

# Les fondamentaux du vin

---

**L** E VIN QUI OFFRE DE SI GRANDS PLAISIRS EST UNE BOISSON À PART. SAIN ET DÉLICIEUX, IL INCITE À LA DÉTENTE ET ON NE PEUT QUE L'AIMER. POURTANT, IL PEUT AUSSI ÊTRE SOURCE DE STRESS.

Aucun autre produit agricole n'a d'étiquetage aussi opaque : des siècles d'un statut élitiste ont conduit à des dénominations ésotériques et à une terminologie confuse. Toute tentative pour se repérer dans cet univers complexe peut induire chez le profane un sentiment d'impuissance, sinon le paralyser à force de le faire douter. Pas étonnant que les gens préfèrent acheter du vin en se basant sur des conseils et des critiques plutôt que de se risquer à faire leurs propres choix.

---

Savoir, c'est pouvoir. En découvrant les joies que procure le vin, notre premier élan consiste à en apprendre autant que possible, afin de mémoriser ses qualités. Mais ce qui est appris par cœur ne permettra jamais d'embrasser toutes les complexités du vin. Une telle tactique est vouée à l'échec. Les ouvrages et les cours qui lui sont consacrés se focalisent tellement sur les données techniques à l'exclusion de tout le reste – les appellations et les variétés de cépages, par exemple, les types de terroir et les techniques de vinification – que les novices finissent par prendre l'arbre pour la forêt... ou en l'occurrence le pampre pour la vigne. En tant que conseillère vinicole, je recommande habituellement l'approche inverse. Plutôt que d'apprendre ce qui différencie chaque vin, ce qui lui confère sa particularité, commençons par aborder ce qui est commun à tous. Le vin est bien plus facile à comprendre une fois qu'on a compris quelques concepts fondamentaux.



# LA VITICULTURE

COMMENT DU JUS DE RAISIN DOUX DONNE DU VIN SEC



## ED SBRAGIA

*Viticulteur*

**LE VIN EST FAIT** à partir de grains de raisin, plus précisément, de raisin fermenté. Durant la fermentation, le sucre est absorbé par des micro-organismes (les levures) et converti en alcool.

Les levures étant présentes partout, la fermentation est un phénomène récurrent un peu partout également dans la nature.

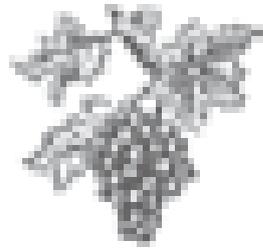
Tout ce qui est à base de sucre est susceptible de fermenter. C'est même une phase précoce de détérioration.

Vous est-il jamais arrivé de partir en voyage en oubliant de vider le réfrigérateur au préalable ? Si à votre retour le jus d'orange avait un goût acide et gazeux, félicitations ! Vous aviez fait du vin d'orange...

Inutile de maîtriser les formules chimiques pour apprécier le vin.

Mais pour comprendre correctement son univers, il faut connaître quelques notions de base sur le processus de la fermentation.

- ED SBRAGIA est l'un des viticulteurs les plus connus de Californie. Il détient le titre de « viticulteur émérite » des cépages Beringer de la vallée de Napa qui lui a été décerné en l'honneur de ses 32 années de carrière.



- **POUR LA VINIFICATION, LE PROCESSUS ESSENTIEL EST LA FERMENTATION : LES LEVURES DÉGRADENT LE SUCRE ET GÉNÈRENT L'ALCOOL.**

Tout liquide sucré peut fermenter, et toute boisson alcoolisée s'obtient par la fermentation. La bière et le saké sont également des boissons fermentées, mais ils sont à base respectivement d'orge maltée et de riz moisi, non de raisin mûr. Quand les levures métabolisent le sucre, elles le décomposent en alcool et en gaz carbonique. Pour certains vins, nous conservons une partie de ces bulles naturelles, mais pour la plupart nous laissons le gaz carbonique s'échapper.

- **LES LEVURES MICROSCOPIQUES, VOILÀ TOUT LE SECRET DU VIN ; C'EST LA CLEF DE LA TRANSFORMATION MIRACULEUSE DU FRUIT EN VIN.**

Les levures sont des organismes vivants : des champignons monocellulaires appartenant au règne des Fungi. Et comme pour n'importe quelle autre forme de vie, elles sont « programmées » pour manger et se reproduire.

Elles absorbent le sucre qui leur fournit l'énergie nécessaire à leur reproduction, perpétuant ainsi le cycle à l'infini. Ironie du sort, les propres sous-produits de l'activité des levures finissent par leur être toxiques. Une fois que le vin atteint 15 à 16 % de taux d'alcool (soit un degré élevé de vinosité), elles ne peuvent plus y survivre.

- **LES GRAINS DE RAISIN SONT IDÉAUX POUR PRODUIRE DU VIN CAR ILS SONT SUCRÉS, GOÛTEUX ET JUTEUX.**

Plus doux que les autres fruits, les grains de raisin sont d'une haute teneur en glucose et en fructose qui fermentent facilement et leur permettent de produire du vin très alcoolisé. Historiquement, on préférait faire fermenter des grains de raisin plutôt que

des fraises par exemple, parce que le raisin produisait un vin plus fort.

Et une boisson fortement alcoolisée était prisée en raison de ses qualités nutritives, de sa résistance naturelle à la détérioration et de sa saveur intense.

- **LE JUS DE RAISIN PEUT ÊTRE SUCRÉ, MAIS LES VINS SONT GLOBALEMENT SECS, UN TERME D'ENOLOGIE SIGNIFIANT « SANS ARÔME SUCRÉ PERCEPTIBLE ».**

Durant la production du vin, les levures décomposent le sucre. Le processus ralentit et s'arrête naturellement dès qu'il ne reste plus de sucre, tout comme un moteur de voiture tombe en panne dès qu'il n'y a plus d'essence.

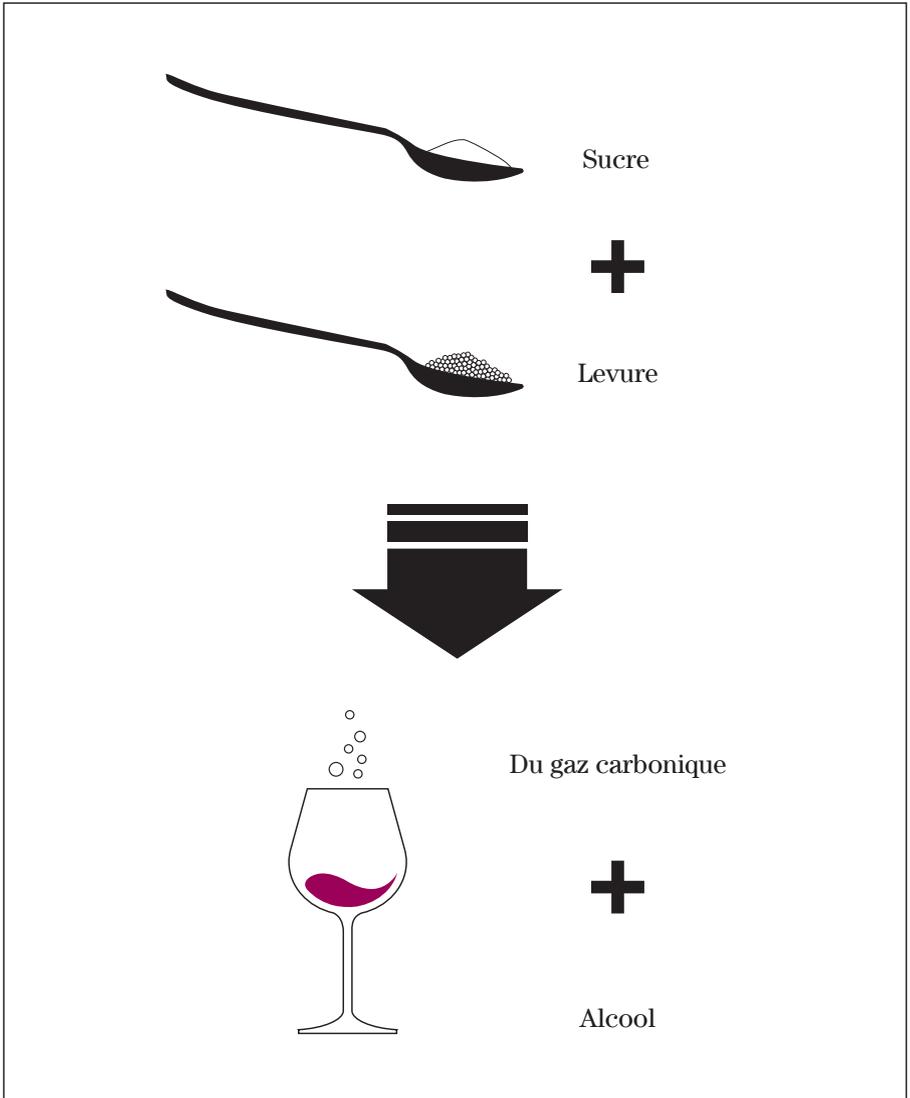
Un jus qui était au départ très sucré – avec une teneur en sucre de l'ordre de 20 %, sinon plus – le devient à la fin si peu (généralement moins de 1 %) que les papilles gustatives ne le perçoivent plus. C'est ce que nous appelons « sec », et qui peut dérouter.

Mais il s'agit simplement de qualifier l'absence de goût sucré. On l'exprime parfois comme une mesure du restant ou résidu de sucre, quantifié soit en grammes par litre, soit en pourcentage du poids.

- **DE NOMBREUX FACTEURS INFLUENCENT NOTRE PERCEPTION DU CARACTÈRE DOUX OU AU CONTRAIRE SEC D'UN VIN.**

Nos sens ne sont pas des instruments de laboratoire ; le contexte les influence fortement. Deux vins peuvent avoir un taux de sucre identique tout en étant perçus différemment dans leur caractère doux. Par exemple, la douceur d'un vin peut être contrecarrée ou même entièrement masquée par une acidité, une amertume ou une fermentation.

D'un autre côté, un degré alcoolique élevé peut augmenter considérablement la douceur perçue par le palais. De même, certains sucres paraissent plus doux que d'autres ; des deux types abondant dans les grains de raisin, le fructose semble ainsi deux fois plus sucré que le glucose.



*La boisson alcoolisée est créée par la **fermentation**, l'action qu'exercent les levures, en convertissant le sucre en alcool et en gaz carbonique.*

En outre, nous avons tendance à associer certaines sensations à d'autres, ce qui peut nous conduire à trouver une certaine douceur à des vins dont l'odeur nous fait penser à des aliments sucrés. Toutes choses étant égales par ailleurs, un vin qui fleure bon le raisin paraîtra plus doux qu'un vin embaumant l'écorce de citron.

- **DANS LEUR MAJORITÉ, LES VINS SONT SECS, MAIS IL Y A DES EXCEPTIONS COMME LES VINS LÉGÈREMENT DOUX OU TRÈS SIRUPEUX.**

Il y a des siècles, les viticulteurs produisaient des vins secs pour des raisons d'ordre pratique : maximiser l'impact de l'alcool et éviter la détérioration. Une certaine douceur cependant est infiniment agréable dans certains types de vins.

Les viticulteurs du monde entier ont mis au point des techniques visant à retenir en partie le sucre et à rendre les vins doux plus stables, en interrompant par exemple le processus de la fermentation avant son achèvement ou en concentrant au préalable le jus de raisin.

La façon la plus simple est encore de produire d'abord un vin sec, puis d'y mêler un peu de jus stabilisé ou de jus concentré. Ce faisant, on obtiendra un vin agréablement doux.

- **BIEN PEU D'ÉTIQUETTES MENTIONNENT LA TENEUR EN SUCRE NATUREL, ET CELLES QUI LE FONT UTILISENT GÉNÉRALEMENT DES TERMES QUI NE SONT PAS CLAIRS.**

Dans leur ensemble, les vins de qualité supérieure sont secs, et leurs étiquettes n'évoquent pas le sucre. Certaines néanmoins portent des indicateurs de teneur en sucre.

Il est vrai que décider comment exprimer cette teneur est compliqué, puisque le sucre résiduel n'est pas toujours une mesure fiable de douceur perceptible.

Le tableau de la page suivante indique les dénominations en relation avec la teneur en sucre résiduel.

---

## TENEUR EN SUCRE NATUREL DES VINS

|  |  |
|--|--|
| <b>Brut / Sec</b><br>Moins de 10 grammes/litre ou 1 %        | <b>Trocken</b> (Allemagne), <b>Secco</b> (Italie)                |
| <b>Demi-sec/Doux</b><br>10 à 30 grammes/litre ou 1 à 3 %     | <b>Halbtrocken</b> (Allemagne), <b>Abbecato/Amabile</b> (Italie) |
| <b>Moelleux/Liquoreux</b><br>Plus de 30 grammes/litre ou 3 % | <b>Dolce</b> (Italie)  |

---

## L E POINT DE VUE DE MARNIE

Le sens du terme « sec » change radicalement de son acception normale lorsqu'on l'applique à des boissons comme le vin ou le martini. En principe, « sec » s'entend comme l'opposé de « mouillé ». Mais, dès qu'on parle de boissons, « sec » signifie le contraire de « doux ». Un vin sec est un vin où tous les sucres du raisin ont pratiquement été convertis en alcool durant la fermentation. Histoire de compliquer encore un peu plus les choses, le vin rouge contient des *tanins*, un acide qui dessèche littéralement la bouche comme si on la frottait avec une serviette en papier. Mais ce n'est pas ce que nous voulons dire quand nous qualifions le vin de « sec ».

Donc, même si les vins sont incontestablement des liquides, nous les appelons « secs » quand ils ne sont pas doux. Et ceux qui assèchent physiquement la bouche sont appelés « tanniques », pas « secs ». Oh là là ! Pas étonnant que les gens s'y perdent dans toutes ces complexités lexicales !

---

