

L'association Terroirs de Schistes a organisé samedi 16 mai une conférence consacrée à la minéralité des vins : Impression subjective ou réalité ?

L'intervention d'**Yves Le Fur**, œnologue spécialiste de la question, a été suivie d'une dégustation animée par **Thomas Cabrol**, analyste sensoriel et aspirant Master of Wine.

Yves Le Fur a fait part des travaux actuellement menés sur la perception de la minéralité à travers le langage utilisé pour la définir.

Une première étude en cours d'analyse menée auprès des consommateurs et du grand public, à travers un « Corpus de parole » utilisant les pages du web, le vocabulaire de la presse professionnelle, les guides, etc...a permis de déjà commencer à cerner ce concept et y mettre des mots.

Une seconde étude, à travers une collecte d'informations via un questionnaire adressé aux professionnels du vin, est actuellement en cours.

On peut le trouver sur <https://sphinx.educagri.fr/enesad/mineralitevinsproaa/questionnaire.htm>

Ces deux études sur la définition de la Minéralité à travers ses synonymes, et ce que ce mot évoque feront l'objet d'une publication.

Thomas Cabrol s'est ensuite attaché à traquer la minéralité à travers

- Un jeu sur la sapidité (travail sur les amertumes végétales et minérales)
- La dégustation de plusieurs échantillons

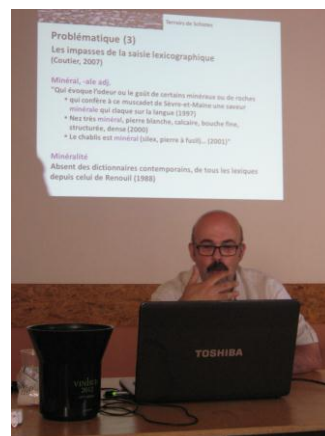
Vins Blancs

Château de La Liquière Faugères Cuvée Les amandiers
Balavaud Gd Cru – Gilles Besse Valais Suisse Cépage Amigne
Clemens Busch Mosel sur sol de schistes rouges
Rémy Gresser Alsace Cuvée sur Andlau
Domaine Pieretti Cap Corse Vermentino
Neipoort Porto blanc

Vins Rouges

Borie de Vitarèle Saint-Chinian Cuvée Les Schistes
Les Fusionnels Faugères
Coume del Mas Roussillon (cuvée Schsites)
Porto sec et doux Niepoort

A travers plusieurs adjectifs récurrents évoqués lors de cette dégustation, un lien évident a pu être démontré entre les différentes cuvées, malgré la diversité de leurs origines, des cépages et des indications géographiques.



Quelques jours avant le colloque, il a livré une interview à la journaliste Anne Serres de Vitisphère que nous vous proposons ci-dessous.

QUELLE DIFFÉRENCE FAÎTES-VOUS ENTRE MINÉRALITÉ, ACIDITÉ, FRAÎCHEUR, AMERTUME, NOTES SALINES... ?

Pour parler de minéralité, la première pierre à poser est : « est-on capable de définir la sapidité, c'est à dire le goût, dans ses quatre composantes classiques* (salé, sucré, amer, acide) avant même de parler d'arômes ? ».

Quand on parle d'acidité ou d'amer, sait-on distinguer leurs différents axes ? En ce qui concerne l'amertume, par exemple, il faut distinguer les amers qui tendent à la réduction, les amers végétaux, qui ne sont pas acceptables et enfin les amers minéraux.

Puis viennent les autres saveurs : réglissées, mentholées.. Plus encore que des arômes, ce sont des notions tactiles. Si on ajoute les arômes métalliques, de fer, de fumé, on arrive à une gamme assez large d'expression de la minéralité, qui au bout du compte est un mot qui ne veut plus rien dire.

*on parle d'une cinquième composante du goût, mise en évidence dans la gastronomie japonaise, l'umami, reliée au glutamate de monosodium.

COMMENT DÉFINISSEZ-VOUS, DU COUP, LA MINÉRALITÉ DANS UN VIN ?

Au-delà de la perception des goûts et des arômes en présence, la difficulté est de comprendre la mécanique de chaque saveur interagissant avec une autre alors qu'on met tout dans le même mot minéralité. Yves Le Fur a noté que 10 % des commentaires du Wine Spectator comprenaient le mot « minerality », sans qu'aucun dégustateur ne prenne la peine de le définir.

J'aborderais deux axes de perception de la minéralité et leurs interactions avec les autres saveurs du vin : la salinité et les amers.

L'interaction de la salinité est complexe, la revue des œnologues a fait paraître en avril 2012 un reportage avec dégustation triangulaire de vins auxquels on avait ajouté du sel. Tout le monde dit que le sel est un exhausteur de goût, or c'est plus compliqué : il diminue la perception de certains goûts et augmente celle d'autres, dans des mesures variables selon les goûts concernés. Quand on en ajoute en petite quantité, il amplifie la perception de la sucrosité, diminue celle de l'acidité et des amers. En grande quantité, il diminue un peu la perception de l'acidité alors qu'il abaisse plus fortement celle des amers et de l'astringence : mieux vaut ajouter du sel dans le café que du sucre !

Dans les vins, on s'aperçoit qu'on parle souvent des amers pour qualifier la minéralité (notamment, mais pas seulement) alors que la hausse de salinité les diminue fortement.

De plus, le sel amplifie certaines molécules odorantes. Ce phénomène s'explique simplement du fait que les ions de sels renforcent la cohésion des molécules d'eau et provoquent une extraction des molécules odorantes généralement peu soluble dans l'eau.

QUELLES DIFFICULTÉS POSENT LA PERCEPTION DE L'AMER ET DE SON INTERACTION AVEC LES AUTRES SAVEURS ?

L'amer est une saveur que l'être humain rejette instinctivement. Tous les nouveau-nés du monde grimacent face à l'amer. C'est un réflexe qui tient de la défense contre l'empoisonnement. Ce goût est banni, en France et dans beaucoup de pays. En outre, l'amertume est une saveur marquante dont les récepteurs sont particulièrement sensibles et en alerte : quand on fait le test des eaux, la sensation la plus rapidement perceptible et la plus durable, c'est l'amer. Il faut ensuite identifier les provenances de l'amer : est-il végétal, réducteur, minéral ?... Prenons le chlorure de sodium à l'effet salé et le chlorure de magnésium que les chémorécepteurs situés sur la langue identifient comme amer (les japonais appellent nigari (amer)).

Il y a une exception, proche de nous, au rejet de l'amer, c'est l'Italie. De l'expresso à l'amaretto, en passant par la roquette et l'artichaut, les amers sont recherchés. Cette tolérance, voire cette recherche de l'amer, permet aux vigneron italiens de travailler sur la fraîcheur des cépages comme le negro amaro ou le sangiovese, par exemple. En Corse, c'est aussi le cas du sciaccarello. Ces cépages cumulent des amers rectilignes qui leur donnent une grande fraîcheur.

LE TRAVAIL SUR LA MINÉRALITÉ, DANS TOUTES SES COMPOSANTES, EST DONC AUSSI UN TRAVAIL SUR LA FRAÎCHEUR ?

L'amertume est un axe important de travail sur la fraîcheur des vins, en particulier pour les vins du Sud, qui, du fait de la concentration des vins et du changement climatique sont de plus en plus solaires, avec des pH toujours plus hauts autour de 4 et des degrés d'alcool de 14° ou plus. Les gens qui travaillent avec des amers minéraux (pas végétaux !) y gagnent en fraîcheur en bouche autant qu'en complexité car l'amertume diminue la perception de la carence en acidité. Plus généralement, on introduit des réflexions sur les palissages élevés qui favorisent la photosynthèse : on s'aperçoit qu'à l'arrivée, les vins sont marqués par des pH trop hauts. On abaisse les palissages pour gagner en fraîcheur dans les vins. Il y a des tests menés en Vallée du Rhône en ce sens.

En Italie, Francesco Illy a une parcelle au Podere de Ripi plantée à une densité de 62 000 pieds/ha. A ce niveau de densité, la vigne s'autorégule et la sapidité est décuplée. C'est un cas extrême et une production minuscule (de l'ordre de 200 bouteilles). A Banyuls, sur sa Coume del Mas, Philippe Gard cultive une densité de 10 000 pieds/ha sur des schistes : la vigne est soumise à une concurrence folle, il n'a jamais à rogner ses plantes et l'autorégulation permet une concentration qui concerne surtout les acides et permet de gagner beaucoup de fraîcheur.

Cette façon de faire renouvelle l'approche de la concentration, c'est le contraire du travail qui consistait à toujours plus de photosynthèse et toujours plus de sucres. A l'arrivée, avec le réchauffement climatique en plus, on a beaucoup plus gagné en sucrosité et en alcool qu'en acidité et en fraîcheur.

Dans les vins du Sud, la minéralité joue sur deux axes : le sel et l'amer, qui dessinent sur la langue un axe d'équilibre différent de l'acidité, dont la perception est logée sur les côtés de la langue. Les gens qui travaillent la minéralité trouvent de l'équilibre, ceux qui arrivent, par leurs méthodes culturales, à ramener de l'acidité ont tout gagné. Et une fois qu'on a en bouche cette trame salée-amère-acide, les notes métalliques, fumées peuvent mieux s'exprimer et les notes métholées-anisée apportent en plus un effet tactile de fraîcheur de bouche. Car la minéralité et la fraîcheur sont une question de goût mais aussi de toucher.

LA MINÉRALITÉ EST-ELLE RÉSERVÉE AUX VINS BLANCS ?

Puisqu'on définit la minéralité comme une interaction, les blancs laissent en effet plus de place à la perception des notes amères, salines, mentholées, réglissées, métalliques. Alors que pour les rouges, entre les boisés excessifs et les cépages sur les arômes primaires vinifiés pour faire ressortir le fruit, il est difficile d'aller chercher le minéral. Ce n'est pas une question de composition objective mais de perceptions des interactions des molécules sapides et odorantes du vin : au niveau du goût, de la somesthésie (toucher), et des sensibilités (tactiles, kinesthésiques, thermiques, chimiques). Mais dans les extraits secs, il peut y avoir les mêmes composants salins ou amers dans un rouge et dans un blanc.

Ce sera le but de la dégustation en clôture de la conférence sur la minéralité : sur sols de schistes, on arrive à mettre en évidence, sur les blancs, des fils rouges qui relient les différents terroirs en présence avec des notes fumées, métalliques, pétrolées de kérosène, salines... Sur les rouges, il reste l'obstacle du boisé et des tannins.