

LES COPEAUX: PEUT-ON EN PARLER?



Xavier Bagnoud, Président de l'Union Suisse des Œnologues (USOE). [info@usoe.ch]

à l'origine, et dans l'esprit du consommateur, le vin est élaboré à partir de raisins. Cette lapalissade n'en est plus une mais l'aspect éthique et naturel du produit reste fort. En effet, personne ne contestera la nécessité d'utiliser en vinification de petites doses de SO₂, de levures sélectionnées, voire d'un peu de gélatine.

Du strict nécessaire à la vinification d'un vin respectueux du terroir s'est ajouté avec le temps de nombreux produits superflus mais qui ont une grande influence sur l'aspect gustatif du produit fini (tanins, gomme arabique, etc.). Selon l'Article 16, il est toujours interdit d'utiliser un produit œnologique qui influence le goût du vin et pour cette raison les copeaux de chêne sont considérés comme des auxiliaires prohibés aromatisant le vin au même titre que des arômes de synthèse. On a l'aspect vanillé du bois sans la microoxygénation, ce qui profite à certains vins non adaptés à la barrique tout en étant plus économique.

Pour les AOC européennes, le dilemme devient de plus en plus insoluble. En effet, les vins de nos vignobles traditionnels sont concurrencés sur leurs propres marchés par des vins du Chili ou d'Australie vinifiés sans aucune réglementation sur les additifs. Ces vins "faciles" plaisent bien entendu aux consommateurs, car équilibrés vers des notes d'onctuosité et d'amabilité tout en ayant des arômes de fruits. Dans un premier temps, certaines régions d'Europe ont autorisé de

libéraliser certaines pratiques œnologiques pour les vins hors AOC, mais cela n'a rien résolu pour les vins à haute valeur ajoutée comme c'est le cas de la majorité des vins suisses, qui, ne l'oublions pas, font actuellement la nouvelle réputation de nos produits.

La question qui se pose à tout œnologue est simple: est-on prêt à sacrifier une certaine idée du vin pour évoluer vers un produit plus commercial où le manque d'arômes, de douceur ou d'équilibre sera arrangé avec des additifs alimentaires divers dont les copeaux de chêne? Mais peut-on alors encore parler de vin? Devrait-on imaginer produire au sein d'une AOC les deux types de vins, mais au risque d'ajouter encore de la confusion à une majorité de consommateurs qui ignore ce qu'est une AOC? Devra-t-on écrire sur les étiquettes de tous les vins commercialisés la liste des produits ayant influencé le goût du vin mais souvent indécélabes à l'analyse? En partant du principe que les produits du Nouveau Monde ne seront plus avant longtemps à la table des négociations de l'OIV et que la crise commerciale des vins européens est réelle, il est urgent de clarifier la situation.

Plus que jamais, ce sera le talent de l'œnologue à magnifier des raisins payés au prix fort ainsi que sa communication sincère qui imposera sa crédibilité auprès de sa clientèle à défaut d'une politique commune de la profession. Le flou autour des copeaux est encore loin de se dissiper.

RÉSERVEZ LES 2 ET 3 JUIN 2006 ET VENEZ RENCONTRER VOS COLLÈGUES FRANÇAIS :

CONFÉRENCES TECHNIQUES SUR LE THÈME

"Œnologie et viticulture de coteau", le vendredi 2 juin 06, à Chambéry (France), et une croisière gourmande sur le Léman, le samedi 3 juin 06 (voir annonce p. 43).

