



— RAISINS ET SENTIMENTS

« Tu sens la cerise qui te prend tout le palais »

Au domaine Voillot, la vinification est finie. Le vin va reposer un an dans des fûts mais avant, il faut le goûter.

22 octobre 2016 Épisode n° 4

Texte Olivier Bertrand

Photo Sébastien Erôme

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

Enfin une bonne nouvelle pour ce fichu millésime 2016. L'autre soir, Jean-Pierre Charlot, le vigneron du domaine Voillot que *Les Jours* suivent sur une saison de vin, m'a appelé (depuis le début de cette obsession, quand je ne suis pas à Volnay, on s'écrit ou se téléphone quotidiennement, il me raconte la vie du domaine, les gestes et les surprises, bonnes ou mauvaises, de la journée). Cette fois, il venait de s'apercevoir qu'il ferait un peu plus de vin que prévu. Au départ, il tablait sur 58 pièces (contre 180 à 200 dans une année normale). Finalement, ce sera 65, d'un vin qui dort à présent dans la cave, après quelques derniers jours de vinification captivants.

Passées les vendanges, le moût de raisin avait subi une première macération à froid pour extraire des pépins et des peaux couleur et tanins, puis la fermentation avait transformé le sucre en alcool tout en continuant l'extraction, avant de laisser le vin tranquille dans la cuve, le temps que les tanins fixent la couleur, s'arrondissent, s'assouplissent, deviennent plus soyeux.

Mais il faut savoir arrêter à temps cette dernière étape, que l'on appelle macération finale, afin que les tanins ne deviennent pas trop astringents. Pour choisir la bonne date, Jean-Pierre goûte chaque année toutes ses cuves en compagnie de copains vigneron ou de Bruno Huguenin, qui dirige le Centre œnologique de Bourgogne, où le domaine fait analyser ses raisins et ses vins.

« Qu'est-ce qu'on se fait chier cette année... On a deux fois moins de travail que d'habitude et les vinifications se sont faites très rapidement, presque toutes seules. »

Jean-Pierre Charlot

Lorsque l'œnologue arrive ce matin-là, Étienne, le neveu – qui apprend le métier de vigneron pour prendre la succession de Jean-Pierre –, est en train de repeindre les

portes du chai et des apprentis, pour s'occuper. « *Qu'est-ce qu'on se fait chier cette année... soupire l'oncle. On a deux fois moins de travail que d'habitude et les vinifications se sont faites très rapidement, presque toutes seules.* »

Bruno Huguenin confirme : c'est pareil dans la plupart des domaines. Ils ont avec Jean-Pierre Charlot une relation amicale, se connaissent depuis longtemps. Tous deux ont beaucoup d'expérience du métier. « *Il y a des domaines qu'il faut accompagner et conseiller de près, pour éviter les bêtises, glisse le directeur du labo. D'autres se débrouillent très bien seuls. Ici, avec Jean-Pierre, je viens plus pour confirmer son avis que pour donner le mien.* »



Jean-Pierre goûte chaque année toutes ses cuves en compagnie de copains vigneron ou de Bruno Huguenin (à droite), qui dirige le Centre œnologique de Bourgogne — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Une table en bois a été installée près des cuves, un crachoir sur pied, quelques verres. Étienne commence par tirer un peu de vin d'un robinet en bas d'une cuve de l'appellation bourgogne. Chacun plonge son nez en silence. Jean-Pierre attend que Bruno Huguenin dise ce qu'il en pense. « *C'est important de le laisser parler en premier, dit-il. Il ne faut pas l'orienter avec des commentaires.* » L'œnologue hausse les épaules, façon de dire qu'il en faudrait plus pour l'influencer. « *C'est bien abouti,*

commente-t-il. L'acidité est présente, il y a le caractère du bourgogne bien prononcé, ça se dégage tout seul cette année. Il y a urgence à ne rien faire ! » J'écoute en silence, en reniflant mon verre, avant de « grumer » puis de recracher. « *C'est incroyable comme les deux millésimes qui se suivent, le 2015 et le 2016, sont à l'opposé : l'année dernière, les vinifications ont duré près d'un mois, il a vraiment fallu aller chercher le vin. Là, ça s'est fait tout seul et rapidement.* »

L'œnologue commence ses journées très tôt, goûte tous les jours des vins de plein de domaines différents

Bruno Huguenin commence ses journées très tôt, goûte tous les jours et dans beaucoup de domaines différents. En discutant avec lui, on comprend les caractéristiques du millésime de cette année, l'équilibre et la grande maturité. C'est un drôle de type, sympathique, pince-sans-rire, passionné de moto trial et de treks au Népal. Jean-Pierre Charlot est en confiance, « *parce qu'il goûte très bien et que ce n'est pas un œnologue-épicier* ». Le vigneron appelle ainsi les conseillers et les labos qui vendent aussi des produits et essaient par exemple de refourguer, en même temps que leurs analyses ou leurs conseils pendant les vinifications, des levures sèches.

« *Des fois, il m'agace quand il critique mes vins, sourit Jean-Pierre Charlot. Mais même avec mon passé de prof d'œnologie, mon expérience, j'ai besoin de gens qui ont du recul, qui ne me cirent pas les pompes, surtout à la fin des vinifs. Il ne faut pas se mentir pour faire les bons choix. Il faut savoir juger la qualité des*

tanins, sentir s'ils sont suffisamment mûrs, assouplis, si on peut découvrir ou s'il faut attendre encore un peu. Soit tu as la science infuse et tu te plantes, soit tu as compris que c'est un métier où il ne faut pas trop avoir de certitudes, où il faut beaucoup échanger. » Il le répète souvent à son neveu, lui dit qu'il devra lui aussi se faire un réseau sûr. On n'est jamais bon vigneron tout seul.



En discutant avec Bruno Huguenin, qui goûte dans beaucoup de domaines différents, on comprend les caractéristiques du millésime de cette année — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Étienne apporte un nouvel échantillon, cette fois le volnay village. Il remplit les verres. La robe est d'un rouge profond, assez atypique pour l'appellation. Un fruit gourmand. *« C'est sur la cerise, note le visiteur, corpulent à l'attaque, avec ensuite des tanins bien placés. »* Je ne comprends pas ce que cela veut dire. *« Ils apparaissent à la fin, répond l'œnologue, déjà arrondis, pas sur l'angle, puis il y a de la longueur, c'est vraiment très beau. »* D'un autre cru, il dira que *« par rapport au reste, ça ne vaut pas un pet de lapin »*, que *« c'est foxé »*. Du coup Jean-Pierre Charlot, qui trouvait, avant même l'arrivée de Bruno Huguenin, que cela *« manquait de structure parce que les vignes assez jeunes sont encore trop peu enracinées »*, va déclasser ce vin et l'intégrer aux volnay villages.

« Ça fait dix ans que les arrière-saisons nous sauvent les millésimes. »

Jean-Pierre Charlot

On goûte ensuite un premier cru, les fremiets, *« au profil aromatique très particulier, presque confituré, bien équilibré mais avec un fruit qui n'est pas sur la fraîcheur »*. Selon l'œnologue, la qualité globale du millésime, la maturité de ses vins, concentrés, tiennent aux accidents climatiques. Touchées par la grêle ou le gel, les vignes de la région ont produit beaucoup moins, et les grappes, plus rares sur les ceps, ont pu mieux se nourrir. *« On a eu aussi un très bel été, complète Jean-Pierre Charlot. En septembre, on a battu des records de température. Les feuilles, qui sont les pompes à sucre de la grappe, ont été gâtées par le soleil. Puis au dernier moment, des petites pluies sont tombées, elles ont fait du bien, elles ont regonflé les baies, qui commençaient à "figurer" un peu. On a fini en beauté, avec des températures un peu plus fraîches et du vent qui aidait à lutter contre l'humidité, donc les champignons. Du coup il y a du jus, c'est ce qui rattrape un peu le rendement. De toute façon, ça fait dix ans que les arrière-saisons nous sauvent les millésimes. »*

Après le volnay, on goûte le pommard village. Comme souvent, ses tanins sont plus rustiques, plus accrocheurs. *« On a rarement sur le pommard un fruit aussi fin qu'à Volnay »*, prévient l'œnologue. Les arômes sont sur le fruit noir. *« Il faut laisser encore infuser un peu, en douceur, sans le triturer, pour ne pas aller chercher des tanins trop végétaux. Le vin va se nourrir sur le marc (les pépins et les peaux). »* Le premier cru pézerolles, en

revanche (toujours en pommard), goûte déjà très bien. C'est puissant, élégant. « *Cela tient beaucoup à la parcelle, explique Bruno Huguenin. Il pourrait pleuvoir toute l'année ou cuire comme en 2003, pézerolles sort toujours bon.* »

« J'aime bien le nez là-dessus. C'est puissant, tu sens la cerise qui te prend tout le palais. C'est vraiment bluffant cette année. »

Bruno Huguenin, œnologue, goûte la cuvée champans

On finit la dégustation par la cuvée champans, que cette obsession suivra de plus près pour le millésime 2017. « *J'aime bien le nez là-dessus, sourit l'œnologue. C'est puissant, tu sens la cerise qui te prend tout le palais. C'est vraiment bluffant cette année.* » La robe lui plaît moins, il la trouve trop concentrée. « *Heureusement, elle va se dépouiller un peu au fil des mois. Ce mauve presque goudron, il n'y a bien que ça qui n'est pas élégant sur cette cuvée.* » Il trouve le millésime globalement excellent, étonnant de maturité et d'équilibre. Étienne, qui commence à prendre des réflexes de vignerons, lui demande : « *C'est comme ça dans tous les domaines ?* » Bruno Huguenin répond que c'est plus ou moins bon, mais que oui, globalement, c'est un millésime de qualité, avec une grande maturité. « *On se demande ce qui lui manque* », dit-il. « *Du rendement* », répond le neveu du tac au tac.



« Les feuilles, qui sont les pompes à sucre de la grappe, ont été gâtées par le soleil », explique Jean-Pierre Charlot — Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Malheureusement, les prix vont monter. « *Comme il n'y a pas de récolte, ça risque même de grimper de façon extraordinaire, soupire Jean-Pierre Charlot. En période de pénurie, les gens sont cons. C'est ennuyeux sur le long terme car une partie des acheteurs risquent de décrocher de la région, de se reporter sur d'autres vins. Moi, je n'ai pas envie de vendre mes vins à des prix où je ne voudrais pas les acheter.* »

Un mois après le début des vendanges, le vin arrive enfin en cave, où les fûts ont été lavés et désinfectés

Quelques jours après la dégustation, le décuage commence. On tire d'abord le jus clair des cuves, on appelle ça le « jus de goutte ». Puis on sort le marc, à la fourche dans les plus grandes cuves, ou avec des seaux et des caisses, afin de le presser. L'opération se passe en douceur (un bar seulement de pression au début, deux à la quatrième pressée, que l'on isole en général car ses tanins sont plus durs). Il ne faut surtout pas déchiqueter les pépins, cela apporterait des notes trop végétales au vin. Ensuite, les « jus de presse » et de goutte sont mis dans de hautes cuves pour

un « débourbage ». Les impuretés, levures, bactéries et autres micro-dépôts de végétaux ou de terre descendent, et au bout de 48 à 72 heures, on tire le vin clair qu'un tuyau descend dans les fûts à la cave. Par simple gravité, pour que le vin ne subisse pas trop de soubresauts...



Étienne commence le décuvage. On tire d'abord le jus clair des cuves, puis on sort le marc – à la fourche dans les plus grandes cuves – afin de le presser – Photo Sébastien Erôme pour *Les Jours*.

Les bourbes, elles, sont regroupées. Comme le marc, elles partiront à la distillerie pour ce que l'on appelle la « prestation d'alcool vinique » : un impôt que les vigneronns doivent à l'État sur les

quantités de vin produit. L'alcool tiré sera revendu pour le compte de l'État à l'industrie pharmaceutique ou aux parfumeurs. Depuis peu, dans certaines régions, les vigneronns peuvent aussi utiliser leurs marcs en compost, dans leurs vignes. Furieux du manque à gagner, les distillateurs, que les vigneronns payaient à la prestation, les accusent de polluer les sols.

Le vin, lui, arrive enfin en cave, un peu plus d'un mois après le début des vendanges. Les fûts ont été auparavant lavés, désinfectés à la vapeur sèche (110°C), puis soigneusement alignés sur les gravillons de la cave. Celle du domaine est superbe, comme souvent en Bourgogne. Des niches aménagées dans les murs cachent de vieux millésimes dans des bouteilles couvertes d'une mousse noire, épaisse : le penicillium, moisissure due à l'humidité, idéale pour bien conserver le vin. Le 2016 restera là un an. On va bientôt commencer à l'élever. Tout en se tournant vers les vignes, afin de commencer à travailler pour le millésime 2017... 🍷

Le moût

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

La vinification

On appelle vinification la transformation du jus de raisin en vin. Des levures contenues dans le fruit transforment le sucre en alcool, et les peaux, les pépins, transmettent la couleur, les arômes, les tanins, etc.

Les pièces

En Bourgogne, une pièce est un fût de 228 litres (dont on tirera 300 bouteilles).

Quinze cuvées à Voillot

Au total, le domaine vinifie quinze cuvées différentes. Onze en rouge (de parcelles situées à Volnay, Pommard et Beaune), et quatre en blanc (toutes à Meursault).

Goûter le vin

Pour bien goûter, on « grume », c'est-à-dire qu'on fait tourner le vin dans la bouche en aspirant un peu d'air, pour l'oxygéner doucement, tout en mouillant tous les capteurs répartis dans toute la bouche, palais, langue, gencives, fond de la gorge... Puis il faut s'habituer à recracher, pour ne pas finir totalement cuit après

certaines dégustations qui peuvent concerner des dizaines de vins.

Levures sèches

Certains domaines utilisent des levures déshydratées pour booster leurs fermentations. Le domaine Voillot s'en remet aux levures indigènes de ses raisins.

Les « vinifs »

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

Le déclassage

Un vigneron peut toujours choisir de vendre une cuvée sous une appellation dite « inférieure ». Par exemple, un premier cru de Volnay pourra être vendu en « volnay village », ou un volnay village en « bourgogne », etc.

La photosynthèse

Les feuilles sont les capteurs solaires du raisin, elles permettent de synthétiser la matière organique du sol. Un circuit de distribution apporte la sève brute, composée d'eau et de minéraux, des racines vers les feuilles. La photosynthèse permet alors à la lumière de transformer cette sève en glucides, en sucre, qu'un second circuit de distribution conduit vers les raisins.

2003, année de canicule

Le millésime 2003, que beaucoup annonçaient comme une petite merveille parce que le raisin s'annonçait très mûr, nourri par un été caniculaire, se révèle souvent catastrophique, avec des vins très cuits, parfois pratiquement du porto, manquant d'acidité.

Champans

La parcelle Champans, dont l'étymologie signifie « champ cambré » (la vigne dessine une jolie courbe en creux), est située vers le bas des coteaux à Volnay, juste en-dessous du village. On y fait des vins de belle garde.

Trop de fûts dans la cave

Dans le même temps, on remonte les 2015 dans des cuves fermées, on appelle cela des « foudres », pour libérer de la place dans la cave.

Le marc

En Bourgogne, le marc s'appelle aussi le gène.

L'élevage du vin

L'élevage commence lorsque le vin est vinifié et s'achève à la mise en bouteille. Il permet d'affiner le vin, de le nourrir, l'arrondir (on y reviendra plus longuement dans un prochain épisode). Au domaine Voillot, l'élevage des rouges et des blancs dure un à deux ans et se fait dans des fûts en bois.

« Foxé »

Anglicisme signifiant qu'un vin a des arômes suspects, entre le fruit et le gibier, voire la punaise écrasée. Bref, il renarde...

Les prix

Au domaine Voillot, la gamme des prix va de 12 euros (le bourgogne) à 60 euros (le premier cru de pommard rugiens, qui pourrait bientôt être classé en grand cru).

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/ep4-degustation/>

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