



## Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin



**Jean-Marie Jacob,**

### *parcours d'un œnologue dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle*

*Entretien réalisé en 2018 par Jean-Michel Chevet et Jean-Claude Hinnewinkel, chercheurs associés à l'ISVV et membres du CERVIN*

#### **Mes origines œnologiques**

Je suis né le 21 avril 1942 à Saint-Gervais en Gironde.

Mon père était un artiste sculpteur statuaire puis professeur à l'école des Beaux-Arts de BORDEAUX. Mon grand-père paternel Jean-Baptiste JACOB, que je n'ai pas eu la chance de connaître car décédé en 1941 à 45 ans fût l'un des premiers œnologues privé ingénieur chimiste à opérer dans les années 1920 dans le vignoble girondin. Il fut aussi gérant du Château d'Yquem de 1934 à 1941. Il avait été membre fondateur des œnologues et œnotechniciens de France. Je suis devenu œnologue par transmissions d'images familiales, images dans lesquelles se mêlaient « le parler du vin » de mon grand-père et l'art de mon père.

Après mes études au Lycée Agricole de l'Oisellerie en Charente, j'ai pu intégrer l'Ecole Supérieure d'Œnologie de Bordeaux créée en 1956 où j'ai obtenu mon Diplôme National d'Œnologie (DNO) en 1965. Celui-ci a été créé en 1955 et j'ai ainsi fait partie de la 11<sup>ème</sup> promotion. La formation se déroulait sur deux ans. La première année était consacrée à la préparation du certificat d'études physiques, chimiques et biologiques (dit PCB)<sup>1</sup> à la faculté des sciences de Bordeaux. La seconde consistait en la préparation Diplôme National d'œnologue proprement dite. Le directeur en était Jean-Ribereau-Gayon qui nous enseignait la chimie du vin. Emile Peynaud centrait son enseignement sur les vinifications en rouge comme en blanc. Ce chercheur remarquable, au savoir scientifique sans limites et excellent pédagogue, savait séduire l'auditoire. Pour lui la dégustation était un élément incontournable : « J'aime faire débiter l'œnologie par la dégustation et je voudrais que le premier outil de l'œnologue soit le verre ».

L'équipe d'enseignants était complétée par Pierre Sudraud, devenu par la suite directeur du laboratoire de la répression des Fraudes de Pessac et qui traitait de la vinification des vins liquoreux, mais aussi des vins rouges et abordait la législation sur les vins. Pascal Ribereau-Gayon, le fils de Jean intervenait sur les processus de fermentations et les vinifications en blanc. Jean-Nöel Boidron

---

<sup>1</sup> Le certificat d'études physiques, chimiques et biologiques (dit PCB), était un certificat d'études préparé dans les facultés des sciences et dont la détention était nécessaire pour entreprendre des études dans les facultés et écoles de médecine.

consacrait son enseignement à la chimie du vin alors qu'Anne-Marie Boidron dirigeait les travaux pratiques. En Gérard Seguin étudiait les sols viticoles, leur composition chimique et le comportement de l'eau dans le sol.

A l'issue de cette formation et sur les conseils de Guy GUIMBERTEAU, je rejoins avec Monsieur Eric STONESTREET le laboratoire de la SOVILI à Beauvoisin, dans le Gard.

## **Mon expérience d'œnologue débutant dans le Midi**

Ma mission était d'assurer les vinifications des caves coopératives et de quelques particuliers dont la Sté ALCAY et le Mas St Louis la Perdrix à Bellegarde. C'est ici que j'ai rencontré Monsieur Philippe LAMOUR, un homme d'exception ; c'est lui qui a mis en place la maîtrise de l'eau dans le Sud-est, l'assainissement des côtes marécageuses du Languedoc, la colonisation de la Camargue ainsi que l'organisation des appellations d'origines contrôlées. Les communes - on peut citer les noms de GENERAC, ST GILLES, VAUVERT, BEAUVOISIN, BELLEGARDE... étaient les sites où nous assurions les vinifications et dont les vins étaient destinés pour la plupart aux établissements NICOLAS à Paris.

Les principales analyses de routine portaient sur l'alcool, l'acidité totale, le pH, l'acidité volatile avec les « Duclauxgayon », les So<sub>2</sub>, sucres réducteurs (dosage Fehling), l'acide malique (chromatographie sur papier), et l'indice de permanganate (tanins) pour l'équilibre des vins. L'indice de permanganate nous restitue l'expression de la teneur des vins en substances phénoliques qui interviennent sur les caractères gustatifs de dureté, d'astringence ou de souplesse sans que la relation soit absolue. En effet interviennent aussi dans ces caractères le PH, le taux d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle. La valeur de cet indice est de l'ordre de 50 dans les vins rouges très souples, de 60 dans les vins souples, de 75 dans les vins durs et astringents, de 10 à 150 dans les vins de presse. Déjà à cette époque cet indice était exigé par l'acheteur des établissements Nicolas à Paris qui exigeaient un indice de 60 pour des vins souples.

Afin de déterminer la date de récolte, les dosages sur sites étaient l'acidité totale et les richesses en sucres. Mais dans les vignobles de Camargue, il y avait tellement de moustiques que prélever les raisins devenait une véritable corvée. Au cours des suivis des vinifications, très vite nous avons été confrontés aux arrêts de fermentations, dus en général aux températures très élevées. Il n'existait pas de refroidisseur pour la maîtrise des températures. Une autre raison de la mauvaise maîtrise de fermentation était la fermeture de la Cave pour les « férias », pendant trois jours. Il n'y avait alors aucun moyen d'intervenir sur les vins et à notre retour nous ne pouvions que constater les débordements de cuves.

Certaines caves, comme celle de St Gilles, étaient équipées de vinificateurs continus « les vico » de Monsieur SCAZOLLA. Le principe consistait à rentrer la vendange dans une grande cuve de 2000 Hl en continu par le bas de cuve et on sortait le vin fait du haut de cuve ainsi que les pépins des raisins. L'avantage était de faire de gros volumes de vin d'une même qualité, ce qui permettait un gain de place et peu de main d'œuvre. Mais l'inconvénient était la maîtrise microbiologique des fermentations, avec risques de déviations bactériennes. Cette technique a été abandonnée à l'occasion de la mise en place des AOC.

Pour de jeunes œnologues, les journées étaient longues, mais pour la distraction, nous pouvions compter sur quelques personnages venus en observateurs. Il s'agissait de jeunes parisiens, ils faisaient partis du staff des commerciaux du groupe NICOLAS. Ils étaient habitués aux nuits parisiennes et nous

faisaient profiter de leurs expériences en nous conduisant depuis notre hôtel de Generac jusqu'à Nîmes, à vive allure, en Dauphine Gordini. Nous attaquions la soirée en club nocturne, la fête est un élément culturel dans cette ville méridionale. Nos nuits étaient si courtes que les dégustations du lendemain avaient un goût amer. Mais que de bons souvenirs j'ai gardé de ces premières expériences œnologiques !

J'étais alors sursitaire, aussi en novembre 1965, il fallut assurer le service militaire. Je fus affecté à BRIVE puis à St Maixant-l'Ecole pendant 16 mois. Durant tout ce temps, mes collègues œnologues, exempts de service militaire avaient trouvé du travail.

A cette issue, il me fallut réfléchir sérieusement à ma carrière. J'avais une possibilité de travail sur la propriété de ma grand-mère maternelle, au Château PAJOT, enclave d'Yquem à SAUTERNES, une petite propriété de 6 hectares, sans organisation. Je suis issu d'une fratrie de cinq, donc j'avais proposé à ma grand-mère de restructurer ses exploitations car elle possédait des bois et assez de terres en plus de la vigne. Nous avons aussi la possibilité de nous agrandir en vignes avec le voisinage, avec la formule du GAEC ou du GFA qui aurait permis de construire une belle exploitation. Devant le refus, j'ai décidé de faire mon chemin....

Monsieur GUIMBERTEAU m'apprend alors qu'un poste d'œnologue était offert dans le Vaucluse aux Ets SIFFREIN GAUTIER, à Avignon. J'aurai en charge les vinifications des achats en caves coopératives, aussi bien en vin de table qu'en AOC, ainsi que la responsabilité du laboratoire d'analyses de la maison. J'ai pris contact avec le patron de la société, c'était un grand homme (comme de GAULLE), un homme affable. Je me rendis compte un peu plus tard que Monsieur GAUTIER avait une culture et une connaissance de sa région hors du commun, et souvent il impressionnait ses acheteurs au cours de discussions historiques régionales, ce qui facilitait la commercialisation. Après un court entretien, j'ai accepté le poste, il me tardait d'accomplir mes missions d'œnologue Conseil.

Les caves dont j'avais la responsabilité des vinifications se répartissaient sur 4 départements : les Bouches du Rhône, le Vaucluse, la Drome et le Var. Les vins de table se situaient dans les Bouches du Rhône et le Vaucluse, les AOC en Côtes du Rhône et Châteauneuf du Pape. Les Caves coopératives portaient le nom des communes. En vins de table il s'agissait de Lambesc (40 000 hl), Rogne (30000 hl), Bonnieux (30000 hl), Berre (30000 hl), Puyloubier (10000 hl) – Pelissanne 10000 (hl) et Trest (10000 hl). En AOC, dans le Vaucluse et la Drome les caves étaient celles de Ste Cécile 20000 (hl), Cairanne (10000 hl), Visan (30000 hl), Tuilettes les 2 Caps (20000 hl), Nyons (10000 hl), Vinsobre (10000 hl) et Rasteau (5000 hl). Cela donnait au total l'équivalent de 250000 à 300000 hl. Il faut savoir que les achats étaient faits avant la récolte.

Les vins élaborés rejoignaient les grandes maisons de négoce comme NICOLAS, GEVEOR, VINS DE France, LEONELI KIRAVI SCHENK, PASQUIER DESVIGNES, et autres.... Pourquoi ces caves découvrent-elles un tel besoin d'œnologues ?

Le métier est d'abord assez neuf mais surtout les progrès de l'œnologie scientifique permettent d'intervenir efficacement sur les vins « malades ». Beaucoup de vins notamment les vins de tables étaient retirés au mois de novembre. Il fallait donc que les fermentations malolactiques soient accomplies. Hors ces caves étaient conseillées par les œnologues de l'Institut Coopératif du Vin<sup>2</sup> et cet

---

<sup>2</sup> En 1946, des caves coopératives du sud de la France décident de développer un outil œnologique mutualisé, l'Institut Coopératif du Vin.

organisme ne prenait pas de risque en vinification. Ils faisaient sulfiter la vendange entre 10 et 15 g/Hl, ce qui condamnait la FML. Mon conseil était un sulfitage de 5 à 6 gr/Hl, mais avec les températures élevées au cours des fermentations et l'absence de refroidisseurs puissants, les arrêts de fermentations étaient fréquents. Il était urgent de relancer les fermentations alcooliques. Nous disposions de sachets de levures de l'Institut Pasteur qu'il fallait régénérer en pied de cuves dans des bonbonnes de 10 litres de jus de raisin. Aujourd'hui les œnologues ont à leurs dispositions tous les outils œnologiques faciles d'emploi, et en plus disposent de maîtrise thermique dans tous les chais.

A cette époque, les responsables de coopératives n'avaient aucune formation, c'était souvent un ancien cantonnier ou conseiller municipal qui faisaient office de caviste. Notre mission était complexe, nous ne parlions pas le même langage quand il s'agissait de désacidifier, de soutirer après fermentation malolactique, il fallait négocier l'organisation du chantier, il fallait souvent donner l'enveloppe pour que les missions soient accomplies.

Pour effectuer toutes les vinifications, le patron m'avait dit de choisir le lieu idéal pour positionner le laboratoire de campagne et de réserver un hôtel. A moi tout seul, je n'aurai pas pu suivre autant de caves donc j'avais fait appel à quelques œnologues camarades de promo, pour prêter main forte. Donc Michel Edouard GAMAS, Bernard DOUBLET, Albert SERGE et mon épouse (artiste) s'occupaient des bonbonnes de levures.

Nous n'avions pas le temps de nous distraire. Nous rencontrions pas mal de problèmes de contacts humains, et de technique. De temps en temps je contactais les spécialistes de l'Université afin de résoudre un peu de manque de pratique. Mes responsabilités étaient énormes, car les vins étaient achetés et pré-vendus.

Lorsqu'il s'agissait de vinifier les AOC Côtes du Rhône du millésime 1967, les vendanges n'étaient issues que de cépages rouges, grenache, syrah, carignan, mourvèdre. Il faut savoir que le Grenache est très sensible au botrytis. Cette année-là, nous utilisions des tanins pour restructurer les vins. La tension était à son comble. Il ne fallait pas se rater. Je grossissais le staff d'œnologues à ma disposition. J'avais d'ailleurs pris comme stagiaire Patrick GALLANT, œnologue de Montpellier. Il vinifiait les 2 coopératives de Tuilette, pendant que je m'occupais de la cave de Visan, ainsi que des autres caves.

La vinification de VISAN avait été ardue. Malgré les difficultés rencontrées pendant mes déplacements je profitais du paysage, les couleurs changeantes des vignobles, passant du jaune au rouge orange, en fonction des cépages. Les petits villages me contaient l'histoire de ces territoires. Lorsque je traversais le plateau du « plan de Dieu », recouvert de galets au milieu des Côtes du Rhône pour me rendre à Cairanne, je découvrais sur la droite les côtes de Montmirail, au pied desquelles les AOC de Vaqueras, Gigondas, Sablet Seguret qui donnent aux vins des Côtes du Rhône leurs lettres de noblesse.

Revenons à Monsieur GALANT : une fois sa mission accomplie, il se mit en rapport avec le Président Jean-Marie Valayer qui a en charge la création et l'implantation du Cellier des Dauphins, sur la commune de Tuilette dans la Drome. Il devient ainsi le premier œnologue de ce groupe coopératif, fruit de l'union de 13 caves pour 20000 Ha de vignes. 30% des AOC Côtes du Rhône sont commercialisés par cette union de caves aujourd'hui. Ce technicien de qualité a été ensuite rapidement le premier Directeur de l'Université du vin à Suze la Rouse. Je suis resté longtemps en relation avec cet homme de valeur.

Une fois les vinifications accomplies, je retrouvai le laboratoire au siège où avec une laborantine nous effectuions les analyses d'achats. Les vins de table étaient achetés en degré/hl. Pour ce faire nous avions un appareil Jaulme et quelques ébulliomètres pour les autres analyses (acidité volatile, So2 Libre et total). Dans la maison nous avions en tant que personnel technique des « entonneurs » (équivalent de courtiers). Leurs rôles étaient, lors des retiraisons des vins achetés de contrôler le chargement, vérifier les degrés et faire les acquis. Il existait pas mal de désaccords car un vin dont le degré à l'achat sur bordereau mentionnait 11°, ne faisait plus que 10,80°. Le règlement était effectué sur 10°80 et non 11°.

Nous n'étions pas équipés pour les analyses officielles, celles-ci étaient effectuées par le laboratoire du CICDR, à 200 mètres du siège, Monsieur Frédéric DAUMAS en était le Directeur. Cet œnologue vinifiait une grande partie des propriétés des Côtes du Rhône. Son expérience était précieuse. Nous échangeons quelques techniques de vinifications. La maison SIFFREN GAUTIER, dont le siège était à AVIGNON possédait un petit chai d'expédition à BOLLENE ainsi qu'une mise en gare. Le responsable de ce site allait partir à la retraite, il avait 76 ans. Il était donc grand temps pour cet homme dévoué de quitter ses fonctions, j'ai donc accepté de prendre son poste. Pendant les récoltes qui ont suivi, j'ai eu la responsabilité des vinifications et celles du chai. Il n'y avait qu'une seule personne à la cave.

Le travail à BOLLENE consistait à recevoir quelques appellations (Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, rosé de Provence...). Ces quelques vins étaient destinés à l'exportation en vrac, il n'y avait pas de mise en bouteilles. Le plus gros du travail concernait les expéditions des vins vinifiés par nous ainsi que tous les autres achats. Les volumes traités avoisinaient les 1,5 millions d'hectolitres. Pour ce travail, nous n'avions pas de transporteurs, sauf un petit camion. Tous les transports s'effectuaient par des entreprises. Nous remplissions 2 trains complets de 12000 Hls chacun. 2 fois par semaine je recevais à mon bureau les ordres de retiraisons. Ex : Rogne 3000 hl, Palisane 4000 Hl, Bonnieux 3000 Hl. Les camionneurs effectuaient les coupages directement dans les wagons de 300 Hl chacun, nous n'avions pas de cave d'assemblage. Si je connaissais les vinifications, je ne maîtrisais pas la régie. Avant son départ à la retraite, Monsieur COULON s'adonnait régulièrement à ce travail ingrat (remplir les acquis, échanges d'acquis). La gestion des transports n'était pas facile, car pour aller chercher les soldes, parfois 50 à 100 Hl, parmi les transporteurs personne ne voulait effectuer ces retiraisons non rentables. C'est donc notre « entonneur », avec le petit camion, qui faisait le complément en retirant dans notre chai. Chaque wagon devait partir avec un seul acquit vers son destinataire définitif, souvent le train complet avait plusieurs destinataires : 4 clients différents, un à Paris, l'autre à Lyon ou dans le Nord. Notre record d'expédition a été effectué par les Ets Nicolas, 500000 Hls la même année. Les journées de travail étaient très longues, de 6H du matin à 20 H. En matière de transport, une autre mission m'avait été confiée : le rapatriement de 4000 Hl de vin italien, à partir de la Sicile. Mon patron avait traité un volume de vin conséquent pour la maison LEONELI. Auparavant il avait sélectionné un vin rouge à forte couleur dans les « Pouilles », certainement issu de cépage Negro Amaro, et un vin blanc en Sicile de cépage Grecanico Dorata. L'ensemble était 80% de blanc et 20% de rouge. Les coupages étaient autorisés, le vin était acheté au degré Hl. Le port d'expédition se situait à CASTELAMARE DEL GOLFO, près de Palerme. Donc j'avais la charge de contrôler le transport de ce vin jusqu'en France. J'étais parti trois jours dans cette très belle Sicile, j'ai eu le temps de visiter un peu Palerme. Les visages rencontraient sentaient la présence de la mafia. J'eus la certitude, lorsque je m'adressai au responsable italien, qu'il distribuait quelques billets de banque aux pêcheurs. Le jour J de l'expédition, je repérai les lieux, les citernes étaient de grosses tours en béton de 2000 Hl chacune, « plombées par les autorités », et pour les déplomber il fallait attendre les autorités de Rome. J'avais

avec moi un ébulliomètre afin de contrôler les degrés alcooliques. Les vins devaient circuler dans des pipelines de 400 m de long et un diamètre de 150 mm. Dans le port, je visitais les barques de réception. A ma grande stupéfaction, je constatai que la cale était pleine de cigarettes de contre bande. Je fis vider la cale, j'ai demandé à la rincer afin de pouvoir réceptionner le vin, de même que je fis rincer la tuyauterie de conduite des vins. Lorsque je retrouvai la couleur rouge, je considérai que la tuyauterie pouvait faire circuler le vin, opération qui dura un peu plus de 4 heures. La barque était pleine, il fallait contrôler le niveau avec un sabre dont je ne connaissais pas la technique. Cette barque était vidée au port de Sète, dans des citernes de transit, puis reprises par des camions qui les acheminaient en gare de BOLLENE, dans 13 wagons. Il manquait environ 120 hl soit 3% du volume acheté, que nous avons complété par notre chai.

Que c'était-il passé ? Il faut savoir que les citernes de 200 hl, les cales du bateau, les citernes de Sète pourtant estampillées aux volumes précis, ne devaient pas correspondre à la réalité volumétrique. Mais je pouvais supposer que les transporteurs routiers dans leurs trajets avaient l'habitude de dépanner quelques particuliers, notamment quelques restaurateurs. Résultat : durant le transport nous avons perdu 2/10 d'alcool et 120 hl de vin !

Le patron m'avait fait connaître son mécontentement, mais il avait compris la difficulté de la mission et du coup savait comment opérer à l'avenir. A l'époque où je travaillais pour cette société, la consommation des vins en France, dans les années 61 était de 126 litres par an et par habitant. La consommation était quotidienne. Aujourd'hui, en 2015, la consommation est qualitative et réduite à 45 litres par habitant.

Nous sentions venir la reconversion des vins de table en AOC. Cette société où le patron approche les 78 ans n'avait pas de succession qualitative pour entreprendre la restructuration indispensable au commerce des AOC. Donc il ne m'était plus possible de continuer à opérer dans cette magnifique région même si je savais que les vins des Côtes du Rhône étaient promis à un grand avenir. Alors en 1971, j'ai décidé de quitter l'entreprise. Une autre mission m'attendait dans le bordelais et pas une des moindres...

## **Oenologie en Entre-deux-Mers de 1971 à 2005**

J'accédais en effet à la restructuration du Laboratoire Syndical de SOUSSAC-PIAN S/Garonne. Ce laboratoire avait été créé en 1964 par une poignée de viticulteurs avec à leur présidence Paul DENAMPS et à la Direction Pierre FALLOUX, œnologue de Bordeaux. Il fallait former les viticulteurs à l'apprentissage des vinifications.

De 1964 à 1970, trois œnologues se sont succédé dans ce laboratoire, Pierre FALLOUX, René VANETELLE et Marie-France SEVENET. Pour eux se fut un pied à l'étrier pour accéder à des postes plus prestigieux. Donc, je suis arrivé en septembre 1971. Je suis vite rentré dans le vif du sujet, les viticulteurs désabusés du mauvais fonctionnement de l'organisme abandonnaient leurs adhésions au laboratoire. Il y avait seulement 2 personnes au laboratoire et une secrétaire afin d'assurer le travail analytique, et moi seul en tant qu'œnologue conseil. Il fallait faire fonctionner le laboratoire de SOUSSAC et celui de PIAN SUR GARONNE. Heureusement que je sortais d'une rude école dans mon emploi précédent !

Le laboratoire intervenait alors auprès de quelques 200 viticulteurs et 5 caves coopératives, adhérents des deux laboratoires. Mes conseils ont été prodigués en priorité aux caves coopératives afin de

conserver cette base. Le millésime 1971 n'était pas un grand millésime, mais il fallait « sauver les meubles ». Les couleurs des vins à conseiller étaient 80% blanc et 20% rouge. Pour les blancs, il n'y avait pas de définition précises, ils étaient pour la plupart des petits moelleux 11°+2, fortement chaptalisés, vendus aux degrés. Les vins rouges étaient des vins de table avec encore des hybrides, un cépage assez répandu « le graput ». C'était juste le commencement de l'implantation des AOC Bordeaux Rouge.

Les analyses courantes étaient le degré, les sucres, l'acidité totale, l'acidité volatile, le pH et les So2 libres et totaux, acide malique et test hybride. Notre capacité analytique était faible, 200 échantillons par jour pour un grand nombre d'heures de travail. Une partie des analyses était réalisé à notre antenne de Pian sur Garonne et l'autre à Soussac. Il fallait éviter les montées d'acidité volatile et assurer un degré pour la vente des vins. Ma première Assemblée Générale a eu lieu en septembre 1972. J'eus l'occasion de m'exprimer sur la qualité des vins ou plutôt sur la non qualité. Les vins blancs de la région de St Macaire étaient des petits moelleux, alors qu'à Soussac il existait des vins blancs plus ou moins secs avec des acidités totales sur vins finis qui avoisinaient les 6g/l, avec des degrés autour de 13° après chaptalisation. Aujourd'hui ces mêmes producteurs élaborent des vins blancs secs à 12,5 – 13° sans chaptalisation et avec des acidités totales entre 3,5 et 4 g/L. Il fallait dire que la Société CAFE DE PARIS venait d'être créée et cette société avait des contrats avec les viticulteurs de l'Entre deux Mers pour faire des vins mousseux. Ces vins ont une acidité élevée, ce qui a donné une mauvaise habitude aux producteurs de Bordeaux blanc et d'Entre deux Mers pour élaborer des vins tranquilles agréables.

Lors de l'AG de 1972, mon discours technique a jeté un froid car d'entrée j'ai voulu changer les mauvaises pratiques de certaines vinifications ainsi que de récoltes avant maturité. J'ai imposé le débourage des vins blancs et le contrôle de maturité avant récolte. Les vinifications sur le peu de rouge existant finissaient souvent par une altération microbienne (montée en acidité volatile). Les cuves étaient fermées, sans remontage avec un barbotage de dégagement de CO2 dans un récipient d'eau. Lorsque le barbotage était terminé, le viticulteur supposait que la fermentation alcoolique était terminée. Il y avait souvent fermentation malolactique sur sucres et acidité volatile. Très vite j'ai compris la nécessité de former les viticulteurs aux bases des vinifications en rouge et blanc.

J'ai alors commencé à enseigner la dégustation, me déplaçant dans les communes avec des casiers de solutions hydro alcooliques au gout sucré, acide ou amer, ainsi qu'avec des vins rouges souples ou taniques et des vins blancs plus ou moins acides pour en faire reconnaître l'équilibre. Pour que le vigneron améliore la vinification, il fallait en effet qu'il maîtrise la dégustation. Je me rappelle avoir fait appel au négociant en vins Pierre Coste, originaire de Langon pour organiser une dégustation de vins rouges de leur récolte avec quelques vigneron désireux d'écouter les commentaires de cet éminent dégustateur. Il avait alors trouvé la date de récolte d'un vigneron présent en lui précisant que le vin manquait de maturité. C'est en renouvelant ce type de dégustation et en variant les thèmes de dégustation que nous avons permis d'améliorer les vinifications.

Le passage aux AOC fût très favorable à la montée de la qualité, car il commençait à y avoir les premiers contrôles de qualité, nommé à l'époque le « label ». De millésime en millésime, les progrès étaient sensibles. Nous même, au niveau du labo nous affinions les analyses et avions mis en place un parcellaire sur tout notre territoire afin de contrôler la maturité. 2 fois par semaine, les parcelles

étaient prélevées cépage par cépage et les jus analysés pour connaître le degré, l'acidité totale, le pH, l'acidité malique. Les résultats étaient communiqués à tous les adhérents.

A cette époque, la récolte était manuelle et il fallait décider de la date des vendanges fin juillet, début août, afin de programmer les troupes de vendangeurs venant d'Espagne. La difficulté était grande pour fixer ces dates quand on sait qu'il y a 112 jours entre la floraison et la maturité et environ 45 jours entre la demi-véraison et la maturité. Nous possédions peu de résultats pour fixer la bonne date alors il fallait extrapoler et bien souvent nous vendangions trop tôt ou trop tard. La mécanisation des vendanges qui débuta dans les années 80, bien que les machines fussent peu au point, fût un grand progrès pour récolter à la bonne date.

Les chais étaient mal équipés avec une cuverie en béton brut, l'inox était peu présent, l'enrichissement en fer et cuivre des vins blancs nous obligeait à effectuer des traitements au ferrocyanure de potassium. Il n'était pas rare de rencontrer des doses de fer de 15 à 20 mg/l alors que la dose ne doit pas dépasser 5mg/l pour éviter la casse ferrique.

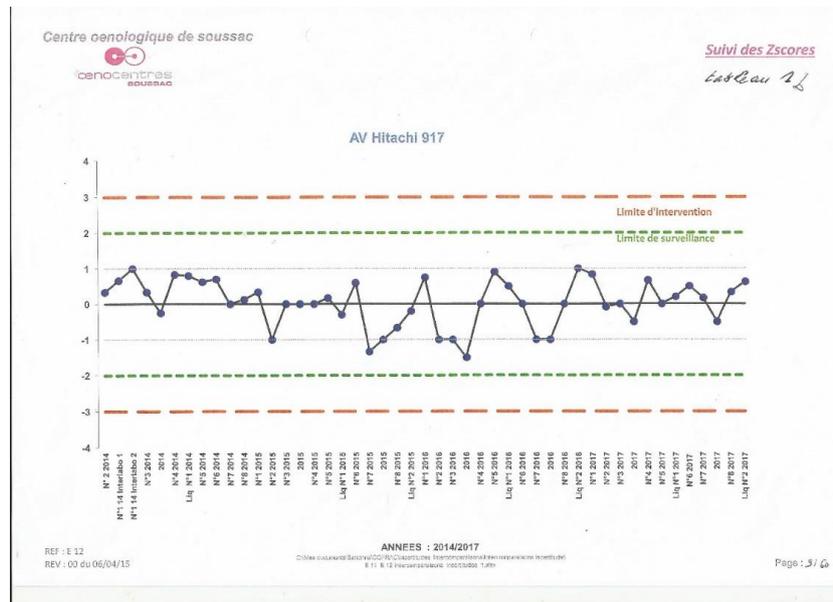
Aujourd'hui, le matériel conforme n'impose plus les traitements. Je fus un des rares œnologues à porter mon attention sur la conception des chais et cuiviers adaptés aux bonnes pratiques œnologiques. Dans les années 90, avec l'aide du Centre de Blanquefort dirigé par Jacques Blouin, nous nous sommes intéressés aux maîtrises thermiques en vinifications. Nous avons après expérimentation adopté un logiciel de calcul des besoins en chaud et froid pour maîtriser les fermentations. Le logiciel fut vite repris par les concepteurs des outils de maîtrise thermique. Une des raisons du manque de qualité des vins blancs était l'absence de refroidissement en vinification. Ces vins blancs fermentaient à trop haute température. Les vins obtenus étaient oxydés, colorés et lourds. De nos jours tous les chais sont équipés.

Il n'y a pas que dans les chais que les évolutions ont eu lieu, dans les laboratoires aussi. Les premières informatisations ont vu le jour avec le matériel Victor, les flux continus ont remplacés les Duclaux Gayon, et beaucoup de burettes et pipettes ont disparu. Les cadences analytiques ont augmenté, les résultats d'analyses communiqués le lendemain de la pose d'échantillon. Aujourd'hui, en 2015, ce sont les analyseurs séquentiels dont il a fallu mettre au point les paramétrages. Ces dosages enzymatiques ont vu le jour grâce au travail du Centre de Blanquefort ainsi que de l'aide du labo de Marc Dubernet à Narbonne, sa connaissance de la chimie analytique a fait progresser l'ensemble des laboratoires d'œnologie, la profession lui doit beaucoup.

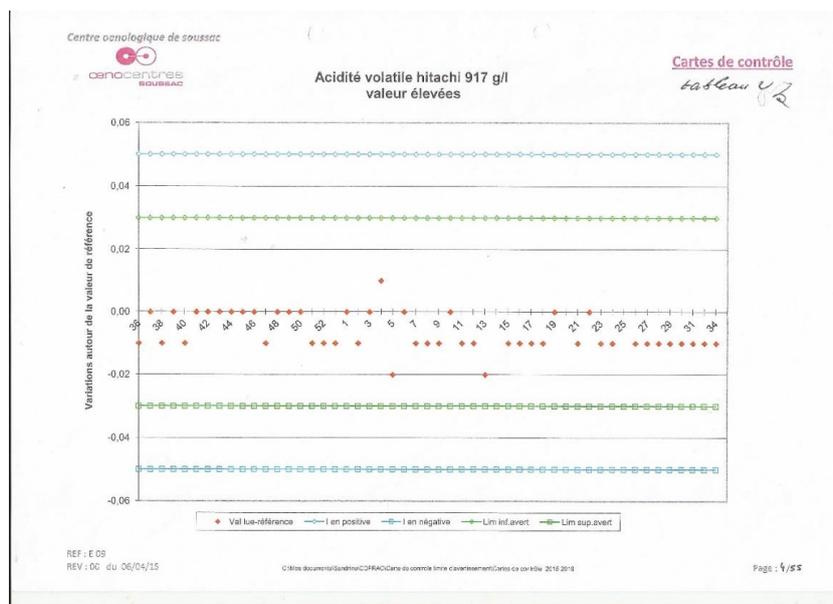
En 1995 le centre œnologique de Soussac a été accrédité COFRAC, conformité par rapport à la norme 17025. C'est le premier labo en Gironde. Tous les 18 mois il y a un audit par un technicien et tous les deux ans un audit de renouvellement par deux auditeurs, un qualicien et un technicien. Le centre œnologique est alors accrédité pour l'ensemble des échantillons, hors traitement des moûts alors que l'obligation ne porte que sur les analyses officielles export contrôle qualité concours.

Cet agrément volontaire a permis de garantir un travail de qualité et ainsi de donner une confiance absolue aux résultats analytiques et donc une crédibilité affirmée par le laboratoire. Un laboratoire qui a une grosse activité analytique en accréditation est un gage de qualité (tableaux 1b et 2b ci-dessous).

L'oenocentre de Soussac a aujourd'hui une capacité analytique de 800 à 1200 échantillons par jour en certification COFRAC. Les résultats sont communiqués après validation par notre informatique et tout autre support. A titre d'exemples, nous proposons deux fiches de contrôles destinées à vérifier la qualité analytique du laboratoire. Cet exemple porte sur le paramètre acidité volatile. Les mêmes graphiques sont produits pour tous les autres paramètres accrédités. Le suivi des « z scores » est assuré par des intercomparaisons du dosage de l'acidité volatile pour plusieurs types de vins sur plusieurs années.



**Tableau1b « Z score » :** nous retrouvons ici des intercomparaisons de plusieurs laboratoires sur le paramètre acidité volatile pour les années 2014, 2015, 2016 et 2017. Nous pouvons observer la qualité des résultats qui restent dans les limites « hors surveillance ».



**Tableau 2 b graphique de contrôle :** nous pouvons observer ici les résultats analytiques de deux contrôles par semaines sur 52 semaines pour les années 2015 et 2016. Les valeurs références sont très bonnes, aucune valeur n'a dépassé les limites d'avertissement.

## **Les transformations du paysage viticole de l'Entre-deux-Mers**

Cette grande région viticole vivait autrefois en autarcie avec quelques céréales, de l'élevage et un vignoble le plus souvent en jouales. Ces vins issus de cépages hybrides étaient consommés sur place comme vin de table. Après les gelées de 1956, les techniciens du CETA de Cadillac vont jusqu'en Autriche étudier les résultats d'un autrichien, Lanz MOZER de KREMBOZER, sur le Danube près de Vienne.

Il prônait des vignes hautes, plus résistantes aux gels et dont le travail exigeait moins de personnel en facilitant la mécanisation. L'Entre-deux-Mers central se couvre alors de vignes hautes plantées à 3,40 m, voire 4m, de largeur entre les rangs, pour une densité de plantation de 2500 pieds /ha. Cette faible densité présente de gros avantages en terme de temps de travail et donc de main d'œuvre, avantages essentiels pour relancer un vignoble en crise. Mais ceux-ci ont des limites : ils ne permettent d'obtenir des bons résultats qu'à condition de maîtriser la puissance du végétal et le rendement de ces vignes qui se caractérisent, compte tenu de l'écartement important entre les rangs par une forte diminution du rapport de la surface foliaire sur le rendement. Il y a alors un entassement des raisins consécutif à la réduction de la longueur du palissage et à l'augmentation de la vigueur des souches.

## **De nouveaux vins en Entre-deux-Mers**

### **La révolution des vins blancs secs<sup>3</sup>**

Dans les années 1960, la production de l'Entre deux Mers atteignait 600 000 hl. Tout vin blanc récolté dans l'aire d'appellation pouvait revendiquer cette AOC, y compris des vins de médiocre qualité qu'ils soient secs, moelleux ou demi-secs abusivement soufrés.

La révolution commence avec l'arrivée de Louis Orizet, inspecteur de l'INAO qui rencontre un soir de décembre 1952 André Lurton, alors président du CNJA. Venant du Mâconnais réputé pour ses vins blancs secs, il lui dit en substance : « Il faut réhabiliter votre appellation car si vous gardez cette réputation de vin doux trafiqué vous courrez à la catastrophe ». Pierre Martin, président de la cave coopérative de Rauzan et André Lurton rassemblent alors une petite équipe et mettent en place une commission d'étude. Ces hommes alors âgés d'une trentaine d'années, sans qui l'Entre-deux-Mers ne serait pas ce qu'il est devenu, se nomment Henri Deloubis, Francis Naboulet, Paul Barreau, Léon Jaumain, Jacques Boyer-Andrivet, Henri Bertrand et Pierre Perromat. Après de nombreuses dégustations de leurs produits, ils s'accordent sur la nécessité de se consacrer à la production de vin sec, laissant celle de vin liquoreux à l'appellation Bordeaux.

Cette proposition sème la révolution au niveau du négoce et des viticulteurs qui avaient l'habitude de vendre des vins de 11° plus ou moins sucrés et payés au degré par hectolitre. L'équipe prend le pouvoir au sein de l'appellation Entre-deux-Mers créée en 1937. Elle demande à l'INAO une modification du décret d'appellation ce qu'elle obtient le 23 septembre 1953. Le nouveau décret définit un vin blanc sec typique caractérisé par l'assemblage obligatoire des trois cépages « nobles » que sont le sauvignon blanc, le sémillon et la muscadelle. Pour obtenir le label Entre-deux-Mers, un agréage par une dégustation anonyme par un jury de professionnels est pour la première fois imposé. C'est le point de départ d'un mouvement qui s'est depuis étendu à toutes les appellations bordelaises puis françaises où il a été rendu obligatoire en 1974. De nombreux propriétaires

---

<sup>3</sup> Guy Claisse, Les aventuriers du blanc sec in Entre Deux Mers, Le grand Bernard des vins de France, Jacques Legrand éd., 1991, p. 59 et svtes

désertent alors l'appellation et en cinq ans la production de l'appellation passe de 600 000 hl à 60 000 hl.

Désirant conforter l'identité des vins les vignerons cherchent à améliorer la qualité, à valoriser muscadelle et sémillon aux arômes de fruits complexes. Le sauvignon est recherché pour donner plus de vivacité aux vins, leur conférer un nez très floral flatteur qui excite les papilles mais est alors encore trop rares dans une région dominée par le sémillon. Sollicité l'œnologue bordelais Emile Peynaud énonce alors les conditions d'une vinification en blanc réussie : maintien du mout à basse température de 8 à 10 degrés pour faciliter le débouillage et conjurer les risques d'oxydation, conduite des fermentations entre 18 et 20 degrés. La même année sont créés à Grézillac et à Soussac les premiers centres d'études et d'informations œnologiques de la Gironde.

Ainsi à partir des années 1990 j'ai pu accompagner la montée qualitative des vins blancs. Il aura fallu plus de 10 ans de travail acharné pour atteindre une régularité qualitative des vins de l'appellation Entre-deux-Mers mais aussi des vins blancs secs de l'appellation Bordeaux qui ont suivi le mouvement.

### **L'explosion des bordeaux rouge**

L'AOP Bordeaux rouge représente 55% du vignoble girondin. C'est donc le premier vignoble au monde de vins fins, plus de 3000 viticulteurs adhérent au Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs. 1/3 du volume est vinifié en cave coopérative. En bordeaux rouge le volume moyen est de 2 millions d'hl plus en Bordeaux Supérieur d'environ 500000 hl : 30% sont vendus sous le nom de Château départ direct propriété, 20% sont des suivis négoce avec mise au Château distribuée par le négociant et 50% en vente vrac pour autres circuits et marques producteurs

Le vignoble de bordeaux rouge se situe sur tout le département de la Gironde, mais majoritairement dans l'Entre deux Mers. Si nous pouvons constater que le vignoble s'est installé sur toutes les surfaces viticoles quelle que soit l'origine des sols, dont certains ne sont pas adaptés (Boulbènes) aux cépages rouges, mais les coteaux et versants de Garonne et Dordogne aux sols argileux et parfois graveleux, ainsi que les hauteurs de l'Entre deux Mers ont une bonne aptitude aux cépages rouges.

Le choix des cépages des portes greffes, le mode de conduite du vignoble et la densité de plantation ont une importance capitale pour l'obtention de vins de qualité. Après de très nombreuses tergiversations sur les bienfaits de la restructuration progressive du vignoble les Syndicats ont imposé une modification des densités de plantation pour le Bordeaux rouge 3300 pieds/Ha minimum et pour l'Entre deux mers et le Bordeaux supérieur 4000 pieds/Ha minimum. Avant de retrouver le nouveau visage du vignoble, il faudra quelques années.

J'ai confiance aux nouvelles générations de jeunes « instruits » pour parvenir à crédibiliser l'image des Bordeaux. Il va falloir se défaire du préjugé dit dans le monde « les grands Bordeaux sont trop chers et les petits Bordeaux ne sont pas bons ». Pourtant Bordeaux possède le staff de techniciens (consultants viticoles, œnologues, maîtres de chais, chefs de cultures) le plus important de toutes les régions viticoles.

Les vins se sont améliorés dans leur ensemble (moins de profonds défauts) mais ce qu'il faut rechercher c'est la typicité, celle qui caractérise l'Appellation.

Il va falloir aussi réétudier l'encépagement. Certaines propriétés sont mono cépages (merlot), ce qui n'exclue pas des réussites individuelles sur terroirs adaptés. D'autre part, le cépage Merlot va souffrir du réchauffement climatique.

Les vins les plus complexes sont issus de trois cépages (Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon) et on peut introduire une proportion de petit verdot.

Il est grand temps que des réflexions communes soient prises afin d'améliorer l'image des petits Bordeaux. La publicité ne suffit pas si les produits n'ont pas d'identité concrète. J'ai conseillé dans cette région pendant 35 ans, j'ai observé des résultats obtenus par des vigneron soucieux de la qualité et pour qui il n'a pas d'autres altératives pour se faire un nom au-delà du Château. Mais ces viticulteurs sont pénalisés par les industriels du vin, soumis au prix mondial imposé par le négoce. C'est pour cette raison que beaucoup de très bons Bordeaux Supérieurs n'obtiennent pas les prix correspondant à leur image. D'autre part, à mon sens, le terme Bordeaux supérieur n'est pas adapté pour la définition d'une AOP, j'aurai préféré faire figurer à côté du nom Bordeaux, le nom de village comme le sont les Côtes du Rhône village. La chartre d'application des Bordeaux pourrait se résumer de la façon suivante :

**« La qualité c'est un état d'esprit »**

Les bonnes pratiques des vinificateurs ne suffisent pas à elles seules pour obtenir de bons vins. Il faut en amont travailler le vignoble, respecter la densité de plantation, choisir le bon porte greffe adapté à l'encépagement et au terroir. Il faut savoir qu'il y a une différence de maturité de 10 à 15 jours entre une vigne greffée sur SO4 et une vigne greffée sur 3309 par exemple. La taille de la vigne doit être réfléchi, l'ébourgeonnage, l'épamprage pour supprimer un excès de végétal, l'effeuillage, l'éclaircissage si nécessaire, tous ces travaux ont un coût mais ils feront la différence sur la qualité des raisins. Les hommes et femmes qui assurent les travaux doivent avoir une formation suffisante.

Lorsque je suivais les vinifications, j'avais pu observer sur certaines propriétés que ce n'étaient pas les méthodes de vinifications qui étaient en cause dans l'obtention de vins aux qualités insuffisantes, et ceci était confirmé au cours des dégustations d'après vendanges. Les propriétaires se rendaient compte que quel que soit le millésime sur les mêmes parcelles nous avions les mêmes mauvais résultats.

Il est certain que nous aurions pu pallier aux défauts récurrents sur ces vendanges grâce au recours à la thermovinification, solution pratiquée par un grand nombre de viticulteurs, de nos jours. Si il est vrai que les différentes techniques de vinifications en vin rouge ont une influence sur la qualité des vins produits, il est encore plus vrai du travail à la vigne en amont afin d'obtenir des raisins à bonne maturité.

Concernant les pratiques de vinifications, les viticulteurs ont à leur disposition pour traiter les vendanges et les vins : thermovinification, infusion avec des extraits de bois, granulats, chips, copeaux, douelles... Cette boîte à outil, si elle peut corriger certains défauts, elle peut apporter un plus dans la qualité des vins obtenus. Mais toutes ces méthodes mises en pratique avec « parcimonie » permettent d'obtenir quelques plus dans l'élaboration d'un vin.

Au sujet de comparaisons d'appellations plus ou moins prestigieuses tout en restant dans le bordelais, je pratique couramment des dégustations de vins achetés dans la grande distribution, au cours de

foires aux vins. J'ai en mémoire la dernière en date. Nous avons dégusté avec un groupe informel de 8 personnes (œnologues, viticulteurs, courtiers, amateurs), à l'aveugle, une série de Crus bourgeois Médoc, millésimes 2009,2010 et 2011. Les prix s'échelonnaient de 7 à 15 Euros. J'avais introduit 4 Bordeaux Supérieurs des mêmes millésimes. Résultat de la dégustation = les Bordeaux Supérieurs nous ont apporté beaucoup plus de plaisir que ces crus bourgeois qui péchaient par un manque de maturité des cabernets sauvignons. Je conseille vivement aux Présidents des Syndicats viticoles, ainsi qu'aux administrateurs d'organiser ce genre de dégustations, ce qui leur permettrait de juger leur appellation.

## **De nouveaux viticulteurs-vignerons**

Les propriétaires d'un vignoble possédaient des vignes en fermage de voisins partis à la retraite. Pour des mesures fiscales entre autre, la grande majorité est sous forme sociétaire (GAEC, EARL, SCEA).

Les pères et mères retraités louent par bail à long terme la propriété à une société ou le fils ou la fille sont associés gérants. Les exploitants sont à la fois viticulteurs (travail de la vigne) et vigneron (font le vin dans leur chai). Seuls les coopérateurs sont essentiellement viticulteurs.

Les viticulteurs traditionnels le sont de père en fils (quelques-uns sont résignés car ils n'avaient pas choisi de faire ce métier). Les passionnés qu'ils soient fils ou filles de viticulteurs ou qu'ils aient d'autres horizons font ce métier par choix, ils s'impliquent pleinement dans leur travail, ils sont souvent très amateurs de vins. Les investisseurs qui arrivent d'autres professions avec un peu d'argent pensent à la rentabilité qui n'est pas toujours au rendez-vous. Les communes de l'est entre deux mers comme Soussac, Cazaugitat, St Antoine du Queyret sont propices à l'élaboration de vins blancs secs très typés. Dans ces mêmes communes, au printemps, le vignoble était un véritable champ fleuri ou se côtoyaient tulipes, jonquilles, anémones et orchidées. Il est regrettable que pour des raisons économiques (la pratique du désherbant chimique) ces parterres de fleurs aient disparus. Les viticulteurs n'ont pas eu le souci de préserver ce que la nature leur avait offert. C'était une mosaïque paysagée propice au tourisme, car tous les week-ends les bordelais venaient en pèlerinage de printemps pour admirer le paysage, cueillir quelques fleurs et déguster l'entre deux mers. Il existe de belles réussites dans cette appellation ou le cépage sauvignon domine.

Mais seuls les producteurs qui pratiquent la vente directe peuvent tirer profit de leur travail, car la vente en vrac au négoce est catastrophique avec des prix pratiqués trop bas.

Par exemple, en 1990, un tonneau de vin blanc était acheté l'équivalent de 900 Euros. Alors que le SMIC horaire a augmenté dans le même temps de 200%, passant de 4,69 Euros à 9,50 Euros/H), en 2015, 25 ans après, les achats s'effectuent seulement entre 1100 et 1200 Euros le tonneau,... à peine 1 Euro de vin dans la bouteille.

Le négoce, ainsi que la coopération n'ont pas su ou n'ont pas voulu valoriser l'appellation. Où sont les marques Bordeaux blanc et Entre deux Mers ? 1 Euro de produit dans la bouteille, peut-on sécuriser l'appellation à un tel prix ? Peut-on espérer une amélioration en quantité et en qualité à de tels prix ? Le consommateur peut-il faire confiance à des bouteilles trop bon marché.

Ces interrogations relèvent du gros problème des marques à Bordeaux. Celles-ci sont en effet loin d'être suffisamment représentatives sur le marché international où « Mouton Cadet » est seule bien placée en nombre de bouteilles commercialisées et en prix. Le total des marques de Bordeaux connues est faible avec seulement 30 millions de cols, alors que le potentiel existe : le négoce en association

avec la coopération dispose en effet d'une capacité de 100 millions de cols pour une marque qui pourrait s'intituler « bordeaux – France ».

## **Le métier d'œnologue et son évolution**

J'ai accompagné 35 ans d'évolution œnologique qui ont transformé le métier de viticulteur.

**A mes débuts** et jusqu'en 2005, les œnologues du Centre Œnologique de SOUSSAC se sont fait aider, pour les suivis de vinifications, de jeunes diplômés œnologues de Bordeaux, Dijon, Toulouse, Reims ainsi que d'ingénieurs de Purpan. Ils avaient en charge une vingtaine de viticulteurs. En une trentaine d'années, plus d'une centaine d'œnologues ont pu faire leur expérience de conseil en vinification dans notre centre. A partir de 2005, les viticulteurs ont exigés que ce soit les œnologues permanents qui puissent assurer le conseil et la demande est forte. Il faut dire que les exigences se sont accrues car les nouvelles générations sont elles-mêmes formées. L'équipe est formée de Vignier Christian, Tourbier Zric, Andrieu Guy, Hénot Pascal, Vincendeau Gildas, Amouroux Maud, Dulmbert Cécile et de Dupeyron Régine. Cette dernière était responsable qualité du laboratoire. C'est elle qui a pris ma succession lors de mon départ en retraite.

### **Les conseils personnalisés**

Les œnologues du centre portent une attention particulière à la maturité, la date des vendanges étant déterminante pour répondre à un objectif produit. Les analyses de type maturité phénolique Dyostem, les dégustations des baies sont pratiquées par le Laboratoire. Ils effectuent des visites pré-vendanges pour les sélections parcellaires et la détermination des dates de vendanges afin de répondre à l'objectif produit fixé. Ils assurent les analyses de type maturité phénolique pratiquées par le laboratoire. La dégustation de baies de raisins en fonction des résultats analytiques permet de fixer la date de récolte. Les œnologues effectuent des visites hebdomadaires pendant les vendanges, donnent des conseils en vinification et accompagnent les étapes de l'élevage le reste de l'année, préparent les primeurs, les concours et les mises en bouteilles. Ils effectuent ainsi un grand nombre de dégustations quotidiennes, procèdent au contrôle analytique du produit, jugent la cohérence et l'efficacité des interventions, y compris en terme de coût. Ils font élaborer des vins conformes aux pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV et selon les normes nationales et internationales en vigueur. Ils analysent avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats des ventes du produit afin de répondre au mieux aux exigences révélées des consommateurs. Le centre est aussi une structure d'information et d'expérimentation œnologique.

J'ai ainsi eu le plaisir de travailler durant toute ma carrière avec une équipe compétente d'œnologues.

### **La formation des hommes**

Il n'y a pas que le personnel des centres qui s'est adapté aux évolutions. Une grande importance est donnée à l'information œnologique par le biais de circulaires, brochures, visites, ainsi que de nombreux stages dont les thèmes sont variés : initiation et perfectionnement à la dégustation, repérer et identifier les principaux défauts sensoriels des vins, introduction à l'agriculture biodynamique, maîtrises des risques sanitaire (HACCP), amélioration qualitative de la mise en bouteilles. La formation est l'interprétation à la préparation et aux évolutions du métier de viticulteur. Nous, œnologues conseils, sommes confrontés quotidiennement aux problèmes de qualité au cours de nos très nombreuses dégustations. Personnellement, j'ai toujours œuvré pour la qualité ainsi que pour le respect de nos appellations.

## Les relations entre viticulteurs et œnologues

Les œnologues n'ont pas toujours été acceptés par les viticulteurs. Dès le départ l'œnologue devait contrôler l'hygiène bactérienne dans les caves. Les invasions bactériennes étaient fréquentes. Les goûts d'acescence, d'acidité volatile, la tourne aujourd'hui n'existent plus. Es vigneron qui voulaient faire le meilleur vin savaient qu'il fallait de la technique. Les vigneron cherchaient à valoriser leur produit, à faire le vin en bouteilles à la propriété. Les viticulteurs sont des gens qui observent, pratiquent par empirisme ce qui n'est pas à négliger. Ils expliquent de façon juste, avec leurs mots. Il est important de les consulter.

### L'œnologue :

1 – Contrôle la production du raisin, gestion des vignobles qui comprend critères de maturité, moment opportun de la récolte.

2- il participe à la transformation du raisin avec la production du vin. Il participe à l'implantation des sites, au choix des équipements pour l'élaboration du vin dans tous les types de produits, produits conformes aux pratiques œnologiques (OIV)

3- Contrôle de la production en procédant aux contrôles analytiques, chimiques, physiques, microbiologiques, sensoriels du produit. Il interprète ces résultats analytiques en fin du stade d'élaboration, contrôle la cohérence et l'efficacité compte tenu du coût. Il assure la traçabilité du produit, garantit la sécurité alimentaire et sanitaire.

4 – il suit la commercialisation et adaptation des produits au marché et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs (travailler en « profil produit. ) Aujourd'hui, au niveau des concours les vins ont des profils différents et cela retentit sur les résultats. Ainsi actuellement la mode est aux vins boisés ; Si ce n'est pas boisé, il n'y a pas de médaille. Mais il ne faut pas que le bois domine le raisin. Il faut que les deux soient bien mariés. Ce sont en général ces vins qui obtiennent les médailles. Certains l'ont bien compris et obtiennent de bons résultats.

5 – il analyse des résultats : assurer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues des multiples fonctions afin de les expertiser judicieusement.

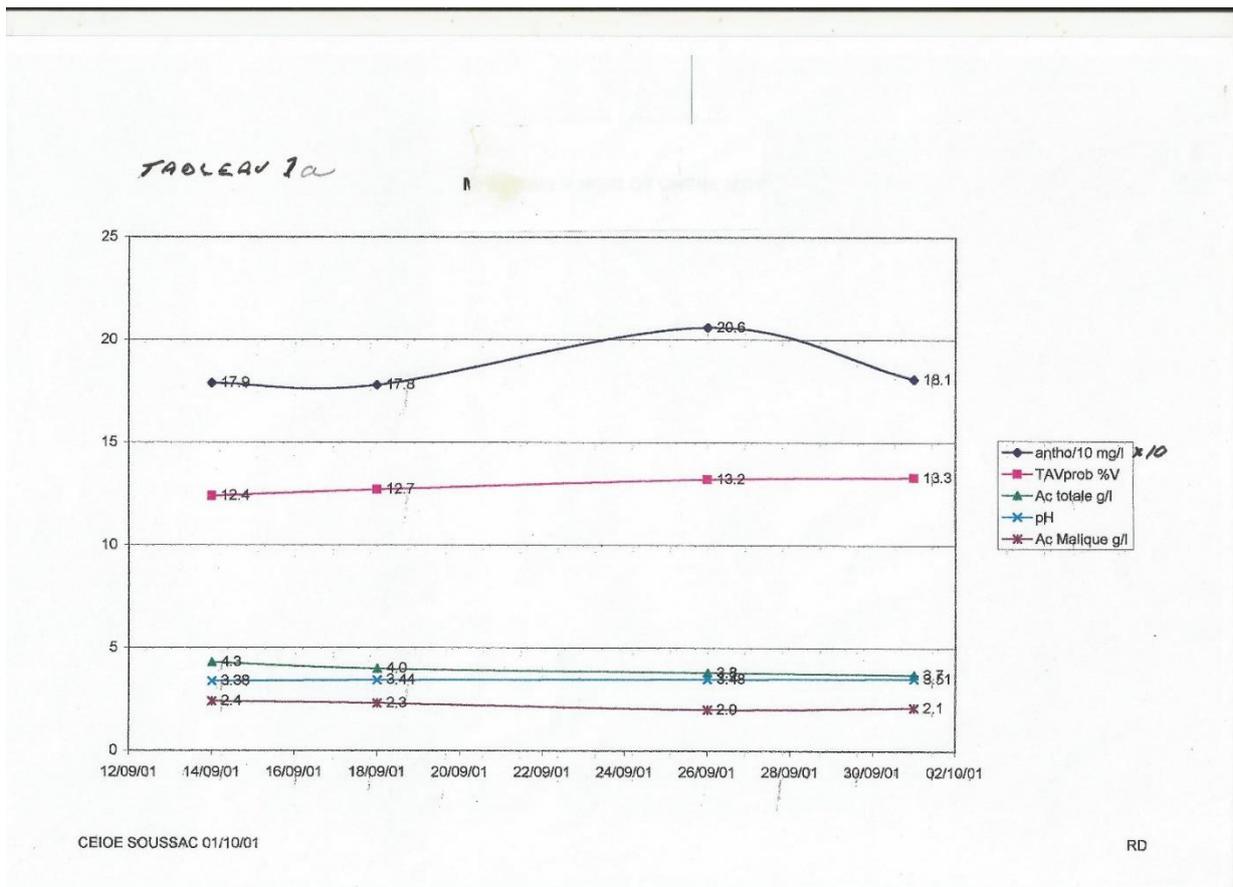
## Conclusions

Au cours de ma carrière, les grandes évolutions ont porté sur :

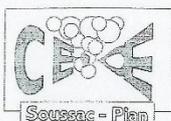
1. L'hygiène des chais et des cuiviers, aujourd'hui contrôle HACCP. C'est devenu obligatoire.
2. L'utilisation rationnelle de l'anhydride sulfureux : baisse de 40% en 40 ans.
3. L'utilisation du ferrocyanure de potassium. Aujourd'hui il n'y a plus nécessité de l'utiliser pour enlever le fer ou le cuivre car les cuiviers ce sont profondément modifié avec les cuves inox donc moins de fer dans le vin.
4. Les machines à vendanger
5. L'utilisation des levures spécifiques qui développent les thiols et les polysaccharides et utilisation des enzymes en clarification et extraction
6. La baisse des rendements.
7. Les intrants en œnologie avec les infusions de bois, chips, granulats, douelles mais attention aux allergènes, par exemple la caséine et le lait ne sont plus autorisés et les produits

d'origine animale ne sont autorisés. On fabrique aujourd'hui des gélatines à base de produits végétaux.

8. L'utilisation de l'oxygène en vinification
9. La maîtrise des vinifications par la dégustation
10. Au niveau analytique, le contrôle de maturité sur les évolutions, suivi de l'indice de maturité, un calcul entre richesse en sucre et alcool, AT et acide malique. En rouge, les valeurs doivent atteindre 17,25 pour les merlots et 14,20 pour les cabernets.
11. Un suivi plus complexe sur les raisins rouges qui comprend le potentiel en anthocyanes, extractabilité des anthocyanes, maturité des pépins, richesse totale phénolique, rapport marc/jus. Celui qui a développé ces analyses c'est Yves Glories.



**Tableau 1 a : Evolution des anthocyanes au cours de la macération (Méthode CASV). Les anthocyanes augmentent, passe par un maximum puis diminuent. Cette chute correspond au phénomène de surmaturation. La récolte doit être effectuée lors du maximum pour en avoir la meilleure extractabilité.**



30/09/03

Faxé le  
30 SEP, 2003

Maturité phénolique

*tasleau 2a*

Client n° : 238

Cépage: Merlot  
Référence prélèvement : LR8

Sucres g/l	237
Acidité Totale g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	2,2
pH	3,74
Acide Malique g/l	2,2
Rapport Sucre/AT	106
Poids de 100 baies g	152
Volume Jus ml /100 baies	84
Poids moyen grain g	1,5
Anthocyanes pH 1 mg/l	1638
Anthocyanes pH 3.2 mg/l	1083
Potentiel en anthocyanes mg/l	1638
Extractibilité des anthocyanes (par macération) %	34
Maturité pépins (contribution des tanins) %	44
Richesse phénolique totale	77
Rapport marc/jus	172

Date d'analyse : 27/09/03  
Date de prélèvement : 29/09/03

L'œnologue

Rapport marc sur jus : représente l'état de concentration des raisins. Il aide à déterminer les éventuelles saignées.  
Au cours de la maturation du raisin, la concentration en anthocyanes et en tanins de pellicules augmente et les pellicules deviennent plus fragiles (l'extractibilité augmente). Dans le même temps, les quantités de tanins de pépins diminuent.  
Ainsi, un raisin mûr est caractérisé par des pellicules riches en tanins souples et en anthocyanes facilement extractibles et des pépins relativement pauvres en tanins astringents.

Valeurs indicatives	Merlot		Cabernet sauvignon	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi
A pH 1 (mg/l jus)	600-800 →	2500	900 →	3000
EA%	20-25 ←	50	50 ←	50
MP%	25-30 ←	50	5 ←	60

→ sens qualitatif

Le Laboratoire de Soussac est accrédité par le Cofrac Section Laboratoires sous le n° 1-0289. Portée communiquée sur demande.  
C.E.I.O.E. 33790 SOUSSAC - Tél : 05 56 61 50 30. Fax : 05 56 61 38 84 - c-e-i-oe.soussac@wanadoo.fr

**Tableau 2a, Maturité phénolique. (Méthode Glories). Résultats pour le cépage Merlot. Il faut lire les valeurs indicatives. Le sens des flèches indique le sens qualitatif.**

Pour la vinification en blanc les grands progrès ont été :

- La généralisation des débourbages
- La macération pelliculaire
- L'élevage sur lies

- La vinification en barrique

Toutes ces techniques donnent des styles différents avec une large palette dans les approches gustatives qui s'offrent aux consommateurs.

Les résultats nous permettent d'agir sur les dates de récoltes ainsi que sur la façon de conduire les vinifications. L'ensemble est compliqué à faire, revient cher, alors les gars ne suivaient pas souvent.

Une autre méthode de contrôle adaptée aux gros vignobles, le contrôle Dyostem permet maintenant de tracer les profils produits.

Bordeaux porte un nom magique. Le vin de Bordeaux a longtemps fait « rêver », fait voyager.

La réduction des coûts de production a ses limites lorsque l'objectif à atteindre c'est faire des vins de qualité, il ne faut plus faire croire à une partie de la profession que la culture de la vigne et l'élevage du vin avec quelques « recettes miraculeuses » allaient permettre un développement durable de la filière. Il n'en est pas ainsi car nous ne buvons pas pour éteindre notre soif. En France, le vin a toujours été un produit lié à la culture et dans d'autres pays à leur propre culture. Certes, son élaboration s'est améliorée et les produits se sont adaptés en partie à nos modes de consommation, non seulement dans notre pays mais aussi dans tous les pays producteurs de vins.

Pour finir, je voudrais aborder **le sujet du contrôle qualité** :

A Bordeaux, ces contrôles sont indispensables mais pas assez approfondis. Les bons petits bordeaux existent mais en quel pourcentage ?

Quand on gère la qualité, on doit se soucier de la non-qualité qui pénalise l'ensemble du commerce des vins de Bordeaux et tire les prix vers le bas. En 35 ans de carrière, j'ai pu observer que sur tous les millésimes rouges sauf exception, de très grands millésimes il y a que 10 à 15% de vins qui ne devraient pas porter l'AOP. Tous les viticulteurs savent bien que sur un volume vinifié il y a toujours un certain pourcentage de vin « à défaut ». Il suffit de 5% de vin défectueux pour compromettre la qualité de l'ensemble.

Quand on gère la qualité, il faut aussi gérer la non-qualité. Le contrôle qualité s'appelle Quali Bordeaux. Les vigneronnes doivent se soumettre à ces contrôles à tous les stades de la production. Mais ces contrôles sont des « filets aux mailles trop larges ». Un mode d'organisation qui satisfait la profession mais les résultats devraient permettre de proposer aux consommateurs des vins de qualité (surtout sans défauts). Lorsqu'un client achète un Bordeaux en grande surface, il a une chance sur quatre d'acheter un vin qu'il ne juge pas satisfaisant. Social et qualité ne peuvent correspondre qu'à une confusion de choix. Les viticulteurs, vigneronnes devraient avoir conscience que l'AOP est un bien commun et une image commune. Il faut trouver un point d'équilibre entre la liberté individuelle et un bien commun.

Le Bordelais ne doit pas renoncer à sa supériorité d'image, mais doit accepter de la mettre en cause pour mieux l'asseoir et lui garantir une pérennité.

## LEXIQUE :

DNO : Diplôme national d'œnologue

SOVILI : Société viticole du littoral

CICOR = Comité interprofessionnel des Côtes du Rhône

DYOSTEM : un outil pour mieux gérer le potentiel qualitatif des parcelles

GAEC : Groupement agricole d'exploitation en commun

GFA : Groupement foncier agricole

CICDR : Comité interprofessionnel des Côtes du Rhône

CETA : Centre d'Etudes des techniques agricoles

COFRAC : Comité Français d'accréditation