

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

ŒNOLOGIE

Accompagner les viticulteurs pour identifier les nouvelles envies des consommateurs et s'y adapter, c'est aussi le rôle des œnocentres.

Le 25 mars [NDLR : voir aussi en pages 2-3], les œnocentres inauguraient un événement « B to B » pour mettre en relation les viticulteurs et les metteurs en marché. L'occasion, aussi, de voir les jeunes acheteurs (cavistes, négociants, restaurateurs) et de pouvoir discuter avec eux de leurs envies et des produits nouveaux proposés par les vigneron. Et pour les œnologues de la chambre d'agriculture de faire le lien entre les envies des consommateurs et le travail au chai. Karin Pasquet, œnologue-conseil à l'œnocentre Bordeaux-Médoc souligne : « Nous sommes là pour apporter du conseil technique, bien sûr, mais aussi pour accompagner à la diversification de la gamme du vigneron. » Un accompagnement mis en avant lors du premier « Afterwork » organisé, en 2023 et intitulé « Quel avenir pour le vin ? ». Un succès car la demande est forte en ces temps de bouleversement pour la filière viticole girondine. Un deuxième « Afterwork » est, d'ailleurs, déjà programmé. Il aura lieu le 3 mai, à Soussac sur le thème on ne peut plus d'actualité : « Les attentes du consommateur d'aujourd'hui et de demain ».

Bien se former aux nouveautés

Karin Pasquet animera, les 17, 18 et 19 juin, une formation dédiée : « Comment adapter ses produits au goût des consommateurs ». Il s'agit de balayer les différentes pistes techniques : comment faire du blanc de noir, des blancs et des rouges fruités, des « blouge », des effervescents, des apéritifs à base de vin, des vins sans alcool... la liste des possibilités est longue. « Nous aborderons les techniques, bien évidemment. » indique-t-elle. « Mais aussi la réglementation. En effet, le blouge, cela peut être une bonne idée, mais cela ne rentre pas dans le cahier des charges des AOC. Il faudra donc l'envisager en vin de France. Et choisir les parcelles de raisins blancs et de raisins rouges à y consacrer. Sans oublier de bien réfléchir les maturités pour la récolte. L'idée étant de vinifier les deux couleurs ensemble. » La formation de trois jours permettra d'aborder ces sujets mais aussi d'étudier des cas concrets, de faire des exercices autour de ces sujets et des dégustations pour affiner ses idées. Car il ne s'agit pas, non plus, « de



© CA33

se disperser » ajoute Karin Pasquet. « Il faut pouvoir présenter une gamme diversifiée parce qu'il en faut pour tous les goûts, mais il faut pouvoir la réaliser. Les effervescents et les blancs de noirs sont des choses qui peuvent

être mises en œuvre un peu partout. Mais il ne faut pas oublier le point majeur de la diversification : s'assurer, avant de se lancer, que le marché existe et que l'on peut vendre ce que l'on produit. Cela ne s'improvise pas. »

Karin Pasquet, œnologue-conseil, œnocentre Bordeaux-Médoc, k.pasquet@gironde.chambagri.fr tél. 07 88 34 41 11



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l'Europe investit dans les zones rurales.

LE TEMPS D'UNE IMAGE



© Catherine Gerbod - Réussir

Les canettes intéressent les plus jeunes consommateurs. « C'est facile à emporter sur la plage » indiquaient à Karin Pasquet une promotion de MBA vins et spiritueux d'une école de communication et de marketing bordelaise en 2022. Certes, mais c'est beaucoup moins facile à faire. En effet, la durée de vie d'un vin en canette n'est la même qu'en bouteille. Sans compter sur le fait qu'une canette est fragile et qu'un choc peut la détériorer. L'acidité du vin peut attaquer le revêtement de la canette (qu'il faudra bien choisir). « Si on veut produire du vin en canette, c'est possible et on peut externaliser le conditionnement en Nouvelle-Aquitaine. Mais il est préférable d'avoir le marché avant de conditionner le vin pour éviter ce type de désagréments. »

ET AUSSI

« Ce n'est pas en septembre que l'on se décide »

L'œnologue-conseil suit les viticulteurs au long court. Car, souligne Karin Pasquet, « ce n'est pas en septembre qu'on choisit ce qu'on veut faire. Le suivi longitudinal est essentiel. On ne peut faire du vin qu'avec du raisin. Les œnologues ne sont pas des magiciens. Et pour cela, au-delà des messages techniques, il faut connaître l'état du vignoble, les spécificités des parcelles. Il n'y a pas d'autre choix pour faire le vin souhaité au préalable. Cela se joue bien avant la vinification. Certaines parcelles, par exemple, seront plus adaptées à l'un ou l'autre vin. » Et d'ajouter qu'en fonction du vin choisi, la date de récolte sera tout aussi cruciale. « Pour faire un effervescent, la maturité (taux d'acidité et degré) jouera sur les arômes et la taille des bulles. Par exemple, en 2023, pour ces vins, la récolte a débuté le 15 août pour avoir le degré et l'acidité souhaités. Ce n'est pas parce qu'on a des raisins blancs que c'est bon et qu'il ne faut pas se poser de question... C'est la même chose pour les rosés de pressurage ou les vins fruités. La maturité est à anticiper pour récolter au bon moment. » Ceci fait, les viticulteurs pourront ensuite jouer sur la macération, la thermovinification ou encore le choix des bonnes levures, par exemple.