

Le vin de garde ou le mystère d'une alchimie

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. À Montpellier, pour prouver que ce n'était pas usurpé, le Département a créé une œnothèque dont chaque année on extrait quelques trésors que l'on ausculte.

Dossier réalisé par Olivier Le Ny oleny@midi Libre.com

Sur les cols anonymisés, un simple numéro. Des crachoirs sur les tables rondes du château d'O Montpellier et des bouteilles alignées devant des dégustateurs, nez fin perdu dans les larges verres, un stylo à la main. Ils sont œnologue, 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 si celui-ci est meilleur que celui-là, leur a-t-on intimé, 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'agit plutôt de rouges, « les rosés et blancs tiennent moins longtemps », justifie l'œnologue 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, furtant 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. Érudite : « *C'est un vin qui br- versera le temps dans un esprit*

d'échange et de structure de la mémoire climatique », env- sage le sommelier Thierry Boyer. Factuelle : « *C'est un vin qui a une marge d'amélioration, qui va s'affiner, se pat- ner, se compléter avec l'action du temps* », résume son collè- gue Sergio Calderon, du restaur- rant Le Suquet, à Laguiole (Aveyron). Une chose est sûre : il ne vieillit pas, « *il s'élève, au sens littéral, vers plus haut* ».

2 Une œuvre qui va débiter 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 Daumond, le vigneron de Folle Avoine, à Verdargues dans l'Hérault n'excède jamais 1 200 cols par an de ses deux cuvées de garde. « *Et en- core, pas tous les ans, ça dépend de la qualité du raisin.* » Car la manière première est ici plus essentielle que jamais, « *Ca se construit à la vigne* », insiste Marc Esclarnonde, œnologue conseil. « *En fonction de son style, comme un peintre avec sa palette, décrit Serge Navel, dégustateur pour le magazine Terre de vins, 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*

3 Oxydation, réduction tanins, anthocyanes

Une fois dans la bouteille, l'histoire va continuer, « *complète* » et en partie « *mystérieuse* », dit Didier Ollé : « *Il y a plus de mille molécules aromatiques. Comment savoir comment cha- cune évolue individuellement, leurs interactions ?* » Imagi- nons une bouteille à l'horizon- tale : « *En bas, pas d'oxygène, il se produit une réduction. En haut, un ciel gazeux entre le vin et le bouchon de liège, per- méable, et des échanges de gaz à travers celui-ci avec la piéce :*

vous avez une oxydation. » Ces transformations physico-chim- ques vont affecter structure, arô- mes et couleur. Les tanins « *ont se polyméri- ser, 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

Les succès n'est pas écrit, « *il y*

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 « *échauffer* » le vin pour lui donner les capaci- tés de trancher les années, plus de tanins, un certain degré d'al- cool, une acidité marquée. La suite est affaire de chance.

Chaque année, des bouteilles de l'œnothèque sont dégustées à l'aveugle.



PHOTOS SYLVIE CAMBON

a plus à perdre qu'à gagner si dans la cave la température fait le yoyo ! », lâche Marc Esclarnonde. Mais si tout se passe bien, « *l'élevage noble fait ac- quérir au vin une belle patine et comme un meuble, il se fait doux au toucher* », sourit Sébas- tien Pardaillé. La couleur des rouges tendra à aller « *du vio- let vers l'orange et le brun* », ob- serve Nicolas Calmels. Sergio Calderon : « *Le passage du temps va révéler son ori- gine, effacer les arômes pri- maires, fruités, et faire ressor- tir des arômes secondaires, voire tertiaires. Des notes d'évolution qui vont donner plus de complexité, des tanins beaucoup plus suaves, laisser place au terroir.* »

L'info en +
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'œnothèque, un projet de suivi du vieillissement des vins sans équivalaient 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 héraldiques 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, indiquées 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.* »

« Le vin, ce n'est pas des mathématiques ! »

Sergio Calderon, sommelier du restaurant de la famille Bros, Le Suquet, à Laguiole



Garder des vins reste-t-il une pratique répandue ?

Dans beaucoup de pays, constituer une cave, c'était constituer beaucoup de sentimental dans cet acte. Pendant les guerres, on cachait les vins pour ne pas se les faire piller. On a beaucoup perdu, on est dans l'instant, on a tendance à boire les vins trop jeunes, alors que le vin a un rapport extraordinaire avec le temps. Il permet de le remonter. Dans la région, on a tendance à les boire trop rapidement. À tort, je pense, parce que si ces

vins sont bien conservés, on en aura un autre aperçu.

Bien conservés, c'est-à-dire de quelle façon ?

À une température de 12-14°C toute l'année, sans variation, avec une hygrométrie de 70 à 80 %, on parviendra à un épa- nouissement du vin.

Comment savoir qu'il est temps de le consommer ?

Il y a une courbe de maturi- tion du vin, donc comment le savoir : lorsqu'on met un vin en bouche, que les tanins sont encore un peu agressifs, ar-

gileux dans notre jargon, il faut attendre. Lorsque la courbe est au sommet, il de- vint a atteint son apogée, il de- vient autre, plus expressif et plus harmonieux en bouche.

Le vin s'achète chez le produc- teur, chez un bon caviste, où l'on délivre un conseil et le rien est, de ne jamais acheter une seule bouteille. Par trois, par six, cela permet de goû- ter, de voir que le vin est peut- être en devenir, y revenir quel- ques années après, suivre son évolution jusqu'à déterminer qu'il est optimal. Après, ce n'est pas des mathé-

matiques ! Ce serait trop sim- ple. Il faut une part de hasard, d'innatendu.

Une part de risque ?

Bien sûr, celui que la bouteille ait mal évolué. Il y a aussi un paramètre qu'on oublie sou- vent, c'est le fait que le dégus- tateur soit lui-même ou pas en pleine forme, bien accompa- gné pour déguster le vin et ça c'est déterminant !

Y a-t-il des précautions à prendre en ouvrant un vin longtemps gardé ?

Absolument, une bouteille

que l'on a gardée précieuse- ment peut être mal servie et abîmée. Dans la manipulation, lorsqu'un vin a un certain âge, dix ans et plus, je préconise de sortir la bouteille de la cave et la mettre debout dans un endroit frais deux jours avant de la boire. La déboucher dé- licatement un peu avant de la servir et la goûter pour déci- der ou pas de la carafier ou la decanter.

Un vin du Sud, riche en alcool, il vaut mieux le servir deux degrés plus frais que l'on ne souhaite le boire, à 14 ou 15°C. Ils gagnera dans le verre.

L'expert