



— RAISINS ET SENTIMENTS

Les vapeurs de la peur

Se pencher au-dessus des cuves de raisin en fermentation peut être mortel. Au domaine Voillot, on vinifie avec prudence...

15 octobre 2016 Épisode n° 3

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Le matin au domaine Voillot, celui qui arrive le premier ouvre en grand les portes du chai, prend son souffle, son élan, et traverse sans respirer pour aller ouvrir les fenêtres qui donnent sur la rue. Il met l'extracteur de gaz carbonique en route, puis monte prendre son petit-déjeuner. Il faut aérer avant de pouvoir travailler. Les cuves ont commencé à fermenter, c'est un moment un peu périlleux pour les vigneron. Le moût de raisin fermente, cela bout, on sent la chaleur lorsqu'on pose une main sur l'inox des cuves. Les levures sont en plein travail, elles transforment le sucre en alcool (c'est ce qu'on appelle la fermentation alcoolique), et cela dégage beaucoup de gaz carbonique, ce qui provoque régulièrement des accidents.

« C'est un gaz inodore, tu sens que tu respirez mal, mais tu ne te sens pas partir. Quand tu te penches au-dessus d'une cuve, tu peux perdre conscience, basculer et te noyer. »

Jean-Pierre Charlot, sur le gaz carbonique dégagé par les levures pendant la fermentation

« C'est un gaz inodore, tu sens que tu respirez mal, mais tu ne te sens pas partir, prévient Jean-Pierre Charlot, le vigneron. Quand tu te penches au-dessus d'une cuve, tu peux perdre conscience, basculer et te noyer. En moyenne, on a trente secondes pour sortir quelqu'un quand il tombe là-dedans. » À Saint-Romain, village voisin aux rouges délicieux, le fils d'un vigneron a ainsi chuté dans une cuve voilà quelques années. Son père a essayé de le sortir, et tous deux ont péri noyés.



Depuis qu'il a failli y passer en 1995, Jean-Pierre Charlot refuse que ses salariés, quand ils grimpent à l'échelle au-dessus d'une cuve, penchent leur corps au-delà du torse — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Au domaine Voillot, Jean-Pierre Charlot lui-même a failli y passer, pendant les « vinifs » 1995. Il avait perdu l'équilibre, a commencé à faire des signes en s'accrochant au bord de la cuve. Un salarié du domaine, Abilio, a cru qu'il plaisantait et lui a fait bonjour également de la main... Heureusement, une vendangeuse, infirmière réanimatrice, a compris qu'il se passait quelque chose de grave. Ils ont eu le plus grand mal à ressortir le vigneron avant qu'il ne se noie (Jean-Pierre pèse « environ 0,128 tonne » - plus le poids des peaux et pépins ce jour-là). Depuis, il est extrêmement vigilant et refuse que ses salariés, quand ils grimpent à l'échelle au-dessus d'une cuve, penchent leur corps au-delà du torse.

Portés par le gaz, les peaux et les pépins des baies qui éclatent progressivement forment un « chapeau de marc », flottant en haut de la cuve. On le replonge régulièrement dans le jus, c'est le pigeage, qui évite que ce chapeau végétal ne se dessèche, apportant de mauvais goûts au vin. L'opération permet aussi de mieux extraire le fruit ainsi que les tanins et la couleur contenus dans les peaux et pépins (la production de chaleur pendant la fermentation renforce cette extraction).

Jean-Pierre répète souvent que la vinification est une affaire d'observation, d'hygiène et de rigueur

Une fois tout aéré le matin, la journée peut commencer. Jean-Pierre ou Étienne commence par vérifier que les cuves ne sont pas sur le point de déborder (en se réchauffant, le moût prend du volume). Ce serait particulièrement ennuyeux pour ce millésime 2016 aux rendements très bas, du fait du gel d'avril. Le manque de volumes met l'exploitation en difficulté après déjà trois années de grêle et un millésime 2015 bon mais trop peu copieux (lire l'épisode 1, « La vigne devant soi »). Si la cuve risque de déborder, on pratique un petit délestage : on soutire du moût pour le mettre momentanément dans une cuve voisine (d'ordinaire, on évite de trop transvaser les moûts dans un chai, mais on peut plus facilement se le permettre pendant les fermentations alcooliques car le gaz carbonique dégagé par celles-ci protège les jus de l'oxydation).



On goûte chaque jour, pour contrôler les arômes, vérifier où en sont les tanins — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La vinification demande peu d'intervention lorsque la vendange est saine, mais beaucoup de précision. Jean-

Pierre répète souvent à ses stagiaires et son neveu que c'est une affaire d'observation, d'hygiène et de rigueur. Des procédures précises permettent de comprendre en permanence ce qu'il se passe dans les cuves, pour anticiper les interventions. On s'appuie sur les courbes de température et de densité de sucre prises trois fois par jour et qui montrent l'évolution de la fermentation. Idéalement, celle-ci se déroule entre 28 et 32°C pendant trois ou quatre jours. Si une courbe indique qu'une cuve risque de devenir trop chaude ou trop froide, on la refroidit ou la réchauffe avec ce que l'on appelle un groupe thermo-frigo pompe (pour résumer, on fait passer le moût dans un tuyau qui traverse une zone froide). Avant, c'était beaucoup plus rudimentaire. Le beau-père de Jean-Pierre, Joseph, plongeait de pleines poches de glace dans le moût, il arrivait qu'elles percent, diluent les jus. « *On a gagné beaucoup de confort, en conclut Jean-Pierre Charlot, sans pour autant révolutionner la façon de faire du vin.* »

Étienne gagne en autonomie, Jean-Pierre lui répète souvent : « Un jour, tu feras tout cela tout seul »

Progressivement, Jean-Pierre demande à Étienne, neveu qu'il prépare à sa succession, de gagner en autonomie. De remplir les cahiers où l'on reporte matin et soir les températures et densités, et de comparer avec la demi-journée précédente, pour comprendre l'évolution. « *Une fois que tu as tout comparé, dis-moi ce que tu veux faire sur quelle cuve et pourquoi* », lui dit-il. Au début, Étienne répondait souvent : « *On fait comme tu veux...* », ce qui agaçait Jean-Pierre. Puis progressivement, il gagne en autonomie.

« *Mûrit* », dit son oncle. Ce matin par exemple, Étienne regarde les courbes, constate que la température commence à se stabiliser dans l'une des cuves : c'est que la fermentation ralentit, que les levures patinent puisque les densités indiquent qu'elles n'ont pas transformé tous les sucres. Il faut peut-être les réchauffer pour relancer le processus, suggère-t-il. Dans une cuve voisine, la chaleur au contraire a augmenté, les densités de sucre plongent. La fermentation bat son plein, il faut juste veiller à ce que cela ne dépasse pas les 32 ou 33°C, pour ne pas fatiguer les levures.

« *Un jour, tu feras tout cela tout seul* », lui répète souvent Jean-Pierre. « *Dans six ou huit ans* », répond ce matin-là Étienne. « *Tiens, avant tu disais dans huit ou dix ans, je viens de gagner deux ans sur la retraite* », remarque l'oncle. Étienne sourit et hausse les épaules. C'est un petit jeu incessant. Une passation, ce n'est pas simple dans un domaine agricole. Celui qui transmet doit laisser de la place à l'autre, celui qui apprend doit gagner en autonomie, sans bousculer trop vite les habitudes du plus expérimenté. Pour l'instant, le duo fonctionne plutôt bien, échange beaucoup, travaille en confiance. Mais ils savent tous les deux qu'il y aura des désaccords, des engueulades.



Pour l'instant, le duo Étienne - Jean-Pierre fonctionne plutôt bien — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Étienne apprend en attendant à doser les chaptalisations. On ajoute très progressivement le sucre, cette année 17 kilos par hectolitre en moyenne pour gagner à terme un degré d'alcool, mais il faut fractionner ces ajouts, pour ne pas brusquer la fermentation. « *Si je dois ajouter 25 kilos à une cuve et que je les mets d'un coup, explique Jean-Pierre Charlot, cela fait l'effet d'une bombe, un brusque élèvement de la température et un surcroît de travail brutal pour les levures.* » Elles peinent alors à travailler, à transformer tout ce sucre en alcool. Au domaine Voillot, la chaptalisation est fractionnée en cinq ou six fois, « *afin de prolonger la fermentation en produisant de façon homéopathique du gaz carbonique et de la chaleur* », résume Jean-Pierre Voillot.

Quand la fin des fermentations approche, Jean-Pierre demande à des amis de venir goûter chaque cru avec lui

Au bout de quelques jours, le travail des levures commence à ralentir. Les cuves refroidissent. La fermentation alcoolique s'achève. Le chapeau de marc, qui n'est plus porté par le gaz, redescend doucement, infusant dans le jus comme du thé. Une nouvelle et dernière phase de macération commence. Elle va durer quatre ou cinq jours, selon ce qui manque encore au vin. On continue d'extraire le fruit et les tanins (qui fixent la couleur). On peut aussi, à ce stade, rectifier l'acidité. Si l'on constate que les pH sont trop élevés (donc l'acidité trop basse), on ajoute un peu d'acide tartrique (acide contenu naturellement dans les plantes). Cette année, Jean-Pierre Charlot en a mis en moyenne 100 grammes par hectolitre (le

maximum autorisé est de 150 g/hl). C'est noté sur un cahier spécial. La législation interdit d'acidifier dès la première macération, préfermentaire (lire l'épisode 2, « Lentement, le raisin devient vin »). Il faut attendre la fin des fermentations alcooliques. Le vigneron dit que c'est absurde, qu'il vaudrait mieux acidifier tout de suite.



La législation interdit d'acidifier dès la première macération. Le vigneron dit que c'est absurde, qu'il vaudrait mieux acidifier tout de suite — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

La fermentation terminée, le vin n'est plus protégé de l'oxydation par le gaz carbonique. La tentation est grande de vider le plus vite possible les cuves pour le mettre à l'abri en cave dans les fûts. Mais c'est le meilleur moyen de rater au dernier moment ses vinifs. La dernière macération est en effet essentielle pour assouplir les tanins, extrait des pépins des raisins, pour les arrondir, les rendre éventuellement plus soyeux. Cela demande d'ajuster très précisément la date de fin de cette fermentation (si l'on attend au contraire trop longtemps, les tanins peuvent devenir plus durs). On goûte chaque jour, pour contrôler les arômes, vérifier où en sont les tanins. Puis la fin approche, Jean-Pierre prend rendez-vous avec un ou plusieurs amis de confiance, très bons dégustateurs, pour qu'ils viennent juger avec lui chaque cru, avant le décuvage... 5

Le moût

Jus de raisin mêlé de peaux et de pépins qui va fermenter pour donner le vin.

Les « vinifs »

Petit nom, très usité dans le monde viticole, des vinifications, la transformation du raisin en vin.

Les rendements

Jean-Pierre Charlot ne fait jamais « pisser » ses vignes (une expression signifiant que l'on fait pousser un maximum de raisin au détriment de la qualité), il se contente de rendements raisonnables : 35 à 40 hectolitres par hectare en moyenne. Depuis dix ans, le plus haut rendement a été 2009 (53 hl/ha), le plus bas 22,35 hl/ha en 2012, année de grêle catastrophique. Elle sera malheureusement détrônée par le millésime 2016 : le domaine attend cette année un rendement global de 18 hl/ha (avec de forte disparité : 9 hl/ha seulement en volnay village, 12 hl/ha en pommard, et heureusement 35 à 40 hl/ha dans certains premiers crus).

Le nettoyage

Ce point est essentiel dans les chais. Tout est désinfecté avant le début des « vinifs » (sols, cuves, outils), puis nettoyé très soigneusement chaque soir, pour combattre les bactéries, les levures malvenues, ne laisser travailler que celles qui se trouvent dans le raisin.

L'eau fraîche

Certaines années extrêmement chaudes, comme en 1947, il est arrivé dans certaines régions que l'on verse directement des seaux d'eau fraîche dans les cuves, pour sauver le millésime, très mûr, et dont les températures battaient des records.

Le degré d'alcool ajouté

Volnay se trouve dans la zone dite C1, très septentrionale, où les vignerons ont le droit de chaptaliser pour gagner au final jusqu'à 1,5 degré d'alcool.

Le sucre des liquoreux

C'est ce qui se produit avec la plupart des liquoreux, dont les raisins sont ramassés si mûrs que les levures peinent face à la masse de sucre, ne terminent pas leur travail, ce qui explique que ces vins restent si sucrés.

La charpente acide

L'acidité est utile, tout comme les tanins et l'alcool, pour aider à la garde du vin et renforcer son potentiel de vieillissement. Tandis que les tanins ont des propriétés protectrices anti-oxydantes et antiseptiques, l'acidité est, avec l'alcool, la véritable colonne vertébrale du vin. Pour un pinot noir, idéalement, le pH (qui exprime la force de l'acidité) se situe aux alentours de 3,5 à la mise en bouteille (donc 3,2 à la récolte, car la vinification fait ensuite légèrement chuter l'acidité).

Le pigeage

Le pigeage est un pétrissage très doux des moûts du raisin, pour favoriser l'extraction de la couleur et des tanins. On enfonce dans le jus le « chapeau de marc » formé par les peaux et pépins flottant en surface de la cuve, portés par le gaz carbonique dégagé lors de la fermentation.

Acidifier au bon moment

Lorsqu'on acidifie après les fermentations, il faut ajouter 1,2 kilo d'acide tartrique pour faire baisser de 0,2 le pH d'un fût, alors que 200 grammes auraient suffi si

pour faire baisser de 0,2 le pH à un lit, alors que 300 grammes auraient suffit si l'acide avait été ajouté d'emblée, lors de la macération préfermentaire.

PDF généré le 8 avril 2019 pour kclubdijon@outlook.fr

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

Édité par Lucile Sourdès-Cadiou

Vous pouvez consulter une version enrichie de cet article à l'adresse :
<https://lesjours.fr/obsessions/raisins-et-sentiments/ep3-fermentations/>

Éditeur

Les Jours est édité par la société *Les Jours SAS*.

- *Capital social : 123 170 €*
- *Immatriculée sous le numéro 812 749 323 au RCS de Paris.*
- *Numéro de TVA intracommunautaire : FR 12 812749323*
- *Numéro de CPPAP : 0118 Y 92937*
- *Adresse : Les Jours - BP 103 - 75921 Paris 19 PDC*
- *Téléphone : 09 83 98 59 95*
- *E-mail : contact@lesjours.fr*
- *Directrice de la publication : Isabelle Roberts*