

Atelier Oenologie 26 septembre 2019

Le verre de vin a une histoire !

C'est la rentrée pour notre atelier ! Nous retrouvons Véronique, notre œnologue « préférée ».

Nous compléterons nos connaissances cette année en abordant aussi :

- les cépages rares
- l'incidence du bois sur le vin
- Les vins étrangers
- La taille de la vigne
- Les assemblages

HISTOIRE DU VIN

Aujourd'hui, afin d'intégrer les nouveaux participants à l'atelier, nous commençons par l'Histoire du Vin qui débute, selon nos connaissances, il y a 8000 ans ... peut-être ?, par la domestication de la vigne sauvage - *Vitis Sylvestris* - au Moyen-Orient et en Transcaucasie.

Par sélection naturelle des pieds, certains disparaissent et d'autres résistent.

L'homme s'est donc adapté en constatant ces variations ... Différentes variétés apparaissent et plus particulièrement - *Vitis Vinifera* - qui sort du lot

- en résistant aux maladies, au froid, à l'eau ...
- en ayant une production régulière
- une qualité du raisin (grosses grappes, grosses baies)
- et le goût !

Le vrai berceau est sur le pourtour de la Méditerranée ... les civilisations égyptienne, grecque, romaine, attesté par la découverte d'outils et d'amphores.

Les Romains faisaient déjà la différence entre le raisin de cuve et de table, à variétés différentes selon les cépages ... et déjà la distinction entre la couleur et le goût, le vin blanc étant dominant.

Par l'extension de l'Empire Romain et plus tard de la chrétienté, le développement se fait vers le Nord de L'Europe.

Au 16ème siècle, la vigne s'exporte, au départ par les pépins puis avec boutures, en Amérique du Sud avec les colons espagnols.

Au 17ème siècle entrent en scène les colons néerlandais en Afrique du Sud et en Australie, qui apportent des pieds de vigne.

Au 19ème, on assiste à un grand tournant destructeur par l'apparition du phylloxera et de crises sanitaires dans le vignoble mondial et surtout européen dont l'origine vient d'Amérique du Nord : oïdium, phylloxera, mildiou, pourriture grise et Black Rot (un champignon).

Ces maladies existent encore. On fait actuellement du préventif et du curatif.

Les scientifiques, face à cette crise économique et donc humaine considérable, reprennent l'histoire de la vigne pour mieux sélectionner et organiser par croisements et mutations des gènes, la création d'hybrides et de porte-greffes plus résistants.

Comment lutter contre le phylloxera ?

- 1^{er} constat : le pied meurt- isolé- ... pas de contamination

- certains pieds mouraient très rapidement ... disparition du feuillage et des racines, présence d'un puceron qui dévore feuilles et racines. Il peut voler ou être souterrain.

Le remède : greffes du système racinaire et des feuilles et traitement chimique au 20ème siècle - importance de la bouillie bordelaise, du cuivre. En Amérique, on crée des hybrides qui privilégient plus la quantité que la qualité. Mais la vigne a aussi ses limites, les traitements aussi.

Et aujourd'hui, quid de l'impact du réchauffement climatique ?

Il existe 12 cépages les plus représentés dans le monde soit 1 % des cépages mais qui représentent 80 % de la surface plantée, rouge et blanc équilibrés.

L'INRA a un conservatoire pour les cépages. Certains chercheurs tentent d'exploiter d'autres cépages car le déficit en eau entraîne plus de sucre et d'alcool.

On vendange donc plus tôt, le vin est moins acide et se conserve moins bien, et on constate un changement des profils aromatiques !

L'avenir est donc compliqué et incertain pour le vin !

Raison de plus pour déguster au temps présent !

La dégustation : Un Rosé, un Rouge, 2 Blancs.

- un Rosé, vin de Loire, Cuvée Silex, Domaine de la Barbinière, AOC Fiefs Vendéens, Chantonnay, Côteaoux de Layon, 2017, 12,5°, 50 % pinot noir, 40 % gamay, 10 % Négrette (minéralité), vendanges manuelles.
- un Rouge, Côtes du Rhône (sable, sud), Font de Joubert, Famille Charrier, 30 HA, 2015, 60% grenache, 35 % cinsault (poivré), 5 % syrah, 13,5°.
- un Blanc sec, Côtes de Gascogne, Cuvée Envie, cépages Colombard, Ugni blanc, Gros Manseng partagés, sols argileux et limons, pas d'acidité, 2018, 12°.
- un Blanc, doux pas trop sucré, Côtes de Gascogne, Domaine de Joÿ, Cuvée Ode à la joie, Famille Gessler, IGP, 2017, 70 % Petit Manseng, 30 % Colombard.

CR : Cl Foreaux

