

VINCENT SULFITE

Illustrations de Simon Roy

SUPERNATUREL

IMMERSION DANS LE MONDE DU VIN NATURE



VIN 101

LE TRAVAIL DANS LA VIGNE

Afin de mieux comprendre ce que représente le travail de viticulteur, prenons l'exemple du Québec. C'est évidemment une réalité qui diffère de ce que l'on observe ailleurs compte tenu de la courte durée de la saison et des hivers rigoureux, mais, au moins, on en connaît le climat.

Le long hiver est terminé et les premiers signes du printemps se manifestent. Les vignerons qui ont couvert leurs vignes de toiles géotextiles doivent les retirer dès que le couvert de neige a fondu. S'ils attendent trop, il peut faire très chaud sous les toiles à cause du soleil, et les vignes peuvent se réveiller trop rapidement. On espère qu'aucun rongeur n'a élu domicile sous la toile afin de gruger les bourgeons.

Prochaine étape, le débourrement, c'est-à-dire le moment où les bourgeons sortent de leur coton, habituellement en mai. Entre le retrait des toiles et cette étape, on veut éviter à tout prix les gels printaniers. Si jamais ils débourrent avant le dernier gel, les bourgeons risquent de mourir. Il y en a bien souvent des secondaires qui suivent, mais ils sont moins productifs, voire non fructifères. Une fois que la vigne a débourré, il faut retirer ce que l'on appelle les pampres, c'est-à-dire les bourgeons qui poussent à des endroits indésirables, généralement dans le bas du pied de vigne, et qui risquent d'accaparer des ressources importantes en sève.

C'est d'ailleurs à partir de ce moment où la végétation renaît que la plupart des vignobles vont s'affairer à désherber les pieds de vigne. Certaines herbes indésirables peuvent faire compétition à la vigne et nuire au rendement. Ce désherbage peut se faire chimiquement, mécaniquement ou à la pioche. Certains domaines québécois préfèrent laisser l'enherbement naturel, car, en raison de la haute fertilité de leur sol, c'est un moyen de limiter la vigueur de la vigne.

La vigne entre alors dans une phase où, au fil des semaines, on l'accompagne dans sa croissance, notamment en relevant certains fils du palissage et en y attachant les rameaux. À partir de ce moment, il faut suivre de près la météo afin de prévenir ou de traiter l'apparition de maladies et de parasites : mildiou, oïdium, pourriture grise, insectes, etc. Les traitements choisis dépendent de l'allégeance du vigneron (conventionnel, raisonné, durable, biologique, biodynamique).

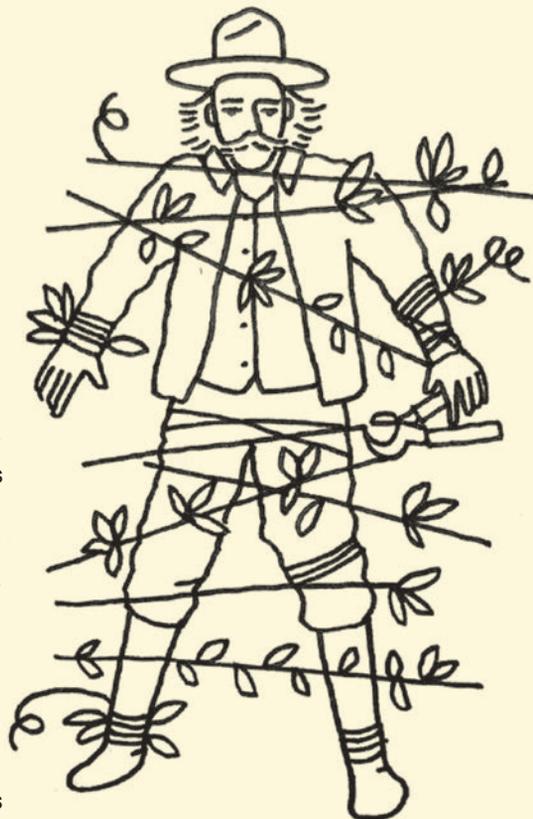
Vient alors la floraison en juin, au moment de la pollinisation, étape essentielle à la production de fruits. Malheureusement, la météo à ce moment est critique. Un temps frais et pluvieux peut avoir une grande incidence sur la quantité de raisins. Au cours du mois

de juillet, la vigne continue de produire de la végétation et il est conseillé à un moment donné de faire de l'effeuillage. On retire l'excédent de feuilles afin d'aérer convenablement la vigne et de diminuer les risques de maladies. Cette étape permet également, dans un endroit frais comme le Québec, de s'assurer que les grappes reçoivent directement du soleil.

Au mois d'août, la vigne entre dans un processus de véraison. Elle cesse alors de produire du matériel végétal et concentre ses sucres dans les raisins. C'est d'ailleurs à partir de cette étape que la peau des raisins change de couleur. La vigne commence parallèlement son aoûtement, où elle emmagasine des réserves pour l'hiver. Elle entame la lignification et transforme ses rameaux en bois (sarments). La plupart des vignobles au Québec ont recours à des filets qu'ils posent à la véraison afin d'empêcher les oiseaux de venir manger les fruits.

Au Québec, les vendanges débutent rarement avant la mi-septembre, mais, ailleurs dans l'hémisphère nord, surtout avec le réchauffement climatique, elles commencent de plus en plus tôt, parfois à la mi-août. On redoute les gels d'automne, non pas par crainte que les raisins gèlent, mais bien que la vigne cesse de leur envoyer du sucre. On espère toujours un mois de septembre chaud afin d'aller chercher le plus de sucre possible, dont la concentration en degrés Brix est mesurée à l'aide d'un réfractomètre. Au moment des vendanges, la météo est très importante. De grosses pluies peuvent amener les baies à se fendre, ce qui invite les insectes et les maladies à s'y installer.

Après les vendanges, les domaines qui couvrent la vigne se lancent dans l'étape de la taille. En Europe, celle-ci se fait plutôt en hiver. La taille permet au vigneron, au fil des années, de donner à ses vignes la forme qu'il désire. Cette étape cruciale sert à se débarrasser des vieux sarments et à repérer ceux qui seront utilisés pour les prochaines années. Les producteurs qui doivent couvrir leurs vignes de toiles géotextiles ont ensuite très peu de marge de manœuvre pour le faire; l'opération doit être terminée avant les premières neiges et les premiers gels importants pour éviter tout dégât, alors que les vendanges se terminent parfois durant la dernière semaine d'octobre. Une véritable course contre la montre!





MOSEL

ALLEMAGNE



Des régions viticoles mythiques, il y a quand même beaucoup. Pourquoi ai-je donc spécialement accroché à la Mosel ? Difficile à dire. Seraient-ce les vins qui me plaisent particulièrement, ou ai-je simplement été marqué par le moment où j'en ai bu pour la première fois ? Peut-être un peu des deux. Je me souviens très bien de ma première bouteille de riesling de la Mosel. «De quoi réveiller un mort !» m'avait-on prévenu, en référence à l'acidité électrique des vins de la région. Le nez de ce verre était puissant : de la pomme verte, bien surette, fleurant la Granny Smith cueillie un mois trop tôt. En bouche, le vin m'a fait saliver et a éveillé tous mes sens. Un frisson m'a traversé le corps dès que j'ai avalé ma gorgée. J'ai même senti le liquide descendre le long de ma colonne vertébrale. J'ai regardé la bouteille que l'on venait de me servir : Krettnacher Euchariusberg Spätlese 2014 de Hofgut Falkenstein.

C'était durant cette fameuse dégustation des vins d'Allemagne dont je vous parlais dans l'introduction, ce moment qui m'a poussé dans le monde du vin. Après avoir elle-même goûté le vin, Emily Campeau (voir p. 13) a eu le regard brillant, son sourire s'est fendu jusqu'à ses oreilles, puis elle a commencé son exposé. La Mosel est une rivière sinueuse qui traverse une région du même nom, a-t-elle expliqué. Les vignobles se situent de part et d'autre du cours d'eau, leurs propriétaires ayant cherché à maximiser leur exposition au soleil. Lorsque des vignes se trouvent au-dessus du 50^e parallèle, on parle pratiquement de viticulture extrême. La région, considérée comme froide, profite néanmoins d'un excellent ensoleillement, surtout avec les rayons qui se réverbèrent sur la rivière pour atterrir deux fois plutôt qu'une sur les vignes.

Alors que nous réfléchissions aux endroits que nous visiterions pour la série documentaire *Supernaturel*, la Mosel est la première région qui m'est venue en tête. Pour ma part, je voulais voir de mes propres yeux ces escarpements débordant de vignes. Je voulais aussi, bien évidemment, boire des litres et des litres de riesling. Je pensais même en profiter pour aller visiter ce domaine que j'aime tant, Hofgut Falkenstein. Or, Alex Boily (voir p. 14), importateur chez Ward & Associés, a été catégorique: «On va visiter Rudolf Trossen. Je ne serais pas qui je suis aujourd'hui si ce n'était de lui», a-t-il plaidé. Trossen est, après tout, le pionnier de la biodynamie (voir p. 46) dans une région qui, comme nous le verrons, est difficile à travailler et où le recours aux produits de synthèse est la norme.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA RÉGION

Durant notre première conversation, Rudolf Trossen a dit d'entrée de jeu: «Il y a 120 ans, il y avait 2 extraordinaires régions viticoles: la Bourgogne et la Mosel.» On connaît l'histoire de la Bourgogne: on y produit certains des plus grands pinots noirs du monde et il faut parfois réhypothéquer sa maison pour pouvoir s'acheter les vins de certains grands crus. Du côté de la Mosel, que s'est-il donc passé pour que ses vins tombent dans l'oubli? «On a eu deux guerres atroces, toute l'histoire a changé. On a sorti les produits allemands des grands restaurants, des hôtels», a ajouté Trossen, faisant référence au boycottage de ces produits qui a particulièrement affecté la région aussitôt après la Seconde Guerre mondiale.

La comparaison entre les deux grandes régions viticoles est intéressante à plusieurs égards. Chacune a des cépages emblématiques, soit le pinot noir et le chardonnay d'un côté et le riesling de l'autre. Dans les deux cas, les vins produits avec un seul cépage expriment des différences marquées, selon la sous-région d'où proviennent les raisins. Par exemple, un pinot noir de Gevrey-Chambertin s'exprimera très différemment d'un autre provenant de Saint-Aubin, au même titre que les rieslings de Piesport sont différents de ceux de Pünderich.

C'est génial, toutes ces variations de terroirs, mais ça peut rapidement devenir un puits sans fond lorsque l'envie nous prend d'en savoir plus. On veut soudain goûter les vins des différentes sous-régions afin de les comparer, on se met à chasser les vins des terroirs les plus nichés, on lit sans cesse pour connaître chacune des spé-

cificités et, en fin de compte, on fait faillite, comme moi, parce que cette nouvelle passion coûte trop cher!

L'histoire

Ce sont les Romains, sous l'empereur Probus, dont le règne s'est déroulé de 276 à 282, qui signent le début de l'histoire viticole moderne de l'Allemagne. Installés dans la ville de Trier, ils importaient initialement les vins de la Gaule ou de l'Italie avant de commencer à planter leurs propres vignes. Une centaine d'années plus tard, la région est suffisamment développée pour figurer dans une œuvre littéraire de l'auteur romain Ausonius, de Bordeaux. Dans son œuvre *De Mosella*, il décrit la beauté des vignobles plantés sur les côtes abruptes le long de la Moselle, ainsi appelée du côté français.

À la suite de la chute de l'Empire romain, ce sont les abbayes qui prennent le relais de la viticulture. L'expansion du christianisme amène différents prieurs à s'établir et à occuper le territoire en plantant de la vigne. La commercialisation du vin représente un revenu important pour ces ordres religieux. Vers la fin du Moyen Âge, la superficie couverte par les vignes est plus grande qu'elle ne l'est aujourd'hui. On estime à 300 000 hectares la superficie totale des vignobles allemands à la fin du 16^e siècle, alors qu'il n'en reste qu'un tiers aujourd'hui.

Vers la fin du 17^e siècle, on encourage la productivité de l'industrie viticole. Il faut apprendre à produire plus de vin par hectare. On interdit non seulement la déforestation visant à établir de nouvelles plantations, mais aussi les nouvelles plantations sur des sites moins propices à la viticulture. Cela contraint plusieurs domaines à revoir leur façon de faire. L'abbaye de Saint-Maximim, qui a remplacé ses vieilles vignes par de nouvelles plus productives, est un bon exemple de cette perte de qualité au profit d'un gain de productivité.

L'arrivée des chemins de fer, au 19^e siècle, facilite le transport des vins. L'Allemagne se retrouve soudain inondée de vins venus d'ailleurs, meilleurs que les siens. Le gouvernement cherche alors à améliorer la qualité des vins du pays. Différents organismes régionaux voient le jour afin de mettre en place de nouvelles normes de qualité. Les premières lois sur la production de vin sont instaurées en 1892. Elles visent notamment à s'assurer d'un certain niveau de sucre dans le moût de raisin au moment de la vendange, obligeant à cueillir des raisins au potentiel alcoolique plus élevé.

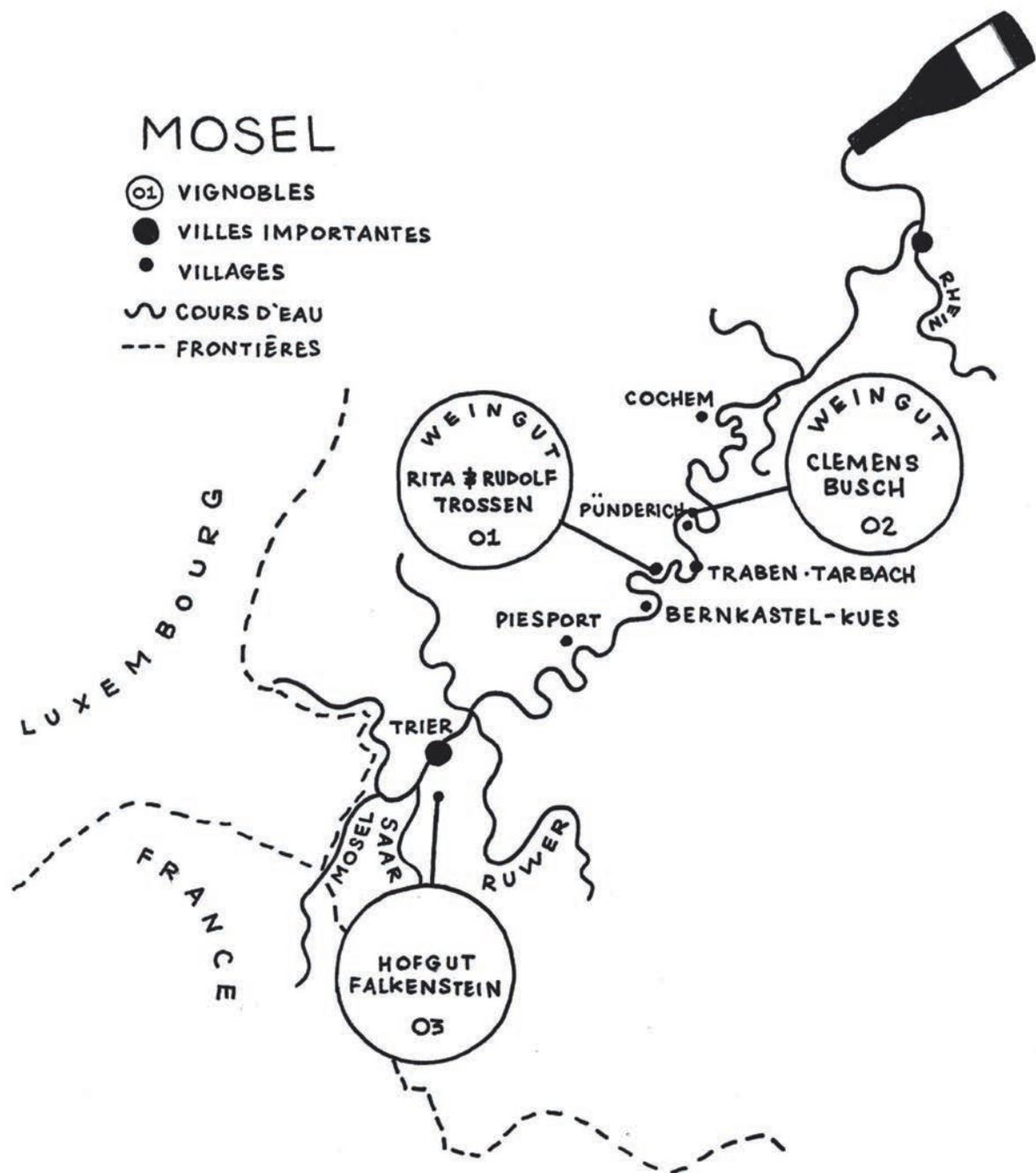


Parcelle Marienburg, très abrupte, chez Clemensbusch

À la fin du 19^e siècle, alors que le reste de l'Allemagne est ravagé par le phylloxéra (voir p. 124), la Mosel s'en tire bien en raison de la composition de ses sols qui crée un environnement peu favorable aux insectes. Il n'en demeure pas moins que l'industrialisation du pays a pour effet de vider la campagne de sa main-d'œuvre. Ayant de plus en plus de difficultés à produire des vins de qualité, un grand nombre de domaines commencent à prendre des raccourcis. On observe alors un recours répandu à la chaptalisation, soit l'ajout de sucre dans le moût de raisin qui permet d'augmenter son potentiel alcoolique. Cette pratique sera interdite en 1930, alors que le gouvernement allemand met à jour sa loi sur le vin, visant également à limiter l'importation de vins étrangers.

Au 20^e siècle, les deux guerres mondiales, combinées à la Grande Dépression, ont un effet catastrophique sur les exportations. Quasiment plus personne ne veut acheter des vins allemands. Entre 1914 et 1945, la superficie consacrée à la vigne, dans toute l'Allemagne, a fondu pratiquement de moitié, passant de 90 000 à 50 000 hectares.

Le pays espère alors s'en sortir avec la modernisation de l'agriculture. À partir des années 1950, on met au point des cépages à haut rendement en plus de commencer à utiliser des produits de synthèse dans les vignes. L'arrivée de l'œnologie moderne facilite le travail des domaines visant à produire de gros volumes, mais a pour effet d'augmenter la production de vin de mauvaise qualité. L'équilibre fragile entre acidité et sucre résiduel qui faisait la force des rieslings allemands se perd dans les vins insipides produits en grosse quantité, laissant place à un sucre grossier. Ces vins bon marché sont largement exportés, notamment les fameux Liebfraumilch dans les bouteilles bleues.



On s'est mis à associer les vins allemands à des vins sucrés et de mauvaise qualité, un stéréotype qui fait encore mal aujourd'hui à l'image des vins du pays.

Le terroir

La Mosel est une rivière sinueuse de 545 kilomètres de long. Elle part des Vosges, en France, traverse le Luxembourg et se jette dans le Rhin, une fois rendue à Koblenz, en Allemagne. La partie allemande du cours d'eau parcourt 206 kilomètres. La région est divisée en six sous-régions, soit, du sud au nord : Moseltor, Obermosel, Ruwertal, Saar, Bernkastel et Burg Cochem.



La Mosel, en contrebas, réfléchit les rayons du soleil et les redirige vers les vignes. C'est la particularité de la région.

Les meilleurs vignobles sont ceux exposés plein sud afin de profiter du plus de soleil possible, ainsi que de la réflexion de la lumière sur le cours d'eau. Ces parcelles sont également souvent plantées dans des escarpements très abrupts, rendant le travail extrêmement difficile et, bien souvent, impossible à mécaniser, mis à part des systèmes sur rails pour le transport de l'équipement et des raisins. On évalue la charge de travail manuel à 1 500 heures par hectare, par année, ce qui représente le double d'une région voisine en terrain plat comme Pfalz.

Au milieu de l'été, il peut être impensable de travailler dans les vignes sous le soleil agressif de l'après-midi. La nuit, l'air frais vient se loger dans la vallée, créant une amplitude thermique assez élevée entre les températures du jour et celles de la nuit. Cela permet aux raisins de garder un taux de sucre plus bas. Lorsqu'il pleut, il est peu recommandé d'aller à la vigne avant que le sol sèche, sous menace de se casser une jambe en glissant. Viticulture d'extrême, en effet.

La composition des sols est un élément important de la région. On trouve énormément d'ardoises, une roche schisteuse friable qui a pour propriété de se gorger de chaleur et d'augmenter la température au sol. Dans un climat peu favorable à l'atteinte de maturité optimale des raisins, la présence de ces ardoises a toujours été considérée comme un atout. À noter que la composition de celles-ci varie le long de la rivière. Elles peuvent différer de couleur, offrent des régimes nutritifs variés à la vigne, ce qui explique une partie de la différence entre les vins des diverses sous-régions de la Mosel.

La Mosel d'aujourd'hui

Apporter un riesling allemand dans un souper, c'est risqué. «T'as pas amené ça ? On buvait ça quand j'étais étudiant, c'était pas cher, mais tellement sucré. J'ai pas mis à mon agenda d'avoir mal à la tête toute la journée demain !» C'est le genre de phrase que vous risquez d'entendre si vous vous y hasardez. Pourtant, le style des vins allemands ne se définit pas uniquement par le vin de mauvaise qualité exporté au plus bas prix. C'est un peu comme dire que vous n'aimez pas le beaujolais parce que vous n'aimez pas les vins de Georges Dubœuf. Le traumatisme collectif est toujours bien vivant, mais le monde viticole allemand a beaucoup cheminé depuis.

Rudolf Trossen s'est montré optimiste quant à l'avenir des vins de la Mosel. «La Mosel redeviendra une grande région, mais il nous faut une nouvelle génération de viticulteurs», a-t-il avancé, faisant référence à des viticulteurs qui travaillent fort dans la vigne, plutôt que de passer leur temps à façonner des vins prévisibles dans leurs chais.

La Mosel a déjà pris un premier virage visant à se concentrer sur la qualité plutôt que sur la quantité. On a décidé d'arracher les vignes de cépages créés par l'homme qui avaient été plantées en raison de leur haut rendement, comme le müller-thurgau. On a également converti à d'autres usages les vignobles qui avaient été plantés sur du plat. On cherche ainsi à revenir à l'essence même de la région : des rieslings de grande qualité plantés sur des escarpements abrupts. Depuis le milieu des années 1990, la région a ainsi diminué du tiers sa superficie de vignes plantées.

LA POURRITURE NOBLE

La présence de botrytis sur les raisins peut permettre de produire des vins doux parmi les meilleurs, comme il peut aussi représenter un cauchemar pour beaucoup de vignerons. Dans bien des cas, le botrytis crée de la pourriture grise endommageant les fruits, ce qui compromet la qualité du vin par la suite. Or, dans certaines régions et conditions bien spécifiques, on en parle plutôt comme de la pourriture noble. Sur des raisins blancs bien mûrs, dans des climats tempérés, la rosée du matin amène le botrytis à se loger sur les grappes. La chaleur de l'après-midi les sèche et limite la progression du champignon. Lorsqu'il est atteint de pourriture noble, le raisin perd la moitié de son eau, une partie de son sucre, et aussi une bonne part de son acidité. Le sauternes est un excellent exemple de vin doux produit avec des raisins sur lesquels il y avait de la pourriture noble.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	9
Qui est Vincent sulfite ?	10
Supernaturel, la série documentaire	12
Les personnages importants	13
Le lexique	20
VIN 101 Le travail dans la vigne	24
MOSEL, Allemagne	27
Ce qu'il faut savoir sur la région	30
Rudolf et Rita Trossen	36
L'étiquetage allemand	37
Autres artisans de la région	45
VIN 101 La biodynamie	46
STEIERMARK, Autriche	49
Ce qu'il faut savoir sur la région	52
Les vignes de Vienne	58
Franz et Christine Strohmeier	60
Autres artisans de la région	65
VIN 101 La fermentation alcoolique	66
BAJA CALIFORNIA, Mexique	69
Ce qu'il faut savoir sur la région	72
L'irrigation	78
Noel Téllez	79
Le croisement des cépages	81
Autres artisans de la région	87
VIN 101 L'élevage	88
CALIFORNIA, États-Unis	91
Ce qu'il faut savoir sur la région	94
La <i>parkerisation</i> du vin	102
Martha Stoumen	104
Autres artisans de la région	107
VIN 101 La macération	108

ETNA, Italie	111
Ce qu'il faut savoir sur la région	114
Indication géographique et appellation contrôlée	121
Frank Cornelissen	124
Le phylloxéra	124
Autres artisans de la région	129
VIN 101 Les bulles	130
CHAMPAGNE, France	133
Ce qu'il faut savoir sur la région	136
Comment servir le champagne	140
Raphaël et Vincent Bérêche	144
Les vins tranquilles	144
Les maisons de négoce	146
Ma rencontre avec Vincent Laval	148
Autres artisans de la régions	151
VIN 101 Les cépages hybrides	152
VERMONT, États-Unis	155
Ce qu'il faut savoir sur la région	158
Le cidre	162
La Garagista	164
La solera	164
Autres artisans de la région	171
VIN 101 Le vieillissement du vin	172
QUÉBEC, Canada	175
Ce qu'il faut savoir sur la région	178
La protection hivernale des vignes	182
Les Pervenches	183
Les gels de printemps et d'automne	184
Autres artisans de la région	191
Conclusion	195
Bibliographie	197
Remerciements	200