

# Plus fruités, moins sucrés, les Sauternes à la conquête de nouveaux palais



Mehdi Fedouach/AFP Denis Dubourdieu, propriétaire du Château Doisy Daëne le 22 octobre 2014 à Barsac près de Bordeaux

Les vins liquoreux de Sauternes et Barsac, dont les vendanges ont débuté au sud de Bordeaux, se révèlent à la dégustation plus fruités et moins sucrés à la faveur de soins apportés lors de la récolte, pour un goût apprécié des consommateurs.

"Trop lourds", "trop sucrés", "indigestes"... Les qualificatifs ont souvent été sévères sur ces vins peu goûtés du grand public alors que certains grands crus élaborent depuis des années des vins à l'équilibre subtil entre sucrosité et fraîcheur.

D'après les recherches menées à l'Institut national de recherche agronomique (INRA) de Bordeaux, il est prouvé que cet équilibre est la conséquence des soins apportés lors des vendanges. On souligne l'importance de passages successifs dans les rangs de vigne, de quatre à six selon les conditions climatiques. Et puis aussi du tri de "nettoyage" des baies pas encore mûres qui ont subi l'attaque de la "pourriture noble", le champignon botrytis qui se dépose sur la peau du raisin et permet aux cépages sauvignon et sémillon de se confire et de produire ces liquoreux d'exception.

"Ce champignon est un allié mais aussi un ennemi", avertit Denis Dubourdieu, propriétaire du Château Doisy-Daëne, second grand cru classé 1855 de Barsac. "Il faut que le raisin soit bien mûr avant que cette moisissure n'arrive", dit-il. "Il ne faut pas attendre qu'il y ait beaucoup de botrytis pour ramasser mais ramasser les premières baies, une à une, dès qu'il y en a", explique Xavier Planty, gérant du Château Guiraud, 1er grand cru classé 1855 de Sauternes.



Mehdi Fedouach/AFP Denis Dubourdieu, propriétaire du Château Doisy Daëne le 22 octobre 2014 à Barsac près de Bordeaux

Pour garder de la fraîcheur, il faut donc éviter de conserver du vieux botrytis qui s'avère contreproductif, résumant-ils.

"Cela se faisait empiriquement par certains qui avaient conservé d'anciennes méthodes" et pouvaient se permettre de supporter le coût d'envoyer des vendangeurs récolter seulement quelques baies sur les grappes, "puis ça a été scientifiquement démontré", dit Xavier Planty, ce qui a entraîné l'adoubement du reste de l'appellation.

La conséquence d'avoir affiné les méthodes de ramassage, ce sont "des vins plus frais, plus équilibrés, plus aromatiques, avec une sucrosité plus aérienne. Et cette fraîcheur, les gens l'apprécient et la consomment", estime-t-il.

- Exalté par la moisissure -

L'arrivée de cette moisissure à point nommée n'est possible qu'à la faveur de conditions bien particulières. Située au confluent de la petite rivière Ciron et de la Garonne, très propices à la formation de brumes matinales qui font se développer le champignon, la région de production bénéficie ensuite d'après-midi ensoleillés qui permettent à l'eau des raisins de s'évaporer à travers la peau endommagée par la moisissure, et donc au jus de se concentrer.

Et quand il est attaqué par le botrytis, "le raisin va devenir potentiellement 100 à 200 fois plus aromatique que s'il était resté au stade de raisin doré", explique Denis Dubourdieu, également directeur de l'Institut des sciences de la vigne et du vin. "C'est le seul cas que l'on connaisse dans la nature où un fruit est exalté par une moisissure", dit-il.

Car "pour se défendre de l'oxydation qu'il subit, le raisin crée des précurseurs d'arômes qui ne seront révélés que lors de la fermentation alcoolique", explique-t-il en tenant en main une baie de raisins confits ne contenant quasiment plus de jus et dont le geste soulève une poussière de spores de botrytis.

Vins rares donc précieux, les Sauternes et Barsac peinent pourtant à trouver une clientèle. Ils se vendent à près de 80% dans l'Hexagone et les pays voisins tels la Belgique, la Suisse ou la Grande-Bretagne. Les États-Unis en sont friands mais le marché à l'export reste en berne alors que les petites quantités produites, six millions de bouteilles, représentent à peine plus de 1% de la production de Bordeaux.

Le marché asiatique, après le succès des Bordeaux rouges, était attendu comme un nouvel "Eldorado". Mais malgré le mariage subtil que ce vin liquoreux permet avec des plats sucrés et épicés, les ventes ont à peine décollé. "Il y a un frémissement en Chine, ça commence à prendre, il faut être patient", tempère le président de la commission promotion des Sauternes et Barsac, Thomas Dejean [www.lepopulaire.fr](http://www.lepopulaire.fr) 22 Octobre 2014