



Par Florence Bal

L'ASSEMBLAGE OU L'ART DE CISELER SON STYLE

« La totalité est plus que la somme des parties. » Si Aristote ne pensait pas au vin en écrivant cet adage, l'assemblage d'un grand vin l'illustre parfaitement.

L'assemblage est la touche finale de l'élaboration du vin. En mêlant différentes cuvées vinifiées séparément par cépage, par terroir, par parcelle... le vigneron élabore le meilleur vin possible. Il forge ainsi son style, qu'il reproduit au plus près d'une année sur l'autre. Concrètement, il mélange ces "ingrédients de base" en des proportions savamment dosées, cherchant la meilleure complémentarité. La fraîcheur de tel cépage allègera la puissance de tel autre, l'élégance de telle cuvée atténuera la concentration de telle autre. Certaines appellations interdisent l'assemblage de cépages différents, d'autres l'imposent. C'est, par exemple, en rouge, le cas du Bordelais avec le cabernet-sauvignon, le cabernet franc et le merlot. Dans les cas simples, l'assemblage est réalisé à partir de trois ou quatre cuvées de base. Mais certains vigneron multiplient les critères (cépage, terroir, degré de maturité, type de vinification, taille des barriques, type et chauffe du bois, durée d'élevage, etc.). L'opération se déroule généralement en une demi-journée ou une journée. Les dés sont alors jetés, le style du vin et l'avenir du domaine sont arrêtés. Pour notre plus grand plaisir. ■



Le geste du vigneron

Dans une salle blanche bien éclairée (1) de manière à évaluer les nuances de couleurs, l'œnologue Jean Natoli (Natoli & Coe) procède à l'assemblage d'un vin du Languedoc. Chaque cuvée de base (2) – ici une de syrah, une de mourvèdre, une de grenache – a préalablement été goûtée et ses caractéristiques identifiées (fruitée, boisée, sa fraîcheur, etc.). L'œnologue prépare plusieurs mélanges (3) des trois cuvées, en différentes proportions. Il les déguste et retient le meilleur vin possible en fonction du style voulu.



**L'avis de
Jean Natoli**
Fondateur de la société
de conseils œnologiques
Natoli & Coe (Hérault)

« À LA DÉGUSTATION, UN ASSEMBLAGE RÉUSSI RÉVÈLE LE STYLE DU VIGNERON »

« En dégustant un vin, un amateur initié ou un professionnel décèle aisément l'impact final de l'assemblage. Réussi, il révèle le style du vigneron, reconnaissable d'une année sur l'autre. Certains domaines cherchent par exemple la finesse et l'élégance, d'autres préfèrent des tanins puissants et bien présents. L'assemblage est un tout. Il est à la fois la clé de voûte et l'habillage final qui met en valeur l'ensemble des gestes vigneron de l'année, depuis la récolte de raisins de belle maturité

jusqu'aux vinifications bien conduites. Il est toutefois difficile d'en identifier de manière très précise tous les secrets dans le vin fini. Mais l'amateur reconnaîtra dans un vin du Languedoc un assemblage de syrah par sa couleur violette et ses arômes de cassis, d'encre et de graphite, de grenache par sa puissance alcoolique et un grain de tanins très particulier, de mourvèdre par un apport de fraîcheur et d'arômes balsamiques, de cinsault par des notes de poivre et la délicatesse des tanins. »