

Vins de presse

Ils tirent les bons jus

Pour tirer le meilleur des vins de presse, chacun a sa recette, mais tout le monde s'en remet à la dégustation, seul arbitre du devenir de ces vins. Reportage dans trois caves du Languedoc.

Ce jeudi 10 octobre, trois hommes s'activent dans la cave du Vignoble Belot, à Pierrerue, près de Saint-Chinian (Hérault). Lionel Belot, propriétaire de ce domaine de 35 ha, et ses deux salariés se préparent à découvrir une cuve de syrah destinée à la cuvée Mouleyres, le milieu de gamme du domaine. Lionel Belot a décidé de découvrir la veille. Pour cette cuvée, il pratique habituellement des macérations d'une dizaine de jours, mais, cette année, il est allé jusqu'à quinze ou seize jours. « On a ramassé des raisins très sains et bien mûrs. Je ne craignais pas d'extraire du végétal », explique-t-il. La dégustation des jus de coule le confirme : le vin est intensément fruité avec une belle structure et sans aucune note végétale.

Mais dès que les premiers jus s'écoulent du pressoir, la sanction tombe. « On ressent de l'amertume, déplore Lionel Belot. Je les écarte et vais les travailler à part. Selon le résultat, je les réincorporerai ou non dans l'assemblage. » Dans cette cave, les vins de presse sont regroupés dans deux cuves distinctes en fonction de leur astringence. Pour les gérer, Lionel Belot s'en remet essentiellement à la dégustation et n'applique aucun schéma préétabli. « La qualité des presses dépend de la maturité et de l'état sanitaire des raisins, du cé-

Deux astuces d'œnologues

œnologue-conseil, entre autres à l'Estabel, Katrina Müller a sa recette pour tirer le meilleur des jus d'une cuve de rouge en vinification traditionnelle. « En fin de cuvaion, je recommande à mes clients de couler la cuve, puis d'attendre 12 heures et de couler à nouveau le restant de jus avant de découvrir et d'envoyer le marc au pressoir. Avec cet écoulage en deux temps, on retire le meilleur de la cuve. Les jus sont extraits en douceur sans trituration, ni montée en pression. Ces deux jus de coule sont la partie la plus qualitative de la cuve », conseille-t-elle.

Sébastien Pardaillé, œnologue-conseil chez Natoli & Associés, a une autre recette. Pour ce millésime qui a donné des rosés très colorés, il a suggéré d'utiliser les vins de presse de rouge avec les fins de presse de rosés : « Ces jus, trop colorés pour produire des rosés pâles, sont très exubérants en arômes. Ils donnent des vins clairs qui manquent de structure. En les assemblant avec les vins de presse de vins rouges, qui ont une bonne structure tannique mais sont faiblement aromatiques, on a obtenu de belles surprises. C'est une solution intéressante pour valoriser des sous-produits. »

page, de l'itinéraire de vinification... Généralement, plus les cuvaisons sont longues et moins les presses sont qualitatives. Certaines années, je ne presse pas les marcs de mes hauts de gamme, je les envoie directement à la distillation. Quand on pousse les cuvaisons sur vingt-cinq à trente jours, il n'y a pas plus grand-chose de bon dans les presses », assure-t-il. Ses entrées de gamme, en revanche, il les découpe aux alentours de 1025-1030 de densité. Le plus souvent, il réintègre les premières presses au jus de coule. Il n'écarte et ne traite à part que les toutes fins de presse (10 % du volume des presses). À ces vins, souvent

« On s'adapte aux cépages. On sait que le merlot et le cabernet sont plus tanniques que le grenache. On les presse moins, même s'ils sont destinés à nos vins IGP. »

marqués par l'amertume, Lionel Belot commence par appliquer la règle du 3-2-1 préconisée par son œnologue du laboratoire Natoli : 3 g/hl de SO₂, car il reste souvent des sucres, 2 g/hl d'enzymes de clarification et une nuit de repos avant le soutirage. Ensuite, il effectue un collage à la gélatine (Gelarom). « Les premières années, j'ai conduit des essais avec différentes colles et doses. Cette



LIONEL BELOT, vigneron sur 35 ha à Pierrerue, regroupe les vins de presse dans deux cuves distinctes selon leur astringence. © M. TRÉVOUX

colle a souvent donné les meilleurs résultats à raison de 2 à 4 cl/hl. Ce sont des vins que je travaille plus que les vins de coule. Je réalise cinq à six soutirages. Si le collage ne suffit pas, il nous arrive d'avoir recours au micro-bullage pour réduire la dureté », indique-t-il. Généralement, à l'issue de ces traitements, l'amertume est maîtrisée. Si ce n'est pas le cas, Lionel n'hésite pas à envoyer ces vins à la distillerie. « Je ne me risquerai jamais à durcir mes cuvées pour gagner quelques hectolitres », lâche-t-il.

Au Château Saint-Jean d'Aumières, à Gignac (Hérault), Jérémy Waszak, le régisseur, suit la même démarche. Cette exploitation de 25 ha, propriété de l'entreprise Joseph Castan, vend toute sa récolte en bouteilles entre 6,5 et 24 € le col. Le régisseur est donc très regardant sur la qualité des vins de presse. « Le pressoir fonctionne en manuel. Nous n'avons pas de programme de pressurage préétabli. Toutes les dix minutes et à chaque montée en pression, nous dégustons les vins qui s'écoulent. Dès qu'on ressent de l'amertume, on s'arrête et on évacue le marc, même s'il est encore bien humide », confie-t-il. Cette année, avec la sécheresse, les merlots avaient de tout petits grains et le rendement en jus était faible. Jérémy n'est pas allé au-delà de 0,4 bar de pression. À l'inverse, sur les syrahs et les cinsaults – qui ont mieux résisté à la sécheresse –, il a pu monter respectivement jusqu'à 1,2 et 1,4 bar. « On s'adapte aux cépages. On sait que le merlot et le cabernet sont plus tanniques que le grenache. On les presse moins, même s'ils sont destinés à nos

vins IGP. C'est toujours l'astringence qui détermine la limite du pressurage », explique-t-il. Jérémy Waszak analyse systématiquement ses vins de presse, surtout pour vérifier s'il reste des sucres et surveiller la volatile. Ensuite, il les sulfite, les traite avec des enzymes de clarification puis les soutire une à deux fois, maximum. « Nous n'avons que très rarement recours au collage car on a la main douce sur le pressurage. Le passage au froid l'hiver suffit généralement à les arrondir. » Particularité du Château Saint-Jean d'Aumières, les presses ne sont pas regroupées dans une même cuve, mais conservées par cépage. « On cherche à obtenir le maximum d'ingrédients pour accroître la complexité de nos vins. En fin de vinification, on se retrouve avec 30 à 35 qualités différentes qu'on utilise lors de nos assemblages en début d'année », indique le régisseur.

À la cave coopérative de l'Estabel, à Cabrières (Hérault), on fait la part belle aux rosés, qui représentent 50 % du volume de la récolte. Cette orientation booste la qualité des rouges. « Nous affectons les parcelles plus productives aux rosés. Pour les rouges, il ne nous reste que les plus belles parcelles, avec des rendements naturellement limités et des maturités phénoliques optimales », se réjouit le directeur Luc Flache. Le sort des presses dépend des cuvées. Celles des entrées de gamme, dont la cuvaison ne dépasse pas deux semaines, sont d'abord isolées, puis enzymées et la plupart du temps réincorporées aux vins de coule. « Avant de les réincorporer, on les analyse sys-



LUC FLACHE, directeur des Caves de l'Estabel, à Cabrières, et Katrina Müller, œnologue-conseil. © M. TRÉVOUX



JÉRÉMY WASZAK, régisseur du Château Saint-Jean d'Aumières, à Gignac, pilote le pressurage en dégustant très régulièrement les jus. © M. TRÉVOUX

tématiquement pour vérifier le pH, l'acidité volatile et contrôler s'il reste du sucre. Mais c'est après les avoir dégustés que nous décidons dans quelle gamme elles seront réintégrées », précise Luc Flache. Après des cuvaisons plus longues, les presses sont moins qualitatives. Au-delà de 400 mb de pression, elles sont mises à part et travaillées pour être assouplies. Un soin particulier est apporté au grenache, dont les fins de presse présentent souvent ce caractère asséchant. « À la dégustation, on se focalise avant tout sur le côté aqueux et le caractère asséchant des tannins. L'astringence

est moins gênante, nous savons la corriger. » Après enzymage et soutirage, ces vins peuvent être passés sur un filtre tangentiel pour éliminer les éventuels micro-organismes indésirables (Bretts, bactéries lactiques...) et diminuer l'astringence. « Il m'arrive de les coller, mais c'est rare. Nous utilisons alors des colles végétales, comme Vegecoll qui donne de bons résultats sur l'astringence. Nous valorisons toutes nos presses. Selon le résultat que l'on obtient, on les incorpore à nos milieux de gamme ou seulement à nos entrées de gamme, pour y apporter de la structure », indique Luc Flache. MICHÈLE TRÉVOUX

Macération carbonique Un cas à part

Avec la macération carbonique, le schéma de la vinification traditionnelle est inversé : les vins de presse sont plus qualitatifs que ceux de coule. « Chaque raisin est une minicuve puisque les grappes sont encuvées entières sans foulage ni égrappage. Les jus de coule sont donc plus acidulés et moins alcoolisés que les jus de presse, de l'alcool passant dans les rafles. On sort les raisins entiers de la cuve et, quand on presse, on obtient des jus à 1030 de densité et on finit la fermentation en phase liquide. Au pressurage, on peut monter jusqu'à 1,4 bar sans obtenir aucune amertume. Les jus de coule sont mis de côté et constituent une base plus acidulée, très intéressante pour les assemblages », témoigne Jérémy Waszak, régisseur du Château Saint-Jean d'Aumières.