Matinales de l'ICV : l'élevage du vin en question

L'ICV organisait, mardi 3 juillet, sa matinale *"art et expertise du vin"* en présence d'une quarantaine de professionnels, dont de nombreux vignerons. Une matinée d'interventions et de dégustations axée sur l'élevage, en présence des représentants de la D.O. Empordà.



POUR la première fois, le groupe ICV a réuni, mardi matin, sa 33e journée œnologique et sa 8e "Cata Empordà". Deux événements en un, au domaine de Rombeau, à Rivesaltes. Et pour l'occasion, la thématique choisie était celle de l'élevage du vin, intitulée "l'élevage, l'univers des possibles". Avec deux interventions des œnologues consultants Bernard Marty et Laurent Vial, sur la vinification pour les vins d'élevage, et l'élevage en lui-même. Il a nécessairement été question d'oxygénation et de risque microbiologique pendant l'élevage : *"c'est un risque en progression. On voit revenir des maladies qui disparaissaient"* explique Laurent Vial. Augmentation des pratiques à risque (comme le non levurage), diminution des intrants comme le SO_2, baisse des acidités liées au changement climatique, évolution du goût... De multiples facteurs expliquent cette augmentation du risque.

"Il ne s'agit pas de vieillir le vin !"

Un risque varié : levures (brett, candida), bactéries apportant le redouté "goût de souris" (*"proche du goût de pop-corn"* précise Laurent Vial), moisissures. Cuves béton anciennes ou modernes aux formes plus arrondies, cuves inox, barriques - dont le choix s'avère complexe -, amphores et autres œufs... De nombreux contenants ont été passés au crible quant à leurs propriétés en termes d'inertie thermique, de risques microbiologiques, de neutralité organoleptique... Ainsi que les moyens chimiques (SO_2, acide sorbique...) et physiques (filtration membranaire, tangentielle...) pour réduire et éliminer les micro-organismes. Pour Laurent Vial, le maître de chai doit, surtout, avoir en tête *"qu'il ne s'agit pas de vieillir le vin mais d'obtenir un vin épanoui avec les bonnes caractéristiques au bon moment."*

F.L.

D.O. Empordà : 65 000 hl produits

Cette matinée a été l'occasion, pour la Denominacio d'Origen Empordà, de se présenter aux vignerons Nord-catalans et audois. Cette D.O. s'étend sur près 2 000 ha et regroupe 42 caves (287 viticulteurs), principalement autour de Capmany et Peralada. La production moyenne est de 65 000 hl (60 % de vin rouge, 17 % de rosé, 19 % de blanc, 4 % de vins doux). *"Bien souvent, on ne connaît pas vraiment cette dénomination si proche d'ici"*, explique la directrice de l'ICV Pyrénées Roussillon Hélène Teixidor. Une appellation assez semblable aux nôtres, mais avec quelques surprises et notamment *"plus ouverte en termes de cépages autorisés, comme les cabernet et merlot"*.