

VINIFERA

N° 10 Mai 1993

Frs 15.- le numéro.

Abonnement pour une année: Frs 25.-

VINIFERA est une publication de CAVE SA, Club des Amateurs de Vins Exquis
CH-1196 GLAND Tél. 022 364 00 66 Fax 022 364 00 44



Nous vivons une époque formidable. Jamais les vins de qualité n'ont été aussi nombreux. Les millésimes du siècle se suivent et se ressemblent, comme en 1989 et 1990. Et si, d'aventure, la nature nous joue des tours, les ressources

émanations du marketing, traversent nos songes.

Imagine-t-on, demain, un viticulteur qui, au fin fond de la Patagonie, face au majestueux Fitz Roy, produirait un vin qui serait noté dans une *Newsletter* à 100/100 ?

La chose vous paraît impossible ? Voire ! Je vous le dis : nous vivons une époque formidable.

D'autres vins, qui seront émouvants, se font pour l'heure discrets, hors du bruissement médiatique.

Va pour le présent

Quant à l'avenir, il est embué de telles incertitudes que le regard se trouble et chacun scrute les signes des augures. Le hasard, plus que jamais, semble se parer des plumes du maître du jeu.

Ainsi va la vie.

Mais l'essentiel, sans doute, est ailleurs. Dans ce frémissement simple de la bonne heure qui passe, dans l'euphorie d'un vin

Dans le catalogue de présentation de cette bibliothèque, rédigé par le libraire Gérard Oberlé, on peut lire notamment cette phrase

"J'aime comparer le sort d'un moine et celui d'un volnay retiré dans la nuit et le silence souterrains pour parfaire son âme."

Que règnent sur nos mémoires l'instant et le transitoire, que la vitesse soit notre seule vertu, que le puritanisme déguisé en diététique nous fasse confondre la saveur avec les risques de l'alcool, et nous aurons perdu jusqu'au goût du vin, en même temps que notre devenir d'homme libre.

Jacques PERRIN

"Recherche de la base et du sommet" : me revient à l'esprit comme un leitmotiv ce titre de René Char au moment de préciser ici la trajectoire que nous aimons emprunter, à Vinifera, pour parcourir toutes les facettes de la galaxie - vin. Tour à tour, nous espérons être arpenteurs, rêveurs, théoriciens rigoureux, dans ce labyrinthe. Avec votre vigilante complicité .

de la technique ne nous laissent pas démunis, témoin le millésime 1992 dont il est question ci-après. Les dégustations ont des allures de marathon et les dégustateurs ont le palais affûté comme un scalpel.

Des hommes de goût, des parangons, dessinent la carte de ce qu'il convient d'aimer, des pays à visiter, des vigneronnes à révéler. Quelques vins sans passé, pures

partagé entre amis, dans ces suc d'espace-temps qui viennent nourrir nos rêves.

La vente de la fabuleuse bibliothèque bachique de Kilian Fritsch vient d'avoir lieu à Paris. Ce collectionneur avait réussi à rassembler plus de 900 titres, tous consacrés aux vins. Y compris le premier incunable sur le vin, *Trattatus de vino et ejus propiarte*.

SOMMAIRE

- 3 **BORDEAUX 1992**
de la précarité et de l'équilibre
- 7 **LA BARBERA DU PIEMONTE :**
un vin d'avenir
- 12 **J.M. NOVELLE, viticulteur**
ou le rêve de formes et textures nouvelles
- 14 **LE VINAIGRE TRADITIONNEL DE MODENE**
la mode et la tradition
- 16 **LES BAROLO 1989**
- 17 **WILLY SLAWINSKI**
ou la cuisine absolue
- 19 **CHATEAU CLINET**
un Pomerol ambitieux
- 21 **BORDEAUX 1982 :**
vive l'hédonisme !
- 24 **PULIGNY-MONTRACHET**
promenade par crus et climats

BORDEAUX 1992 : de la précarité et de l'équilibre

Jacques PERRIN

Si l'hiver et le printemps furent assez cléments et secs, l'été 1992 fut nettement plus contrasté. Le débourrement, légèrement en retard par rapport à la moyenne, se situa vers la fin mars début avril avec une sortie de grappes très importante. Après le gel catastrophique de 1991, la vigne a produit, par compensation, davantage de bourgeons fructifères; en outre, le volume infime de la récolte 1991 a sans doute dû inciter de nombreux viticulteurs à une taille plus généreuse. Dans les situations les plus précoces les premières fleurs apparaissent dès le 23 mai et la floraison se déroule rapidement et régulièrement. Mais un mois de juin assez frais et entrecoupé de nombreuses pluies vient égrener ses notes maussades, engendrant de nombreux foyers de botrytis. Ce ne sont que les prémisses d'un été difficile ponctué par des orages réguliers, parfois assez violents. Ainsi, totalise-t-on entre le débourrement et le 15 septembre une pluviométrie de 500 mm, soit deux fois la normale ... C'est dire à quel point les traitements phyto-sanitaires furent essentiels dans ce millésime. Avec une température supérieure de 2 degrés par rapport à la moyenne et une pluviométrie 3 fois plus élevée que d'habitude, le mois d'août, de par cette conjonction de chaleur et d'humidité, favorisa le développement de nombreux foyers de botrytis. Ces foyers de pourriture furent encore accentués par la charge très importante et par le développement inhabituel de la surface foliaire. Un éclaircissage sévère et un effeuillage régulier ont permis de diminuer les risques d'extension de ces foyers et de préserver le potentiel qualitatif. Le mois de septembre, plus frais et sec, permit heureusement d'enrayer le développement de la pourriture. Les

vendanges débutèrent vers la fin septembre. Les plus rapides purent vendanger les Merlot dans de bonnes conditions mais à partir de la fin septembre et jusqu'au 10 octobre environ des pluies importantes entrecoupées de quelques journées sèches vinrent sérieusement compromettre la qualité de la récolte, diluant encore davantage les baies et accentuant les effets du botrytis. Les Cabernet furent ainsi rentrés dans des conditions très difficiles. Cette situation nécessita un double triage, à la vigne et au cuvier. On vit alors les plus exigeants rivaliser d'inventivité et de ténacité pour ne garder que les plus beaux raisins. Faut-il préciser qu'il ne pouvait s'agir dans un tel cas que de vendanges manuelles ...

Si l'état sanitaire, grâce à des tries acharnées, était correct, restait la question de la maturité organoleptique et de la concentration des baies. Reflets des conditions climatiques difficiles et contrastées des derniers mois, les baies, quand elles étaient saines, présentait un degré moyen d'alcool assez bas – entre 10.5 en moyenne pour les Cabernet Sauvignon et 11.5 pour les Merlot chez ceux qui se sont montrés rigoureux et qui, notamment, ont pratiqué des *vendanges vertes* – et un effet sensible de dilution entraînant. Il y a peu un tel millésime eût été presque irrémédiablement compromis. Aujourd'hui, la maîtrise de certaines techniques dont le but est de favoriser la concentration des moûts ont permis de tirer le maximum d'une matière première qui n'était pas toujours enthousiasmante. De la saignée à l'osmose inverse en passant par l'évaporation sous vide et, pour les blancs, la cryoextraction, chaque château, en fonction de sa philosophie, de ses exigences et de ses moyens, a mis en oeuvre une technique destinée à réduire une récolte pléthorique et de qualité très hétérogène. N'oublions pas que les

rendements ont été, avant triage et avant sélection, souvent supérieurs à 55 hl/ha. A titre de comparaison, ces rendements ont oscillé entre 38 et 50 hl/ha chez les 1ers Crus du Médoc.

En ce qui concerne les vins blancs secs, les vendanges semblent s'être effectuées dans des conditions un peu meilleures que pour les rouges. Toutefois, là également, un important travail de tri a été indispensable pour les raisins qui ont été rentrés après le 22 septembre.

Enfin, 1992 ne restera pas dans les annales du Sauternais comme un millésime facile. Après un développement très rapide du botrytis, suite aux contrastes climatiques que l'on a déjà évoqués, les premières tries ont commencé aux alentours du 20 septembre. Ce développement précoce a obligé également à un travail de sélection important entre ce qui était atteint de pourriture noble et ce qui était contaminé par la pourriture grise appelé ici "bouillero". Malheureusement, ce premier travail de sélection s'est trouvé interrompu par la pluie le 26 septembre. Les vendanges reprennent vers le 12 octobre et permettent de rentrer quelques très beaux raisins. Hélas, les pluies reprennent vers le 20 octobre, interrompant à nouveau ce travail de tri. Début novembre, les tries reprennent mais le 11 novembre la pluie est hélas de retour, pour une dizaine de jours ...

Un bon tiers de la récolte restera sur pied ...

Ainsi, non seulement les rendements sont-ils ici très faibles – parfois à peine une barrique par ha – mais, plus grave encore, la qualité est très moyenne.

Millésime contrasté du point de vue climatique, 1992 le sera également en ce qui concerne la qualité des vins produits. Feront la différence ceux qui ont fait preuve de la plus grande rigueur dans le tri et qui auront su