

L'Europe invente le vin sans raisin

Dans ce secteur très traditionnel, les innovations sont rares. Pourtant, la filière bouillonne pour présenter des produits nouveaux. « Autrement vin » le démontre.

BERNARD BURTSCHY

PROSPECTIVE « Quel de neuf ? Mes interlocuteurs me demandent que cela ! Hélas, je n'ai rien à leur proposer. Vieux d'au moins vingt siècles, le vin est immuable », se lamente un commercial qui vient de faire le tour de ses clients. Contrairement à ses lamentations, le vin n'a pas cessé d'innover et ce depuis longtemps : ainsi, le tonneau gaulois a chassé l'amphore romaine et, grâce à cet avantage compétitif dans le transport sur les routes cahoteuses, prend sans vergogne la place des vins romains.

Si le vin en tant que produit paraît effectivement immuable, les innovations se sont avant tout attachées aux procédés d'élaboration avec, pendant longtemps, comme objectifs la baisse de la pénibilité du travail et des coûts de production, comme lorsque l'arrivée du tracteur a remplacé le cheval. Ces innovations ont été continues pendant des siècles et elles sont toujours à l'ordre du jour, sans que, souvent, le consommateur ne s'en aperçoive.

En créant le salon Autrement vin, qui

vient de se tenir à Paris, « j'ai cherché à montrer que, malgré les contraintes, le vin continue d'innover », souligne Sophie Pallas qui en est l'organisatrice. Parmi les innovations qui échappent au consommateur, la viticulture durable est une illustration frappante. Les mouvements bio et biodynamistes, qui ne représentent que quelques pour cent pour le moment de la production, cherchent à se passer de la chimie de synthèse qui s'est imposée dans les quarante dernières années : « Outre une viticulture propre, mes vins gagnent en profondeur et en définition », souligne Thierry Valette, propriétaire du Clos Puy Arnaud à Bordeaux.

Autres innovations importantes, celles des cépages qui ont toujours beaucoup circulé. Si la France a offert au monde les cabernets, merlots, chardonnays et autres pinots noirs, elle a importé d'Espagne le carignan, le grenache, le mourvèdre en ayant l'intelligence de franciser le nom. Des essais se font actuellement avec le zinfandel américain au domaine de l'Arjolle, l'alicante-bouchet, qui était utilisé comme cépage teinturier, est vinifié à part au domaine





« Autrement vin », un salon original qui permet de découvrir des innovations, comme le vin de coing, de fraise, de cerise, ou encore de rhubarbe. DR

Zélie Caravent, et le malbec, autrefois présent à Bordeaux, revient au château Tire Pé. De nouveaux cépages se créent, comme le chenançon (jurançon et grenache) en test au Mas de l'Oncle dans le Languedoc, région qui apparaît comme la plus en pointe dans ce domaine.

Si les innovations de procédés vont bon train, les innovations sur le produit lui-même paraissent plus rares, tant le vin est resté un produit traditionnel. Personne n'a imaginé jusqu'à présent de produire un vin bleu par exemple. Pourtant, ces innovations existent. Sous le nom de Trois Saints, la maison Boisset produit sous la marque Louis Bouillot un crémant de Bourgogne de très haut niveau en assemblant trois origines de grande qualité (Saint-Aubin, Saint-Bris et Saint-Véran) dans un vide législatif, comme souvent.

« TECHNIQUES DE DÉSALCOOLISATION »

Par ailleurs, sous la pression des consommateurs, les techniques de désalcoolisation commencent à poindre leur nez. La recherche des raisins mûrs, gage de qualité pour un vin, et pendant près d'un siècle la patiente chasse des meilleurs rendements en sucre (les vins étaient payés au degré alcoolique) ont beaucoup fait monter le degré des vins. Aujourd'hui, l'alcool est pointé du doigt et le consommateur recherche des vins plus légers. Plusieurs techniques sont en test, comme l'osmose inverse, mais

les résultats en dégustation ne sont pas très convaincants, du moins pour le moment.

Enfin, une voie très originale troque le raisin pour un autre fruit. Depuis longtemps, le terme vin est, selon la législation, « le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins ». Cependant, dans un codicille dont elle a le secret, la réglementation européenne précise : « Les États membres ont cependant la possibilité d'admettre l'utilisation des noms « vin » et « vin pétillant », accompagnés d'un nom de fruit et sous forme de dénominations composées pour la désignation de produits obtenus à partir de la fermentation de fruits autres que le raisin. »

Produits en Belgique par les vins de Roisin, les vins de coing, de fraise, de cerise, de rhubarbe, de groseille ou de framboise ont donc fait leur apparition en utilisant rigoureusement les mêmes techniques d'élaboration que les vins et les résultats sont très probants. Celui de coing ressemble ainsi à un joli coteaux-du-layon, avec le même nez pur et une bouche toute en longueur. Flairant le bon filon, Fauchon s'est d'ailleurs empressé de créer une marque commune. Un cadeau original pour Noël.

La tenue d'un tel salon montre que le vin est un produit très dynamique autour duquel les idées fourmillent. ■

Renseignements : www.autrementvin.com