

# TECHNIQUE

## Le vin à la loupe

### TERRAIN

#### Portrait de vigneron... Les gouttes de Yahvé : un nouvel épisode pour Gabriel Aseretto ?

Gabriel Aseretto est un jeune vigneron de 30 ans qui a repris la propriété familiale de 12 hectares dans les Graves et le Sauternais, avec sa sœur Mathilde, pour continuer à faire vivre le Château Quincarnon de leur père Carlos parti pour une retraite bien méritée.

**En quelques mots décrivez-nous votre parcours pour arriver à votre statut de vigneron ?**

Gabriel Aseretto : Après une école d'ingénieur j'ai travaillé 5 ans dans l'actuariat (calcul du risque assurance) à Paris. J'étais arrivé au bout de mon expérience parisienne et c'est l'attrait de l'aventure qui m'a fait reprendre la propriété avec ma sœur quand mon père est parti à la retraite. Avec une formation à distance j'ai acquis beaucoup d'expérience, sur le terrain avec mon père, et grâce à l'entraide d'une communauté de vignerons assez soudée à laquelle je suis profondément attaché.

**Connaissez-vous les vins kasher avant d'en produire ?**

G. A. : Non, c'est un courtier qui m'en a parlé et j'avais échangé un peu avec mon œnologue à ce sujet. Le bureau de courtage nous

a présenté, ça a bien matché, le négociant a bien aimé les vins sur Wine Paris 2024 et à partir de là on a dit go !

**Qu'est-ce qui vous a poussé à faire des vins kasher sur votre propriété ?**

G. A. : Le marché était là, je correspondais aux critères et on a eu un bon feeling. Bien sûr économiquement le vin kasher est mieux payé et l'équipement en maîtrise de températures était pour moi primordial aussi bien en rouge qu'en liquoreux pour tenter l'aventure.

**Qu'avez-vous changé dans votre manière de faire ?**

G. A. : Le kasher est un cahier des charges comme un autre il n'y a pas de jugement... Non ça n'a pas changé grand-chose à ma manière de faire, il a juste fallu s'adapter au calendrier. Ils ont su se rendre disponibles et ils ont toujours donné le maximum pour faire le vin que je souhaitais.

**Quels sont les avantages et les contraintes de ce style de vinification ?**

G. A. : C'est essentiellement le



© M. A. - CA33

calendrier des jours travaillés pour établir la date de récolte qui est le plus exigeant pour le vigneron. On a l'obligation de travailler avec des intrants kasher et il faut s'adapter à leurs horaires car ils suivent plusieurs propriétés. Pour le liquoreux le mutage est délicat, mais l'étape la plus importante c'est le tri aux vendanges. Et à partir du moment où la vendange arrive au chai on ne peut plus rien toucher : c'est perturbant. Mais l'avantage économique est certain et cela m'a permis de fidéliser une partie de mon portefeuille : c'est rassurant, j'ai

plus de visibilité. C'est la régularité économique que je recherche.

**Que pensez-vous de la qualité des vins kasher que vous avez produits cette année : sont-ils différents de vos vins ?**

G. A. : Les rouges semblaient moins extraits en fin de vinification, mais ça s'est lissé après la malo. Pour les sauternes, sur une année difficile comme 2024 et avec un petit volume, il a fallu tout miser sur une journée dans la dernière trie : nous avons peut-être moins de complexité mais un joli fruit.

Maud Amoureux, œnologue-conseil, chambre d'agriculture de la Gironde, tél. 06 07 91 25 68, [maud.amoureux@oenocentres.com](mailto:maud.amoureux@oenocentres.com)



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

## Quelques notions sur les vins Kasher

L'histoire du vin kasher (ou casher ou kosher) est plutôt récente et date du XX<sup>ème</sup> siècle. Il a un rôle biblique (social, religieux et culturel) : le vin se partage selon un rituel lors des fêtes juives car il n'est pas consommé quotidiennement, mais réservé aux cérémonies religieuses.

Le vin kasher est produit en suivant les lois du judaïsme et selon le code alimentaire juif plus ancien de la « Cacherouth ». Les aliments autorisés proviennent de source neutre sans souffrance animale. Le mot « kasher » signifie qu'il est

propre à la consommation : jusqu'à ce que le raisin soit détaché de la rafle celui-ci est considéré comme kasher. Pour qu'un vin soit kasher tous les ingrédients doivent l'être et le matériel passé à la vapeur (ou potentiellement rempli trois fois par de l'eau froide en 24 heures dans le cas d'une cuve). Un représentant du culte juif doit effectuer les opérations de vinification et être impliqué dans tout le processus. Pour s'assurer qu'aucune personne sans confession juive ne soit en contact avec le produit, les délégués

rabbiniques assermentés (ou chomerims) apposent des scellés sur les cuves. Le conditionnement est lui aussi supervisé et l'habillage des bouteilles (étiquettes, bouchons...) reste un indicateur d'intégrité du produit.

Durant l'élaboration du produit il y a interdiction de travailler les jours de shabbat (jour de repos assigné au septième jour de la semaine biblique avec des préceptes que l'on doit respecter) et les jours de

fêtes juives qui varient selon les années dans le calendrier (comme par exemple « Roch Hashana », « Yom Kippour » ou « Soukkoth »).



© M. A. - CA33