

Dossier d'approche sur les vins liquoreux



Préambule

Ce dossier de dégustation, ne traite pas des grands moelleux ou liquoreux, ni de noms prestigieux ou de flacons très onéreux ; pas plus que des vins dits mutés ou adjuvés.

Il a pour but d'apprécier la production nationale, dans des régions différentes, avec des cépages différents et sans doute des techniques différentes. Il considère donc des vins obtenus uniquement sur la base de jus de raisin, de cépages blancs.

Les vins dits moelleux ou liquoreux, ne sont plus trop dans l'air du temps. Malgré que le sucre soit un composant indispensable au métabolisme, il est jugé sur des pathologies qui effraient comme obésité, diabète sucré, maladies cardio-vasculaires, mais on peut se dire aussi que les modes et techniques qui prévalent au marché soient aussi les causes de ce désamour. Comme il est dit, consommons avec modération, mais c'est également vrai pour les autres vins et alcool.

Très sucrés, généralement onéreux, souvent déclinés en contenant 50 cl, ces vins deviennent des vins de consommations occasionnelles et de « plaisirs » ; notamment à l'occasion des fêtes de familles ou de fin d'année, voués au sempiternel accompagnement du foie gras.

Ce sont des vins réalisés avec des raisins surmaturés et donc riches en sucre. Durant la fermentation, une partie des sucres, est transformée en alcool, l'autre reste dans le vin et est nommée « sucre(s) résiduel(s) ». Ceux-ci correspondent à des sucres fermentescibles, plus précisément du glucose et du fructose, et ils se retrouvent non transformés.

La fermentation sera arrêtée au moment où le vigneron estimera le taux de sucre suffisant à son goût, entre eau et alcool. Pour que ce vin soit dit « liquoreux » sa teneur en sucre doit être supérieure à 50 grammes minimum par litre de vin.

1- Techniques de mûrissement pour la concentration des sucres :

Nous sommes à ce stade toujours au niveau de la grappe de raisin. Sa maturation sera attendue sur le pied de vigne, c'est la solution naturelle ... , mais aussi grâce à des techniques hors du vignoble

Techniques hors vignoble :

LE PASSERILLAGE

Cette technique consiste à faire sécher les raisins naturellement :

- sur le pied de vigne



- ou bien, sur des clayettes en bois



- ou bien, suspendus sous les toitures



- ou encore sur un lit de paille.



Ces techniques ont pour but de faire s'évaporer une partie de l'eau contenue dans la baie, pour ne garder que celle où se concentreront les sucres, et qui constituera le jus de presse. Il y a donc une notion de réduction des volumes primaires. C'est une technique de concentration

Techniques sur pied de vigne :

Les VINS de GLACE

La technique est de laisser passer le gel sur les grappes, voire la prise totale de la grappe dans la glace

Ici c'est une technique de conservation de la grappe sur son pied de vigne, donc une technique de surmaturation



LA POURITURE GRISE

Générée par le *Botrytis cinerea*, qui est le nom d'un champignon, c'est une maladie cryptogamique qui si elle est souhaitée, elle est aussi très surveillée en étant l'amie du vigneron. Par opposition, le *Botrytis* est redouté de la part d'autres agriculteurs, notamment les céréaliers qui produisent par exemple le tournesol, ou les maraîchers pour la tomate ou la fraise. Son apparence est une poussière grise et au touché, c'est une « pourriture » qui investit complètement le fruit. Mais voilà, pour la baie du raisin, il peut aussi la sublimer, c'est une curiosité de la nature appelée « la pourriture noble ». Le vigneron veille le moment précis où ce champignon aura fait son effet et vidé une grande partie aqueuse de la baie et en aura concentré les sucres. C'est aussi une technique de surmaturation



De plus ce botrytis va apporter aux jus extraits des baies, sa part d'arômes particuliers en se fondant aux goûts des sucres résiduels. Les grappes de raisin colonisées seront récoltées une à une, ou baies par baies et par passes successives avec une attention particulière. Pour les grands liquoreux comme le Sauternes, les baies de raisins sont en plus, triées à la main par plusieurs personnes pour ne garder que « l'excellence », une technique supplémentaire qui sublime la dégustation. Ces baies de raisin attendues, surveillées, « botrytisées », triées, sont appelées aussi « les grains nobles ».

2- Les régions de France où sont produits les vins moelleux et naturels :

Aquitaine,

- Bergeracois, Bordelais, Côtes de Duras, Sauternes.
- Cépages : Sémillon, sauvignon(s) et muscadelle. La répartition moyenne observée est sémillon : 75%, Sauvignon : 20%, muscadelle 5%, mais aussi 100% sémillon ou 100% Sauvignon

Pyrénées :

- Jurançon et Pacherenc-du-vic-bilh
- Cépages : Petit et gros Manseng

Gaillac :

- Cépages : Mauzac et « loin de l'œil »

En Alsace :

- Cépages : Riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat.

Dans la Loire :

- Anjou, Bonnezeaux, Coteaux de l'Aubance, Côteaux du Layon, Montlouis, Quarts de Chaume et Vouvray.
- Cépage : chenin.

Dans le Jura :

- Vin de paille, Côtes du Jura
- Cépage : Savagnin.

3- La dégustation des vins moelleux et naturels :

Le vin, qu'il soit moelleux ou liquoreux développe différents arômes, comme le miel, les épices, les fruits confits, les raisins secs, de fruits exotiques, l'arôme du grillé ... mais aussi vanille, réglisse, du clou de girofle, œillet.

Souvent, les vieux liquoreux évoluent vers des senteurs de cire d'abeille et des notes de rancio. La couleur évolue aussi du jaune paille au vieil or, voire ambré ou même roux

Un bon liquoreux doit respecter l'équilibre sucre/acidité/alcool. Trop de sucre, le vin sera lourd et peu élégant alors qu'une acidité équilibrée amènera fraîcheur et permettra d'exalter le fruité et la longueur en bouche. L'alcool sera forcément présent, mais contre balancé par sucre et acidité, c'est tout but de cette vinification.

3-1- Les accords aux mets :

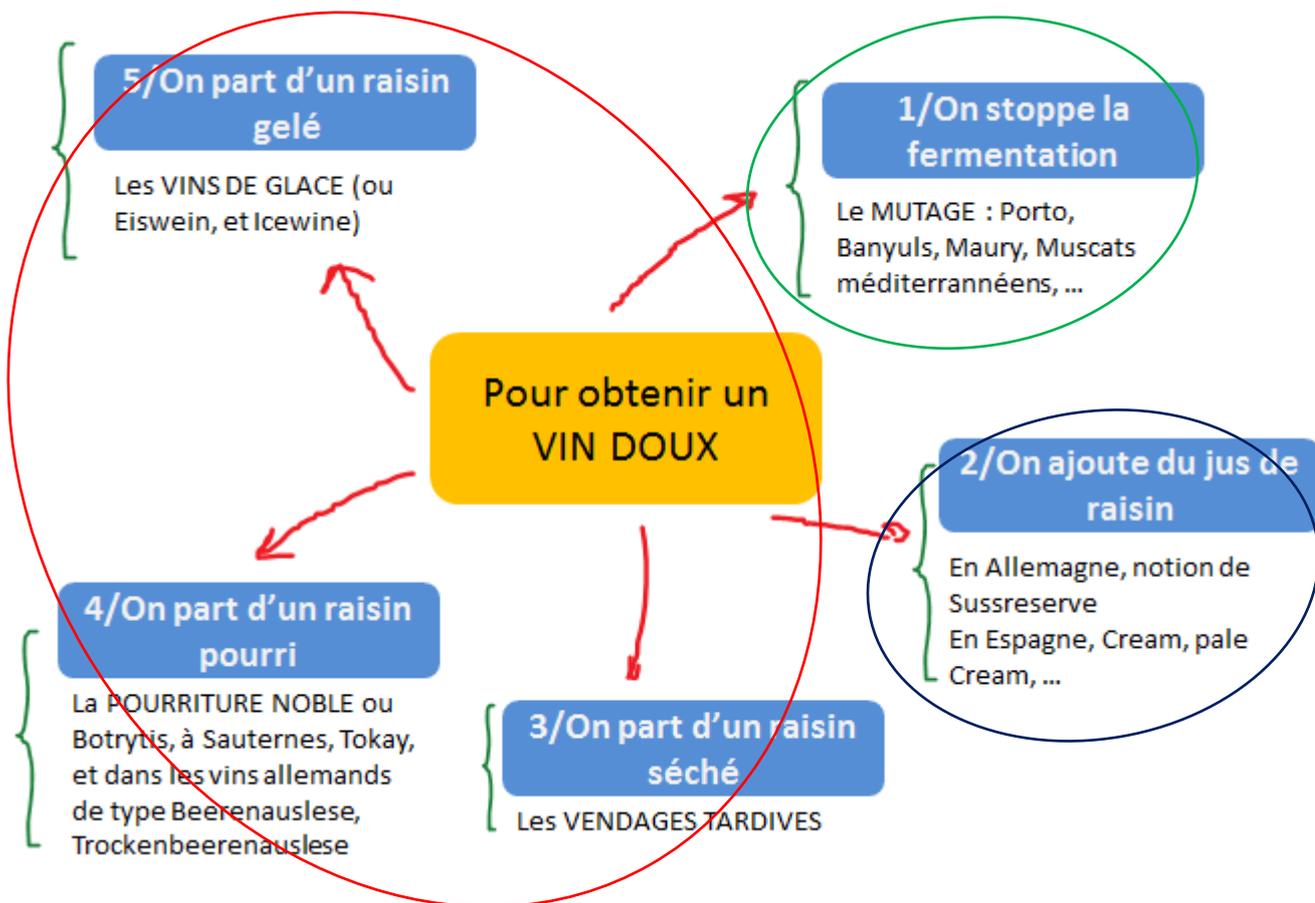
Entrée : Foie gras, asperges, jambon de parme et melon.

Plats : Volailles rôties ou en sauce, mais aussi le homard ou la langouste grillés, la lotte, le turbot.

Les fromages : le roquefort, la fourme d'Ambert, le bleu de Bresse.

Les desserts : Biscuits, gâteaux glacés et sorbets de fruits

Résumé des procédés de maturation :



3-2- Le degré d'alcool et la teneur en sucre conseillée pour une appellation particulière (ici Sauternes).

Le degré minimal d'alcool est de 13° dont 12,5% d'acquis. Légalement, le titre alcoométrique volumétrique acquis correspond au nombre de volumes d'alcool pur, mesurés à la température de 20°C, contenus dans cent volumes du produit considéré à la même température. Le moût, quant à lui doit contenir au moins 221 grammes de sucre naturel par litre. Ces deux valeurs sont liées. En effet, par simple fermentation alcoolique, il faut 17g de sucre pour obtenir 1° d'alcool. Or, grâce à cette relation, on obtient la teneur en sucre du moût, ici, 211g/l. Ces valeurs ne sont que les valeurs conseillées pour obtenir l'Appellation d'origine Contrôlée Sauternes, il n'est pas rare de rencontrer des Sauternes ayant une teneur en sucre comprise entre 350 et 400 g/l.

Il est rare que des vins naturels dépassent les 15%, liquoreux ou pas, pour deux raisons :

- Les levures qui transforment le sucre en alcool ont souvent du mal à fonctionner dans un milieu qui contient plus de 15% d'alcool
- Les vins "titrant" plus de 15% sont pénalisés fiscalement sur la plupart des marchés.

Admettons aussi que la fermentation du vin liquoreux est plus lente qu'un autre vin, car le botrytis entre en conflit avec les levures, qui mettent alors plus de temps à opérer. Les sucres résiduels seront aussi fonction de la quantité de sucre présente dans la vendange, puisque la fermentation alcoolique sera stoppée avant la transformation de la totalité des sucres.

4- Fermentation

Il y a, en amont, plusieurs pressées lentes et délicates des baies. La première fournit la majorité du jus, la deuxième, voire une troisième seront les plus concentrées en sucres (insistance sur les peaux et pépins). A la suite la fermentation est réalisée en cuve inox, durant 10 à 20 jours, entre 20°C et 22°C ou plus techniquement en barrique. Quelle que soit les appellations, les rendements pour les vins liquoreux fluctuent de 9 hl/ha à 25 hl/ha, même si le sud-ouest ou l'Alsace s'autorisent des 40 hl/ha pour leurs moelleux

5- Arrêt de la fermentation

Au cours de la fermentation, tandis que le taux d'alcool augmente, celui de sucre diminue. L'arrêt de la fermentation est dicté par un équilibre de l'alcool (moins de 15°, on l'a vu avant) et du sucre résiduel (de 50 à 400 g/l). Cependant, rares sont les moûts suffisamment riches permettant un arrêt naturel de la fermentation (les grands Sauternes n'ont pas ce problème, et l'appellation se l'impose sans doute). Il est alors réalisé l'opération de stabilisation du moût fermenté, par adjonction de 20 à 25g/hl d'anhydride sulfureux (pour ce qui nous intéresse dans ce dossier, sinon l'opération se nomme mutage). Cette opération a pour effet de stopper toute fermentation, en tuant les levures qui en sont responsables.

Le principe résumé est

- Refroidissement >>> On inhibe les levures
- Soutirage, filtrage >>> on élimine mécaniquement les levures encore actives
- On ajoute l'anhydride sulfureux (SO₂ ou dioxyde de soufre)

Mais il faut savoir :

Quels sont les principaux inhibiteurs de la fermentation alcoolique ?

- Le sucre paradoxalement qui peut dans le cas de forte teneur inhiber la croissance des levures
- L'éthanol (l'alcool) qui peut provoquer une mortalité des levures en fin de fermentation
- Les acides gras à moyenne chaîne (octa et décanoïques), issus du métabolisme lévurien (protéines)
- Les résidus de pesticides
- Le SO₂
- La température qui peut dans le cas de valeurs élevées provoquer la mortalité des levures et dans le cas de températures trop basses ralentir leur activité
- La présence de micro-organismes indésirables comme des levures indigènes ou des bactéries

Certains viticulteurs utilisent la « Bentonite » une argile naturelle, qui ajoutée lors de la fermentation, a le pouvoir de la stopper, par gravité ou collage.

Anecdote de viticulteur voulant faire un vin liquoreux :

Celui qui ne possède pas de cuvier à régulation de température et voulant mener une fermentation en barrique, peut subir une durée de fermentation de plusieurs jours, voire plusieurs semaines, si son chai est sujet à d'importantes variations de température

Même si ce n'est pas le sujet de la soirée, n'oublions pas ...

Les vins mutés, appelés aussi « fortifiés » ou improprement « vins doux naturels » :

C'est le cas des Banyuls, Maury, Rivesaltes. Les techniques sont différentes. Pour ceux-ci, le vigneron ajoutera de l'eau de vie, lors de la fermentation alcoolique des raisins. La conséquence sera l'arrêt la fermentation alcoolique et la conservation d'une partie des sucres qui n'ont pas été transformés en alcool. C'est une technique de vinification et non le seul résultat de l'action des levures sur le sucre des raisins.

6- Teneur en sucre suivant le vin considéré :

- Vin dit liquoreux : plus de 50 grammes de sucre par litre.
- Vin dit demi-sec entre 32 et 50 grammes de sucre par litre (au de-là de 40 gr il est dit moelleux).
- Vin sec entre 17 et 32 grammes de sucre par litre.
- Vin extra dry entre 12 et 17 grammes de sucre par litre (exemple de certains champagnes dits « extra dry »).

Les vins du dossier :

Château « le Raully » Monbazillac – Cuvée « Irrésistiblement » - 2019 - Super U – 6.5€ - 13.5%

Cépage : Sémillon, Muscadelle

Robe jaune paille brillant.

Abricot, pêche et une pointe de vanille.

L'attaque est souple et très douce, nous retrouvons des notes d'abricot et de vanille. Fin de bouche ample et ronde.

Domaine de Laulan Moelleux – 2018 – 13% – env. : 8€

Cépage : 85% sauvignon – 15% muscadelle

Vendange en surmaturation, quelques baies attaquées par le botrytis

Fermentation cuve inox tempérée

Visuel : Couleur jaune clair

Nez : Arômes puissants de fruits confits, d'abricot, et des notes de noisettes grillées.

Bouche : Belle attaque, bon équilibre et un volume important. Complexe.

Pacherenc du Vic-Bilh – Les Ombrages 2015, coopérative de Crouseilles – Leclerc Angoulême – 8.50€ - 12.5%

Cépages : Petit Manseng - Gros Manseng - Petit Courbu

Vendanges tardives – Elevage fût de chêne

La coopérative de Crouseilles a été créée en 1950, deux ans après la reconnaissance en AOC du madiran et du Pacherenc-du-vic-bilh. Elle a largement contribué au renouveau du grand vin rouge pyrénéen, dont elle fournit plus du tiers des volumes. Regroupant 130 vigneron, elle propose, outre le madiran, du pacherenc et du béarn.

Belle robe jaune paille, claire

Au nez, une belle intensité autour des fruits blancs (pomme, poire) et des fruits exotiques.

En bouche, de la fraîcheur, du volume et un léger gras. Équilibré.

GEWURZTRAMINER 2015 - Sélection Grains Nobles - Leclerc Angoulême – 15.45€ - 12.5%

Cépage : 100 % Gewurztraminer

(Mention Sélection de Grains Nobles : la richesse en sucres doit être supérieure à 18.2% d'alcool potentiel naturel pour le Gewurztraminer.)

Situation des parcelles :

Parcelles de Bergheim, exposition Sud-Est sur sols bruns calcaires de roche mère : marne Oligocène. Sols rouges, profonds, caillouteux, en déclivité légère (2%), à très bon potentiel viticole.

Conduite du vignoble :

Agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Dégustation :

- Robe : Dorée, ambrée, très brillante, larmes riches et denses.

- Nez : Intense, jovial et puissant, aux arômes de coing, de fruits secs, de raisins de corinthe, de fruits de la passion

- Bouche : Attaque mielleuse et douce, belle concentration sur des notes soutenues de coings et de fruits confits. Vin puissant présentant un superbe contraste entre l'acidité et le caractère liquoreux.

Château Bellerive – Quart de chaume – 2014 - 20.50€ - Leclerc Angoulême – 12%

100% Chenin

Robe : jaune doré

Nez ouvert sur des notes de miel d'acacia et de bergamote.

En bouche ce vin possède une attaque riche et complexe, sur le gras, et un bon équilibre sur le miel, les amandes grillées et des notes de brioches. Finale épicée et ronde, sucrée.

Domaine de la Galinière – Vouvray/Vernou – 2005 - Cave des Rochers – 27.70€ - 11.5%

Cépage : 100 % Chenin – 76% sucres résiduels

Visuel : robe dorée aux reflets argentés.

Nez : Très expressif et intense, notes de fruits compotés.

Bouche : Attaque souple et puissante, notes de fruits, de coing et abricot. Bel équilibre en bouche, aux notes fraîches.

Château Pajzos Pokaji aszu 5 Puttonyos - 2016 – Leclerc – 26.90€ les 50 cl - 11.5%

Cépage : Furmint (origine Croatie)

Robe : Jaune or

Nez : Pétrole, Humus puis, agrumes confits

Bouche : Équilibrée acidité / sucre comme un bonbon acidulé, très aromatique

(Rappel pour aszu 5 puttonyos:

La richesse en sucre est mesurée en « puttonyos », qui correspond à la quantité de grains nobles incorporés ... Vient de « Puttony » la hotte du vigneron. Les différents vins de Tokaj

Teneur en sucre (en gr./litre) Vieillesse min en fût

Szamorodni	0 à 10 gr	1 ans
Szamorodni doux	mini 10 gr	1 ans
Aszù 3 puttonyos	mini 60 gr	3 ans
Aszù 4 puttonyos	mini 90 gr	3 ans
Aszù 5 puttonyos	mini 120 gr	3 ans
Aszù 6 puttonyos	mini 150 gr	3 ans
Aszù eszencia	mini 180 gr	3 ans
Eszencia	mini 450 gr	3 ans ... Voir dossier « Tokaji » du 20/01/2017)

Website infos:

<http://www.vignes.be/vinblanc.htm#6>

<http://pfeda.univ-lille1.fr/iaal/docs/iaal2003/saut/sauternes.pdf>

<https://www.vinsvignesvignerons.com/Lexique/Titre-alcoometrique-volumique-acquis>

Quelques repères :

