

Décryptage : le vin de garde ou le mystère d'une alchimie, de la vigne au jour de l'ouverture de la bouteille

ABONNÉS 

Chaque année, des bouteilles sont extraites de l'Oenoth que départementale et soumises à la sagacité de dégustateurs. / MIDI LIBRE - SYLVIE CAMBON

Vins, Focus, Montpellier

Publié le 04/12/2022   11:01



 couter cet article

Powered by ETX Studio

00:00/06:36

Longtemps, le Languedoc a traîné une réputation de vignoble et de vins ordinaires, que depuis trois décennies l'inlassable travail de vigneron et caves coopératives a battue en brèche, élevant la renommée de leurs flacons et démontrant leur savoir-faire. Avec leurs terroirs variés, exigeants, leur identité, le Languedoc et le Roussillon ont aussi pris pied sur un territoire que le grand public voyait réservé aux bordeaux, aux côtes-du-rhône ou aux bourgognes, celui des vins de garde. Dans l'Hérault,   Montpellier, pour prouver que ce n'était pas usurpé, le Département a crée une oenoth que dont chaque année on extrait quelques trésors que l'on ausculte.

Sur les cols anonymisés, un simple numéro. Des crachoirs sur les tables rondes du château d'O et des bouteilles alignées devant des dégustateurs, nez fin perdu dans les larges verres, un stylo à la main. Ils sont  nologue, vigneron, sommelier, critique professionnel, là pour trancher sur **ces rouges dont on espère qu'ils ont bien vieilli**. "Il ne s'agit pas de savoir, leur a-t-on intimé, si celui-ci est meilleur que celui-là, mais de conclure, in fine, à sa capacité de garde..."

1 - Un vin de garde : de quoi parle-t-on ?

Vin de pays, AOP, cru classé ou vin de cépage, peu importe : un vin de garde ne connaît pas ces classifications. Il s'agira plutôt de rouges, "les rosés et blancs tiennent moins longtemps", justifie l' nologue Benoît Calmels. Et c'est aussi ainsi qu'il en va "dans l'imaginaire des gens, dit Didier Ollé, enseignant à Montpellier SupAgro. Certains s'y essaient, mais le problème du blanc, outre l'absence de certaines molécules, c'est la couleur qu'il prendra, tirant sur un brun qui peut dérouter le consommateur."

Et le temps ? "Un an, c'est un vin de garde. Ce n'est pas nécessairement associé à une durée considérable", il faut aller chercher une définition ailleurs.  rudite : "C'est un vin qui traversera le temps dans un esprit d'échange et de structure de la mémoire climatique", envisage le sommelier Thierry Boyer. Factuelle : "C'est un vin qui a une marge d'amélioration, qui va s'affiner, se patiner, se compléter avec l'action du temps", résume son collègue Sergio Calderon, du restaurant Le Suquet,   Laguiole.

A lire aussi : Sergio Calderon, sommelier chez Bras : "Le vin ce ne sont pas des mathématiques, il faut une part de hasard"

Une chose est sûre : il ne vieillit pas "il s'élève, au sens littéral, vers plus haut".

2 - Une œuvre qui va débuter à la vigne

Par essence, le vin de garde est une exception, "le prestige, la rareté, 2 à 3 % de la production d'un domaine

comme d'une appellation", observe Thierry Boyer. Guillaume Daumont, le vigneron de Folle Avoine, à Vendargues dans l'Hérault n'excède jamais 1 200 cols par an de ses deux cuvées de garde. "Et encore pas tous les ans, ça dépend de la qualité du raisin."

Car la matière première est ici plus essentielle que jamais. "Ça se construit à la vigne", insiste Marc Esclarmonde, œnologue conseil. "En fonction de son style, comme un peintre avec sa palette, décrit Serge Navel, dégustateur pour le magazine Terre de vin, le vigneron choisira ses meilleures parcelles, son encépagement, sa taille" pour réduire le rendement.

La récolte pèsera sur la maturité des raisins, notamment des pépins – "mûrs, ils s'écrasent sans laisser d'amertume".

Le vigneron continuera à la cave en choisissant sa macération, son procédé de vinification, tel type de cuves, il "boisera" ou pas, etc. Il va "échafauder" le vin pour lui donner les capacités de franchir les années, plus de tanins, un certain degré d'alcool, une acidité marquée. La suite est affaire de chimie.

3 - Oxydation, réduction tanins, anthocyanes

Une fois dans la bouteille, l'histoire va continuer, "complexe" et en partie "mystérieuse", dit Didier Ollé : "Il y a plus de mille molécules aromatiques. Comment savoir comment chacune évolue individuellement, leurs interactions ?" Imaginons une bouteille à l'horizontale : "En bas, pas d'oxygène, il se produit une réduction. En haut, un ciel gazeux entre le vin et le bouchon de liège, perméable, et des échanges de gaz à travers celui-ci avec la pièce : vous avez une oxydation." Ces transformations physico-chimiques vont affecter structure, arômes et couleur.

Les tanins "vont se polymériser, s'additionner les uns aux autres et moins réagir ensuite à nos protéines buccales", explique Sébastien Pardaillé, du laboratoire Natoli & Associés.

4 - Ce qu'il y gagne et ce qu'il peut y perdre

Le succès n'est pas écrit, "il y a plus à perdre qu'à gagner si dans la cave la température fait le yoyo !", lâche Marc Esclarmonde. Mais si tout se passe bien, "l'élevage noble fait acquérir au vin une belle patine et comme un meuble il se fait doux au toucher", sourit Sébastien Pardaillé. La couleur des rouges tendra à aller "du violet vers l'orange et le brun", observe Nicolas Calmels.

Sergio Calderon : " Le passage du temps va révéler son origine, effacer les arômes primaires, fruités, et faire ressortir des arômes secondaires, voire tertiaires. Des notes d'évolution qui vont donner plus de complexité, des tanins beaucoup plus suaves, laisser place au terroir."

Didier Ollé parle "d'arôme de bouquet typique", Marc Esclarmonde de notes d'humus et de sous-bois, chocolatées, voire de torréfaction. "S'il se bonifie ? Je ne sais pas, c'est à l'appréciation de chacun. Il n'y a pas de mauvais vin, il y a des vins à défaut."

Bibliothèque de vins

Faire des vins de garde, "les vigneron en étaient sûrs. Mais après avoir pris le virage de la qualité, il fallait encore le démontrer et gagner ces quartiers de noblesse." Directrice de l'Observatoire viticole départemental, Gisèle Soteras est l'une des pilotes de l'Oenothèque, un projet de suivi du vieillissement des vins sans équivalent à cette échelle géographique.

Il y a tout juste dix ans, dans les tréfonds de Pierresvives, à Montpellier, le Département a rangé sur des étagères en pierre de Beaulieu 1 728 bouteilles, soit 24 unités de 72 domaines héraultais qui avaient répondu à un appel à candidature. 32 vigneron se sont ajoutés en 2012, une nouvelle vague de flacons est entrée dans le lieu l'année suivante. "Nous avons environ 2 300 bouteilles aujourd'hui", conservées dans le noir à température (16°) et hygrométrie régulées et télésurveillées.

Chaque année, une dégustation est organisée, examens visuel, olfactif et gustatif assortis d'un jugement global. "Toutes les données, indique Gisèle Soteras, font l'objet d'un traitement statistique pour savoir comment se comportent les vins, comment ils évoluent" et la présence de trois millésimes offre de faire de la "répétition. Cela permet de savoir si un cru s'avère un grand vin de garde par le hasard du millésime ou par le savoir-faire du vigneron et la qualité du terroir."



OLLIVIER LE NY
suivre ce journaliste

Voir les commentaires

Vous souhaitez suivre ce fil de discussion ?

[Suivre ce fil](#)

Réagir

[Publier mon commentaire](#)[Lire la charte de modération](#)

Les commentaires (2)

yoooog Il y a 5 jours Le 04/12/2022 à 14:52

[SIGNALER UN ABUS](#)

Ce qui fait la qualité d'un vin, c'est pas que ce soit un plaisir de de le garder, ça c'est un plaisir d'Harpagon.. mais que ce soit un plaisir de le boire.

Ici on sait faire des vins formidables, à boire dans l'année, voire les 3 ans de leur production, que nulle part on ne sait faire aussi bien : des assemblages épatants, des vins sur le fruit, ou même des vins de cépage qui donnent envie de tout connaître, mais on a honte de ça, on veut oublier ça pour faire comme les bordelais des vins qu'on ne veut pas boire jeunes et qui sont souvent décevants lorsqu'on ouvre la bouteille (sauf pour une faible partie de la production de vins d'exception). Pour moi, ces bordeaux "moyens" ne sont pas vivants, ils ont "le goût de la mort", je ne veux surtout pas de ça ici, je préfère le vif, les arômes frais, les assembles géniaux, les découvertes.
Attention de ne pas lâcher la proie pour l'ombre, attention !!

[RÉPONDRE](#)

Anonyme160817 Il y a 5 jours Le 04/12/2022 à 14:40

[SIGNALER UN ABUS](#)

Il faut lire "Terres rares" de Jean Tuan chez C.L.C. Éditions. L'auteur sous forme de fiction policière évoque comment de prestigieux domaines viticoles sont achetés par de riches chinois et sont la cause de drames. Disponible en librairie et via les sites de vente sur internet. Lecture jubilatoire !

[RÉPONDRE](#)

Les plus lus

[Lus](#)[Commentés](#)

- 1 **Retraites.** Réforme des retraites : vous êtes nés à partir de 1961 ? Voici l'âge auquel vous pourriez partir en fonction de votre année de naissance
- 2 **Coronavirus.** 9e vague de Covid : votre département fait-il partie des plus touchés par la reprise de l'épidémie ?
- 3 **Energie.** Coupures d'électricité : une journée test de délestage national ce vendredi, voici comment ça va se passer
- 4 **Santé.** Liste noire des 107 médicaments considérés comme dangereux ou inefficaces : vérifiez vos traitements
- 5 **Disparition de Delphine Jubillar.** Affaire Delphine Jubillar : lunettes, téléphone portable... ce qu'a révélé la dernière audition de son mari Cédric

À lire aussi de Vins

- 1 **Vins.** "Le vin, c'est une success-story européenne. Confier le groupes d'études au RN, c'est un non-sens"
- 2 **Politique.** Assemblée nationale : le RN ne présidera pas le groupe d'études sur l'antisémitisme mais récupère celui sur le vin
- 3 **Vins.** Montpellier : à l'Opéra Comédie, vins et gastronomie pour le "Noël en Grés de Montpellier"
- 4 **Vins.** Viticulture : vers la fin des fûts de chêne ? Ces barriques en verre qui bousculent les codes du vin
- 5 **Vins.** Décryptage : le vin de garde ou le mystère d'une alchimie, de la vigne au jour de l'ouverture de la bouteille



Aussi à la une

- 1 **Economie.** Allocations familiales : comment la CAF traque les fraudeurs et note ses bénéficiaires avec des algorithmes
- 2 **Société.** Préservatifs gratuits pour les 18-25 ans : Emmanuel Macron étend la mesure aux mineurs
- 3 **Société.** Grève SNCF à Noël : échec des négociations avec les syndicats, une première mobilisation annoncée du 15 au 19 décembre
- 4 **Football.** Coupe du monde 2022 : un tabloïd anglais chambre la France en projetant des Unes à la gloire des Anglais en plein Paris
- 5 **Société.** 13°C dans un hôpital : l'alerte est lancée par les syndicats sur les températures d'un établissement au Havre