La route des vins

LE CONSEIL DU DÉGUSTATEUR

Chaque semaine, un œnologue d'inter-Rhône nous aide à décrypter l'art du vigneron, de la vigne au vin ...

La fermentation : Levures indigènes ou levures sélectionnées ?

Les vendanges se terminent dans la vallée du Rhône. Dans les cuves, les raisins foulés fermentent.
La première étape de la vinification est la fermentation alcoolique au cours de laquelle les sucres du raisin se transforment en alcool sous l'action de micro-organismes -les levures- tout en produisant de la chaleur et du gaz carbonique.
Levures indigènes ou levures sélectionnées ? Cela fait l'objet de grands débats dans le monde du vin.
Il y a d'un côté les inconditionnels des levures indigènes –celles qui sont naturellement présentes dans la pruine, cette couche cireuse et blanche à la surface du raisin- et de l'autre ceux qui utilisent des levures sèches sélectionnées.
La fermentation alcoolique est un phénomène tout à fait naturel et spontané car on trouve dans le raisin tous les éléments qui vont permettre la fermentation des sucres: les levures et les substances nutritives pour leur développement –azote, vitamines…-.
On trouve à la surface du raisin une grande diversité de levures qui va varier selon : le lieu, le millésime, les techniques culturales… Plusieurs souches vont coexister ou se succéder au cours d'une fermentation. Mais attention, toutes les souches de levures indigènes ne se valent pas. Certaines sont plus performantes que d'autres, pour produire 1 degré d'alcool elles vont consommer de 16 à 18 grammes de sucres environ ce qui peut donner à l'arrivée plus d'un degré de différence en alcool. Les levures vont produire aussi des composés secondaires, en faible quantité, mais qui peuvent être préjudiciables à la qualité, organoleptique ou alimentaire, du vin. Or lorsque l'on opte pour une fermentation spontanée, on laisse faire la nature en acceptant une part d'imprévu et éventuellement de risque.
D'autres vinificateurs préfèrent utiliser des levures sèches sélectionnées pour leurs performances : taux de transformation du sucre en alcool élevé, résistance à l'alcool et à la chaleur, faible production de composés secondaires… Mais leur principal atout est d'assurer des fermentations régulières jusqu'au complet épuisement des sucres. Certaines ont été sélectionnées pour leur capacité à révéler des types d'arômes particuliers. Ce ne sont en aucun cas des OGM, ce sont des micro-organismes prélevés dans la nature et multipliés.
Ne nous y trompons pas, les levures ne sont pas des auxiliaires "magiques", elles ne vont pas "créer" des arômes mais tout au plus aider à révéler ceux qui sont présents dans le raisin.
Ne donnons pas aux levures plus d'importance qu'elles en ont, levures indigènes ou levures sélectionnées, c'est d'abord et avant tout la qualité du raisin qui fera la qualité du vin.

FRANÇOISE DIJON

L'hors norme Marrenon obtient une norme ISO

La structure aux 9 caves et 14 millions de bouteilles, s'inscrit dans le développement durable.

Quesaco l'ISO 26 000? Marrenon vient d'obtenir ce précieux sésame dont la définition officielle est: *" Une norme relative à la responsabilité sociétale des organisations, c'est-à-dire qu'elle définit comment ces organisations peuvent et doivent contribuer au développement durable."* Comme l'énorme structure basée à La Tour d'Aigues s'occupe depuis 1965 d'une grande partie des intérêts de neuf caves coopératives du Luberon, soit 7 600 hectares menés par 1 200 vignerons et emploie une cinquantaine de permanents, nombreux sont ceux qui peuvent vérifier en permanence l'intérêt et la véracité de cette norme. Pour le directeur de la structure Philippe Tolleret, cette distinction est importante pour travailler sur l'appellation AOC Luberon :*"Nous avons une notoriété à construire. Pour développer notre marque, il nous faut des moyens, de la conviction et une image. Mais cela démarre avec une prise en compte des attentes des collaborateurs et des clients de la société. Nous nous efforçons de faire en sorte que le fonctionnement de notre entreprise tienne compte de sa région. Notre implication dans le développement durable passe une sensibilisation aux choix des produits utilisés, par la gestion de l'eau, le respect de la biodiversité tout en protégeant une agriculture viable et active."*

440 000 hectolitres de vin, 14 millions de bouteilles... soit 1 % de la production française de vin.

Le directeur général Philippe Tolleret et une technicienne de Marrenon, sont heureux que l'AFNOR (association française de normalisation) ait attribué à leur structure le niveau 3 sur 4 de la norme ISO 26000. / PHOTO JÉRÔME REY

Non, le gestionnaire de cette structure monumentale qui peut se vanter de représenter -avec ses 440 000 hectolitres, dont 14 millions de bouteilles- 1 % de la totalité du vin produit en France, ne se contente pas de belles phrases théoriques. *"Après les années noires de 2002, 2003... en 2006, avec les présidents des différentes caves (Cucuron, Grambois, Bonnieux, Maubec, Ansouis, Pertuis, Cabrières-d'Aigues) qui siègent à notre conseil d'administration, présidé par Jean-Louis Piton, nous avons reformulé notre mission,* ajoute le directeur. *Actuellement, Marrenon représente un tiers de l'activité du groupe et le reste est vendu sur le marché du vrac. Il est important que nous développions notre identité. Trop longtemps nos vins se sont contentés d'être une appellation à l'ombre des côtes-du-rhône. Marrenon, c'est une organisation collective mais chaque cave est aussi très dynamique sur son secteur et développe par exemple la vente au caveau."* Le mastodonte du Luberon, dont les volumes sont pour moitié en rosé puis 30 % en rouge et 20 % en blanc, a également un tiers de sa production en AOC Ventoux. Communication, ISO 26 000, union réussie de caves coopératives, conquête de l'image... certes, mais, avec la combinaison du travail des hommes, de la maîtrise du terroir et avec le soutien du ciel, l'important, la préoccupation première, est quand même de faire des bons vins. Avec des vignobles situés parfois à plus de cinq cents mètres d'altitude, les vendanges ne sont pas encore terminées. *"Nous allons rentrer les derniers rouges cette semaine. Nous avons une récolte normale, un peu moins importante que celle de l'année dernière mais avec une qualité magnifique, voire exceptionnelle,"* ajoute Philippe Tolleret.

Un millésime parfait pour servir les ambitions d'une marque et d'une appellation Luberon qui rêvent d'une notoriété vinique égale à sa notoriété touristique.

Bernard SORBIER

UN DOMAINE, UNE HISTOIRE...

Nathalie est très bien entourée pour reprendre le Château La Canorgue

Des vins élaborés autour et dans des bâtiments qui répondent aux normes de l'écoconstruction.

Jean-Pierre Margan a passé la main dans son domaine emblématique de Bonnieux. Sa fille, Nathalie, a pris petit à petit les rênes de l'un des plus anciens domaines viticoles du Luberon.

Un nouveau chai de vinification a vu le jour en 2012. Les bâtiments répondent aux normes de l'écoconstruction. Un équipement moderne facilite les différentes opérations de vinification. Tout a été mis en œuvre pour permettre un encuvage par gravité. La présence de 2 pressoirs pneumatiques permet d'optimiser le traitement de la vendange. Avant de prendre une retraite bien méritée, Jean-Pierre a bien préparé le terrain.

Peu à peu, Nathalie a pris les choses en main. Elle fait sienne mon expérience, suivant les principes philosophiques qui ont tracé la destinée de Château La Canorgue. Le caviste, Yvain Barcelli, représente l'autre collaborateur précieux d'une équipe qui s'investit pour assurer le succès des vins du domaine et pour démontrer que le Luberon est bien un cru à part entière.

Ce qui fait la force de Château La Canorgue », c'est tout un groupe qui s'est, peu à peu, constitué autour de Jean-Pierre. Thierry est là depuis 28 ans. Avec David et Allal, ils ont la lourde tâche du travail à la vigne. La qualité de la vendange dépendra, aussi, de leurs interventions.

Après un passage à la cave de Calvisson, Alain de Vaugelade a rejoint la cave de Lirac au poste de Maître de Chais en 2013. / PHOTO C.C.

Alexis et Fred peuvent, tout aussi bien, participer aux travaux viticoles ou assister Yvain dans la cave. Florence gère et prépare les commandes. Elle est, également, responsable de l'habillage des bouteilles. Magali et Manuel sont chargés de la vente au caveau. Les analyses et le suivi œnologique a été confié au laboratoire Mouriesse.

Une pluie de médaille

En bon entraîneur, Jean-Pierre a su construire une équipe qui gagne.

Deux coups de cœur successifs (2015 et 2016) sur le guide Hachette des vins, pour le Luberon rouge, le Coin perdu et le Viognier. Une médaille d'or au concours général agricole de Paris pour le Luberon blanc 2014. Meilleure note en Luberon rouge 2012 sur le guide de Gilbert & Gaillard. La une de Cuisine et Vins de France… Les récompenses pleuvent, qui viennent mettre en valeur le travail d'une entreprise qui réussit, où tous les acteurs sont guidés par une passion commune, un même désir de bien faire, une volonté partagée d'atteindre l'excellence.

Adrien TEMPORIN