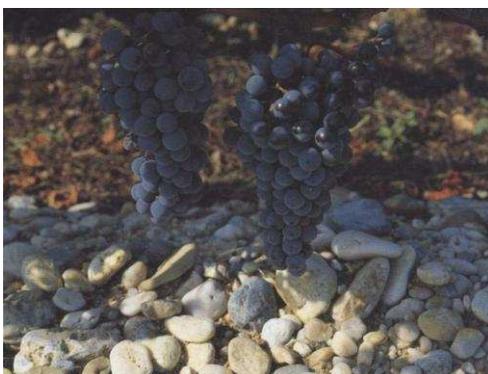


Quelques réflexions sur la minéralité des vins

Denis Dubourdiou

Professeur à la faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux
Vigneron

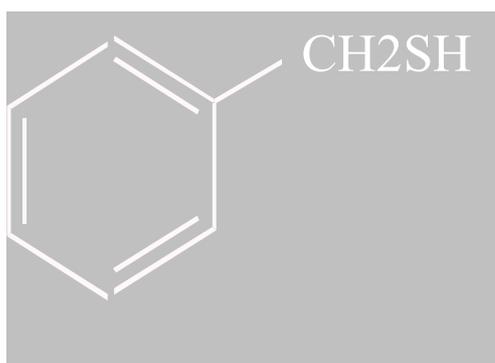


Chers amis,

Je suis certainement très mal placé pour parler de la minéralité des vins car je n'utilise jamais ce descripteur pourtant très à la mode, tant je suis incapable de le définir clairement.

Pourtant, plusieurs de mes amis, excellents dégustateurs, comme Michel Bettane, sont d'ardents défenseurs de ce concept. Il leur arrive même de qualifier certains des vins blancs que je produis de minéraux, voire de « jus de cailloux » (!), compliment qui me va droit au cœur car nimbé d'un mystère pour moi impénétrable. J'ai évidemment essayé de lécher toutes sortes de galets, mais malheureux incroyant, je n'ai pas trouvé la foi dans la minéralité. Si les roches ont un goût, c'est celui des matières organiques qui les imprègnent. Alors la minéralité des vins...

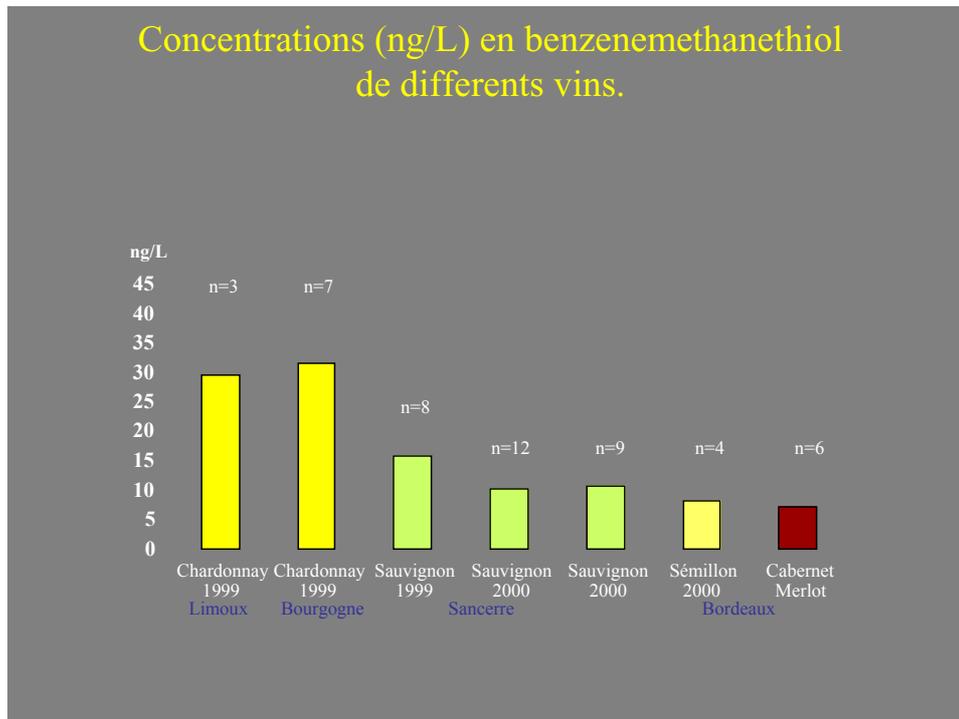
Voulant tout de même œuvrer pour mon salut, j'ai traqué dans les vins certains arômes qualifiés de minéraux. Ainsi fut publiée, en 2003, l'identification de cette molécule responsable de l'odeur de « pierre à fusil » ou de silex battu dans les vins blancs.



Il s'agit du benzenemethanethiol, composé extrêmement odorant. Son seuil de perception est de 0,3 ng/L * et sa concentration dans les vins peut atteindre 30 ng/L soit 100 fois le seuil de perception. Les vins qui en contiennent le plus sont ceux de Chardonnay. D'où vient cet arôme absent du moût et que la fermentation fait apparaître ? Je doute fort qu'il soit cédé par le sol. Ainsi, malgré mes efforts, je ne crois pas avoir percé le Saint Mystère de la Minéralité.

* le nano gramme est le millionième de mg

Concentrations (ng/L) en benzenemethanethiol de differents vins.



Pourtant, aujourd'hui encore, j'ai essayé de comprendre. En vous écoutant, en dégustant certains vins délicieux que vous produisez, j'ai rédigé cette modeste note. Voici le résultat « en ligne » de mes cogitations.

La minéralité caractérise certainement le goût d'un vin inspiré par le refus de la facilité, dicté par l'ambition de faire un vin inimitable associé à un lieu et à nul autre.

En effet, minéral dans votre esprit s'oppose à lourd, pâteux, complaisant, sucré, alcooleux, sur boisé, facile, sur concentré, lassant.

Minéral est alors synonyme de pur, aérien, frais, svelte, serré, tendu, complexe et mystérieux. Les générations précédentes auraient parlé de finesse, certainement aussi difficile à expliciter que la minéralité car relevant de l'esthétique et de la culture du goût.

Minéral évoque aussi le sol dont le vin est issu mais sa partie rocheuse, ingrate, dure, profonde, enfouie dans les strates du temps.

Minéral fait aussi référence à l'effort, à l'ascèse. Quand il parle de minéralité, le bourguignon, derrière le joyeux épicurisme dont il fait montre d'ordinaire, est un vrai stoïcien. Son ambition de pureté exige de pratiquer une viticulture délicate, méticuleuse, absolue et fatalement onéreuse. Quand la vigne est facile à cultiver, le vin est ennuyeux à déguster. La quête de la minéralité est finalement celle de l'antidote à l'ennui ou à la lassitude, que les vins complaisants finissent toujours par susciter. Et de l'ennui à l'aversion...

Enfin, le caractère minéral évoque aussi certainement la résistance au temps qui use. Le fruit est fugace, corruptible, voire corrupteur (d'où les malheurs d'Adam). Le minéral est pur, inaltérable, défie le temps. En conséquence, c'est le temps qui décide si le vin est minéral, c'est-à-dire inusable.

Existe-t-il des règles pour faire de tels vins ?

J'en vois quatre :

1. Cultiver les cépages à leur limite nord dans les lieux où la maturation est lente voire aléatoire.
2. Travailler les sols pour forcer la vigne à établir un enracinement relativement profond dans un sol pauvre qui la contraint sans lui faire subir un stress exagéré.
3. Pratiquer une vinification sensible et précise.
4. Etre toujours inquiet et éternellement insatisfait.

Peut-on établir une relation entre la composition chimique du vin et le goût que vous qualifiez de minéral ? Peut-être, mais j'en suis incapable.

En tout cas, merci de votre invitation, de l'honneur que vous me faites et de l'occasion qui me fut donnée de déguster autant de vins délicieux.

Référence Bibliographique

Contribution of Benzenemethanethiol to smoky aroma of certain *Vitis vinifera* L. wines. **Tominaga, T. ; Guimberteau, G. ; Dubourdieu, D. 2003. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 51, 1373-1376.**

