

# À consommer sans modération

## VENDANGES ET DÉMONS

**Comme on ne peut aller voir chez tous les vignerons si leur raisin est trafiqué ou pas, autant se fier aux bons cavistes qui font le boulot à notre place.**

**V**oici le temps des vendanges, chers sinéphiles, une période idéale pour éclairer vos lanternes et vous rappeler une évidence. Beaucoup semblent l'oublier mais le vin, ça commence à la vigne. On l'a déjà dit, impossible de faire de bons vins avec des raisins douteux, et pour récolter des bons raisins il faut travailler la vigne, labourer, tailler, etc., en prendre le plus grand soin d'un bout de l'année à l'autre. Et non se contenter de la maltraiter avec les produits de synthèse qui ne font que l'affaiblir d'année en année comme tous ceux qui la font pisser pour en faire des vins de « tiroir-caisse ».

Alors, comment savoir, et quels sont les critères objectifs qui pourraient éventuellement nous renseigner sur la qualité du raisin ?

Il y a tout un monde entre les raisins gavés de chimie et les raisins issus de l'agriculture bio. À l'œil nu, et même à la loupe, difficile de faire la différence, c'est un microscope qu'il nous faudrait à ce stade pour nous renseigner sur la qualité du raisin. L'observation microbologique s'avère impitoyable car elle nous révèle tout ce qui s'est passé en amont dans la vigne avant les vendanges. Savez-vous par exemple qu'un jus de raisin dont la population levurienne est riche vient à coup sûr d'une vigne labourée ; *a contrario*, on constatera qu'un jus de raisin pauvre en levures provient d'une vigne non travaillée. Cela a été démontré il y a déjà longtemps.

Cette question du labour est essentielle dans le processus d'élaboration d'un vin. En effet, pour éviter que les racines courent à la surface

du sol, le labour permet d'enfoncer celles-ci loin en profondeur pour qu'elles se nourrissent de tous les minéraux qui enrichiront l'arôme du vin. Voilà comment s'explique la notion de « terroir » pour un vin : sa spécificité, il la tient du lieu d'où il est issu. Malheureusement, la viticulture intensive, qui participe largement à la destruction des sols et des sous-sols, rend obsolète cette notion de « terroir » et, dès lors, des vins sans expression produits dans des « déserts viticoles » se résument à des étiquettes qui ne recouvrent plus aucune réalité sinon celle de leur commercialisation.

Depuis quelques années la question des « appellations », c'est-à-dire la garantie d'origine, est posée, mais le plus souvent ce sont les vins les moins typés, standardisés, qui sont reconnus dans ce cadre, alors que les vins au plus près de la terre, singuliers et naturels, ne bénéficient d'aucune reconnaissance officielle. Merdre à l'État. Et vive les bons cavistes qui se battent depuis des années pour promouvoir ces vins « des profondeurs ». Ciao !

**Jean-Paul Rocher**

*Cave et bar à vins de la semaine : Les Crieurs de vin, 4-6, place Jean-Jaurès, 10000 Troyes.*