



Le vin... part des anges ou de l'homme?

A l'heure où le consommateur se montre de plus en plus intéressé par ce qui se cache derrière une bonne bouteille de vin, plusieurs questions reviennent régulièrement aux oreilles des producteurs. Un des thèmes récurrents est assurément celui-ci: quelle est la participation de la main de l'homme dans la création du vin?

Richard Pfister, œnoparfumeur

«Dans la création de vin, l'artisan est la clé du savoir, du savoir-faire et du faire savoir. Le travail du vigneron permet à la vigne de révéler son terroir, qui ne reste que virtuel s'il n'est pas cultivé, fouillé par la main de l'homme. C'est un hymne éternel à l'intelligence, au bonheur du dépassement de soi, à la civilisation.» Raymond Paccot, vigneron du domaine La Colombe, à Féchy, paraphrase particulièrement bien la problématique viticole.

La vigne en premier lieu, bien sûr

En effet, une vigne laissée à elle-même produira du raisin, certes, mais de quelle qualité? Si elle n'est pas taillée, ébourgeonnée et palissée, elle s'étendra comme la liane qu'elle est, cherchant avant tout à se reproduire plutôt qu'à se soucier de qualité gustative. Même si elle intéressera par une concentration suffisante en sucres les animaux qui mangeront ses baies, ce

n'est de loin pas le seul élément qui rentre en ligne de compte pour produire un bon vin...

Obtenir un équilibre naturel de la plante, un potentiel aromatique complexe ou encore des tanins de qualité ne se fait pas tout seul. Un certain nombre d'éléments nécessitent une entremise humaine. Pas toujours autant que certains le prétendent, peut-être, mais plusieurs sont indispensables, ne serait-ce que le travail du sol.

Les vignes actuelles sont presque toutes greffées sur des plants de vignes américaines. Elles permettent notamment une meilleure adaptation de la plante au type de sol. Mais, surtout, elles contournent le très épineux problème d'un parasite, le phylloxéra, qui a infesté et quasi détruit les vignes européennes dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Toutefois, l'être humain n'a pas créé ces porte-greffes: il les

«Le travail du vigneron permet à la vigne de révéler son terroir, qui ne reste que virtuel s'il n'est pas cultivé, fouillé par la main de l'homme. C'est un hymne éternel à l'intelligence, au bonheur du dépassement de soi, à la civilisation.»

Raymond Paccot, vigneron

a ramenés d'Amérique du Nord, zone d'origine de ce parasite. Ainsi, c'est la nature, et non l'homme, qui a préparé une solution idéale, puisque le phylloxéra n'a jamais pu contourner cette barrière-là.

C'est également d'Amérique du Nord que le mildiou et l'oïdium ont été ramenés, pour ne citer qu'eux. Deux autres fléaux viticoles du XIX^e siècle contre lesquels des solutions ont aussi heureusement été trouvées. Cependant, les moyens de lutte ne sont pas complètement satisfaisants, ces champignons développant régulièrement des résistances contre les produits issus de la chimie de synthèse. Au contraire des produits naturels que sont par exemple le cuivre et le soufre, même si leur efficacité est souvent moindre. En matière de lutte contre les maladies, l'homme peut donc se targuer d'avoir développé des méthodes de lutte plus ou moins efficaces, sans oublier qu'il est parfois aussi à l'origine de leur propagation...

L'interventionnisme œnologique ensuite?

On a coutume de dire que la qualité du vin provient essentiellement de ce que la vigne a bien voulu lui transmettre. Cet adage s'est suffisamment vérifié pour passer comme une vérité vitivinicole, comme le détaille Thierry Ciampi, œnologue de la cave Schenk, à Rolle:

«La main de l'homme est présente tout au long de l'élaboration du vin. A la vigne d'abord, où la culture de celle-ci est gage de la qualité des raisins. A la cave ensuite, où l'homme a la responsabilité de préserver cette qualité, cela par l'élimination des défauts et la révélation du potentiel. De plus, à mon sens, l'élaborateur peut distinguer deux approches: les vins de style traditionnel et les vins de style moderne, élaborés selon les tendances du marché et le goût de la majorité des consommateurs. Dans les deux cas, on fait appel à la patte de l'œnologue. L'œnologue imprime le style du vin, à mi-chemin entre son goût personnel et le style traditionnel du produit.»

Ainsi, un vin de qualité requiert une attention toute particulière, comme le confirme Julien Ducruet, professeur d'œnologie à Changins, Haute Ecole de viticulture et œnologie: «L'homme tient une place très importante en termes de vinification. La question la plus délicate à se poser est: jusqu'où doit-on intervenir? Il est évident que, même sans intervention humaine, une fermentation spontanée se déclenche naturellement. Mais on sait aussi que, sans intervention, cette fermentation aboutira tout aussi naturellement à... du vinaigre!

Les progrès des connaissances œnologiques amènent à une meilleure compréhension et à une plus forte

maîtrise du processus œnologique. Cette maîtrise permet de garantir une plus grande sécurité, une production plus constante et une augmentation de la qualité moyenne des vins. Le revers de la médaille est que cela demande d'être régulièrement plus interventionniste.

L'œnologue doit guider, parfois dompter, la flore microbologique pour accompagner le raisin dans sa transformation. Il doit être à l'écoute de ce qu'est le raisin grâce à la connaissance de son vignoble, du cépage, mais aussi par l'analyse et la dégustation. Certains s'enorgueillissent de ne quasiment pas intervenir dans la vinification, d'autres sont plus prudents et utilisent les outils œnologiques à disposition. Quoi qu'il en soit, l'être humain est indispensable à l'élaboration du vin, et il n'y a rien de plus exaltant que de déguster un vin, qui est le reflet de la main de celui qui l'a fait.»

L'équilibre en point de mire

Comme souvent, les extrêmes ne sont pas souhaitables. Pour le moins interventionniste, la vigne risque fort de ne pas produire les raisins à la qualité souhaitée. Pour l'antagoniste, son travail signifierait que la vendange reçue n'est pas appropriée. Il est aisé de comprendre qu'aucun des deux n'est tentant. Tout est une question d'équilibre... ■