Forum bio de l'ICV : focus sur les vins sans soufre ajouté

L'ICV a organisé son forum dégustation Passion Bio, le 26 janvier dernier au domaine de Rombeau, à Rivesaltes. Avec un zoom, cette année, sur les vins sans soufre ajouté.

CE matin-là au domaine de Rombeau, des vignerons venus des Pyrénées-Orientales, de Carcassonne, de Cahors ou encore de Catalogne Sud se pressent autour des tables pour déguster les vins sélectionnés par les œnologues de l'ICV. On ne saura rien de l'origine de ces quelque 72 vins, si ce n'est qu'ils ont été produits dans le Roussillon, l'Aude et l'Empordà. Chacun est numéroté, afin, pour les dégustateurs, de pouvoir se référer à un document qui précise le cépage, le terroir et la vinification. Le vin numéro 64, par exemple, est un viognier produit sur un terroir argilo-calcaire. Concernant sa vinification, il est indiqué : *"pressurage direct, stabulation sur bourbes cinq jours, fermentation à 16-18°C ; partie en cuve, partie en fûts. Élevage sur lies fines."*

Intérêt grandissant

"Chaque année, nous mettons une thématique à l'honneur", explique Hélène Teixidor de l'ICV. *"Cette année, nous avons choisi celle du vin sans soufre ajouté. Nous dédions une table aux vins sans soufre ajouté de plusieurs domaines et du même millésime, et une autre table dite « verticale » de vins sans soufre ajouté sur un même domaine"*, l'objectif étant de comparer les millésimes, de 2010 à 2015. Le vin sans soufre ajouté est plus que jamais à l'ordre du jour…

"Dans notre région en particulier, de plus en plus de producteurs s'y mettent", souligne Hélène Teixidor. *"pour certains en réduisant progressivement les quantités de soufre, pour d'autres en arrêtant complètement cette pratique. Il y a beaucoup de producteurs bio qui ont commencé par maîtriser le vignoble, et qui veulent maintenant étendre cette démarche à la vinification. Chez certains, c'est un état d'esprit, c'est aussi une réponse à une pression commerciale. Cela donne des styles de vins un peu différents, surtout au vieillissement."*

Œuf, amphore et autres contenants atypiques

Du bricolage de cave, le vin sans soufre ajouté ? *"Il y a de plus en plus une maîtrise de la vinification, soit par la technologie, soit par la méthode traditionnelle"* précise-t-elle. *"Pour moi, c'est intéressant. Je mets déjà peu de soufre dans mon vin"* nous explique une vigneronne bio. Ce forum a également permis de proposer à la dégustation d'autres types de vins bio : une table proposait 13 blancs et rosés 2016, une autre 15 rouges du même millésime avec des cépages variés, du carignan à la négrette, en passant par le cinsaut et le mourvèdre. Une autre table était dédiée aux vins bio de l'Empordà, avec dix produits à la dégustation, et une dernière dégustation concernait les vins produits dans des contenants atypiques, tels que l'œuf, l'amphore ou la jarre… Un mode de production marginal mais dans l'air du temps.

F.L.

LA RUBRIQUE DE L'ICV

Forum Passion Bio : faisons confiance à la nature

Tous les premiers jeudis du mois, l'Agri accorde un espace à l'Institut coopératif du vin Aude et P.-O. qui évoquera les évolutions techniques de ce secteur.

Comme chaque année, le Forum de dégustation Passion Bio s'est tenu au Domaine de Rombeau dans la magnifique salle des vitraux.

CETTE année il a été organisé conjointement par les équipes ICV de l'Aude et des P.-O. qui ont sélectionné, avec les vignerons, les vins biologiques présentés. Cette dégustation est ouverte à ceux qui sont en agriculture biologique mais elle permet aussi à ceux qui veulent convertir leur exploitation de déguster ce type de vins.

Les vins blancs secs et rosés sont très fruités avec un bel équilibre sur la fraîcheur. Les rosés sont dans l'air du temps avec des couleurs très pâles.

La table des vins rouges du millésime a permis l'échange autour des cépages traditionnels méditerranéens et des cépages d'ailleurs. Divers terroirs de l'Aude, des P.-O., et même de Fronton étaient représentés. Les différentes vinifications présentées ont montré la grande diversité de l'offre de vins biologiques et la qualité du millésime 2016.

La table des contenants atypiques a illustré l'intérêt que suscitent les contenants en terre cuite comme les amphores, les jarres et les cuves en béton en forme d'œuf. Il en ressort des styles différents permettant aux vignerons d'atteindre des vins aux profils originaux.

Le nombre d'échantillons présents sur la table des vins sans sulfites ajoutés et le nombre de dégustateurs autour de cette table montrent l'intérêt grandissant des vignerons pour cette technique. De nombreux terroirs et cépages étaient représentés. La netteté et la droiture des vins montrent qu'à présent les vignerons épaulés par leur consultant affinent et maîtrisent cette vinification. Chaque vigneron, selon sa philosophie, oriente ses choix de vinifications pour obtenir des vins aux styles bien différents. Par ailleurs, les dégustateurs ont pu juger de l'évolution dans le temps de ces vins rouges sans sulfites ajoutés grâce à une verticale de 2010 à 2015 sur un Domaine de l'Aspres.

Les vins de L'Empordà ont beaucoup intéressé les vignerons présents, surtout les audois. Les vins révèlent une belle typicité sur un millésime difficile (grêle, pluie avant et pendant vendanges, petite récolte). Les cépages de l'Empordà sont représentés aussi bien par les méditerranéens que par les bordelais en rouge et les bourguignon en blanc.

Ce Forum Bio qui a permis une nouvelle fois à travers la dégustation : la découverte, l'échange, mais aussi la prise de rendez-vous pour aller visiter l'Empordà…

Le superbe buffet vigneron préparé par notre ami vigneron Pierre Henri de la Fabrègue a clôturé la dégustation et chacun a pu continuer les discussions. Le rendez-vous est donné pour l'année prochaine.

Les équipes ICV Aude et P.-O.