'un terroir et le tout livré devant la porte.

Merci pour tout le travail dans la recherche et le professionnalisme de DIVO.

À bientôt.



— Clément Buffetrille, Sommelier et Maître d'hôtel au restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR)

Bienvenue dans le monde de DIVO



La sélection DIVO reflète depuis 1936 des vins authentiques issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant à DIVO, vous soutenez une philosophie et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vous pourrez explorer notre sélection de vins de cépages autochtones ou traditionnels avec de nombreux vins biologiques ou biodynamiques.

Vos avantages en tant que membre



Sélection
de vins d'origine
par nos experts



Flexibilité
commande à l'unité possible



Rabais d'au moins 10%
exceptés articles à prix
spéciaux



Bouteille cadeau
offerte avec votre première
commande



Dégustations
dans diverses régions



Publications
de dossiers mensuels
et de revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch
ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Rédaction
Dr José Vouillamoz, Thomas
Wegmüller, Eva Zwahlen, Dr Rudolf
Trefzer, Richard Pfister

Traductions
Thomas Wegmüller

Photos
Sauf indication contraire, équipe
DIVO, vigneron ou Adobe Stock.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle