

SOIRÉE BOURGUEIL 17 JUIN 2011

19 membres présents

Merci à Monique et Jean Jacques qui ont identifié ce vigneron comme un grand talent et qui l'ont convaincu de se déplacer jusqu'à Gentilly.

Nous avons dîné aux chais, en pleine rénovation, pour pouvoir accueillir plus confortablement les groupes comme le nôtre.

Domage qu'il y ait eu moins de monde que d'habitude car cette soirée fut réellement initiatique et nous avons eu l'impression en sortant d'être moins ignorants qu'en entrant. Combien de temps cela va-t-il durer ? Nous espérons garder ce souvenir bien présent dans nos mémoires gustatives !

M. Pierre Jacques DRUET a commencé dans la métallurgie pour s'orienter ensuite vers l'œnologie. Il a appris à Bordeaux et en Bourgogne ; cette double formation lui donne une culture étendue et ouverte sur bien des aspects. Il a été l'élève de feu le Docteur Emile PEYNAUD, une des personnes clé de l'université d'œnologie à Bordeaux (voir une interview très intéressante de 1980 enregistrée chez Bernard Pivot sur la dégustation) <http://www.youtube.com/watch?v=CENCUEHZCo> qui, doit-on le rappeler, était initialement une branche de la faculté de pharmacie. Ceci préfigurait deux vérités quasiment universellement reconnues (du moins je me plais à le croire en tant qu'optimiste) :

1. le vin fait du bien à la santé
2. une réelle connaissance expérimentale est nécessaire pour faire du bon vin.

M. DRUET a choisi les traitements physiques du vin plutôt que les traitements chimiques. Il va donc beaucoup jouer sur les températures, les sédimentations, les filtrations pour améliorer les qualités gustatives du vin. Augmenter la température de fermentation au delà de 35°, baisser la température à -2° à un certain moment peut surprendre l'amateur mais c'est certainement mieux que d'ajouter des substances chimiques. De toute façon, le résultat est là et tous les vins dégustés sont extraordinairement qualitatifs. D'emblée, il a eu l'intuition de vinifier différemment les vins selon leur terroir ; c'était il y a plus de trente ans et le concept n'était pas encore communément admis. En l'occurrence, l'appellation de Bourgueil (et de Saint Nicolas de Bourgueil) a deux terroirs : le sable et le gravier ou l'argile et le calcaire des coteaux. Nous en avons déjà eu la démonstration lors du voyage en Bourgueil que Jean Jacques et Monique avaient brillamment organisé en novembre 2004.

M. DRUET a maintenant 35 vinifications derrière lui mais il se sent comme manquant encore d'expérience tant le sujet est complexe. Il nous a fait un topo extraordinaire sur la vinification et les participants en ont perçu toute la saveur littéraire et gustative. En revanche, il a été très difficile de prendre des notes tant le discours était riche et les tâches multiples : écouter, écrire, goûter avec le sel et sans le sel etc. Vous aurez donc un résumé succinct des informations.

Premier rappel : les vins issus de terroir "sable et gravier" sont des vins de plaisir à boire sur des plats plutôt légers, les vins issus des coteaux sont nettement plus expressifs et complexes. Le problème réside dans le fait que ceci ne figure pas sur l'étiquette ; vous pourrez vous référer au compte rendu pour garder les vins et choisir lesquels servir avec vos menus.

Deuxième rappel : les vins de Loire sont mono-cépage et ils sont donc très sensibles aux conditions climatiques. Un automne pluvieux marquera les vins et diminuera leur concentration. Ce n'est pas une raison pour ignorer les millésimes pluvieux : ils donneront plus de vins secs en blanc et plus de vins légers à durée de conservation plus courte en rouge. Ceci ne nuit pas à la qualité mais change la consommation (alliance mets-vins et longévité). En revanche, les vignobles où les assemblages sont autorisés donneront des vins plus constants dans la mesure où la date de pleine maturité varie d'un cépage à l'autre. S'il pleut lors de la récolte des merlots, le vigneron aura une deuxième chance si le temps est meilleur lors de la vendange des cabernets. L'expression "merlot = vin de blaireau" illustre cette vérité car les blaireaux reconnaissent les grains de merlot qui deviennent sucrés avant les autres et les mangent avec voracité.

Troisième rappel : le contrôle des températures lors de la fermentation est fondamental et ceci représente une des plus grandes avancées depuis vingt ans. Le vigneron, grâce à des analyses, aux dégustations et à son expérience, va pouvoir extraire le maximum d'arômes et de tannins (les bons tannins, ceux qui vont se fondre avec le temps). Chacun a déjà fait l'expérience de vins qui restaient tanniques malgré des années en cave, une mise en carafe et plusieurs heures à température. Ces vins ont des tannins rustiques qui n'évoluent pas, à l'opposé des tannins fins et fondus voire astringents (cf le voyage en Beaujolais) qui vont évoluer vers des arômes complexes et jouissifs.

Quatrième rappel : le contrôle de la fermentation malo-lactique est crucial. Elle est obligatoire pour les rouges car une refermentation en bouteille est le plus souvent délétère. Attention, certains vins vont pétiller légèrement comme ceux de J Truchot (où le perlant des vins était habituel). Ces bulles sont le fait de la présence de CO₂ qui maintient un pH bas et facilite la conservation.

Cinquième rappel : les vins rouges de Loire se font par l'assemblage du vin de goutte, celui qui s'écoule naturellement de la cuve après fermentation, et de vin de presse, lorsque le vigneron presse le fond de la cuve. Bu brut de sortie de cuve, ce vin de presse est strictement imbuvable tellement il est herbacé ; il apporte néanmoins des éléments tanniques appréciables. Pour améliorer la performance de ce vin, M. DRUET utilise des procédés physiques ; passage au froid à -2° puis sédimentation. Après deux jours, la fermentation n'est pas terminée et il est nécessaire de lever. En augmentant la température à 32°, la fermentation démarre de façon tumultueuse pendant quelques minutes. Le vin de presse perd son caractère déplaisant et peut être ajouté au vin de goutte.

Innovation : comment différencier les bons des tannins des mauvais ? En dégustant le vin après avoir tapissé sa bouche de sel marin. Si les tannins se fondent, c'est bon signe : ce vin évoluera favorablement ; si ce n'est pas le cas, il restera tannique jusqu'au bout. Cette idée vient du célèbre chef tourangeau, Jean Bardet, qui ajustait le niveau de sel en fonction des vins choisis par le client. Faites le test, c'est impressionnant. De plus, vous identifierez ces tannins selon leur lieu de perception : sur les gencives ou en bouche. Ceux qui ont participé à cette soirée ont pu apprécier la différence d'une sauce peu salée et très salée sur des vins jeunes et tanniques (2010) et des vins plus vieux aux tannins murs (2003). Ces éléments sont très importants à connaître car les vignerons essaient d'extraire un maximum de matière pour donner un maximum de caractères et d'arômes au vin. Une extraction trop importante augmente la présence des tannins rustiques qui n'évolueront pas dans la bouteille. En présence de sel, les tannins de début de bouche (les bons tannins) s'arrondissent et non ceux du palais ; ce test donne la projection de ce que sera le vin dans cinq ans.

Sans le test au sel, il est impossible de différencier ces tannins dans un vin jeune. Devra-t-on s'équiper d'une salière pour visiter les caves ? Idées à creuser. En tous les cas, M. Druet utilise cette technique pour juger du niveau d'extraction des tannins dans chaque cuve.

Astuce N°1 : si vous servez un vin tannique, n'hésitez pas à saler les plats plus que de coutume. La faculté de médecine vous le pardonnera, pour sur !

Astuce N°2 : lorsque vous servez un vin trop vieux, rincer la carafe avec un porto de type "late bottled vintage (LBV)". Cela lui redonnera du caractère et vos invités apprécieront cet amateur capable de servir des millésimes d'un autre temps que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître !

Blanc de cabernet franc 1997

C'est un vin extraordinaire qui ne sera jamais commercialisé. Il s'agit en effet d'un cabernet franc vinifié en blanc et conservé en barrique pendant deux ans et demi à trois ans en ouillant le fût à ras bord très régulièrement. Les lies fines responsables de l'amertume de certains blancs sont ainsi éliminées, comme lorsque l'on écume la confiture. Aux dires de M. Druet, ce cabernet blanc est en train de s'ouvrir !!

Initialement, ce vin est sur la fleur blanche avec une belle minéralité en fin de bouche. On aurait pu croire qu'il s'agissait d'un alsace. M. Druet a dit qu'il devrait pétroler dans quelques années. Avec le temps, ce vin a rapidement évolué en prenant des goûts de noix et en se rapprochant des vins de savagnin. Après une heure, laissé dans un verre, les notes d'oxydation sont largement prédominantes mais associées à du gras contrairement aux Arbois qui en sont dépourvus.

♥♥♥♥ Bourgueil rosé 2009

Il s'agit d'un rosé de saignée obtenu par soutirage de 5 à 8% de chaque cuve de rouge après un temps très court de vinification. Ce vin est donc représentatif de l'ensemble du vignoble et non pas de vignes moins qualitatives du fait du terroir ou de l'âge de la vigne. Ceci explique en grande partie **l'extrême qualité de ce rosé**. Immédiatement après, la température est baissée et le vin est débourbé. Le procédé de l'ouillage régulier est aussi utilisé. Plusieurs techniques visent également à contrôler le processus dont le maintien d'un peu de CO₂ : utilisation d'un bouchon de 25 mm de diamètre, bouteilles placées en position debout pendant quelques temps, contrôle strict de la fermentation malo-lactique. Le maintien d'un niveau d'acidité plutôt bas permet de diminuer les taux de sulfite nécessaire à la bonne conservation du vin.

Le nez est fruit rouge, plutôt framboise. En bouche, ce vin est très structuré avec une belle expression aromatique et un final acide. Belle persistance laissant penser que ce vin pourra réellement se bonifier avec le temps. Pour mémoire, nous avons eu l'occasion de boire du 2008 qui était très différent, beaucoup plus sur le registre du fruit rouge. A ne pas manquer.

Belle alliance avec le feuilleté d'asperges et on sait la difficulté de trouver un vin se mariant bien avec les asperges.

♥♥ Bourgueil Les Cent Boisselées 2007

Il s'agit d'un vin de sable et de gravier élevé en cuve inox. Il se conservera une dizaine d'année quand même et se sert assez frais.

Le nez est très fruit rouge. En bouche, beaucoup de rondeur et d'équilibre avec une petite note fumée. Le final est très agréable avec une belle vivacité et des tannins déjà fondus. Très belle alliance avec les rillons du pays.

♥♥♥♥ Bourgueil Grand Mont

Dégustation verticale de trois millésimes 2010, 2007, 2003 avec les deux sauces montées au beurre, l'un peu salée, l'autre très salée. Plus le vin est vieux, plus l'effet du sel sur la perception des tannins s'estompe.

La première partie de la dégustation a été très analytique associant les millésimes et les sauces salées différemment. Comme ceci a été précisé au début du compte rendu, l'effet du sel sur la perception des tannins est impressionnant. Le problème est que cet exercice ne permet pas de déguster le vin dans sa globalité et il a été nécessaire de reprendre la dégustation pour l'analyser. Difficile exercice !

Le 2010 a un nez sur le fruit, très intense. En bouche, la matière est très présente avec un final tannique et une belle acidité. Très bel équilibre pour ce vin ultra-jeune. Le 2007 est plus évolué mais j'ai eu du mal à l'analyser entre le 2003 et le 2010. Le 2003 est complètement sur la maturité ; les tannins sont fondus, le fruit est toujours présent et la longueur de ce vin est impressionnante (le final est très complexe et très rond). On est vraiment en présence d'un grand vin.

♥♥♥ Vaumoreau 1990

Vieilles vignes de 90 0 100 ans, situées sur un coteau d'argile, silex et tuffeau

Millésime comparable au 2010.

Vin soyeux avec beaucoup d'élégance et d'amplitude. Tannins fondus, grande longueur et très belle expression sur la maturité. Un vrai régal.

♥♥♥ Vaumoreau 1989

Millésime comparable au 1989.

Ce vin est plus masculin parce que sa structure est plus marquée. Il est néanmoins complètement équilibré et d'une complexité aromatique rare.

Ces millésimes ne sont plus à la vente mais n'hésitez pas à commander le 2006, que j'ai goûté sur place, remarquable par la qualité de ses tannins et sa concentration !

♥♥ Cents Boisselées 2008

Servi sur une soupe de fraises aux fruits rouges. Après le festival des grands vins, il a été impossible d'apprécier ce vin. Nul doute qu'il a les mêmes qualités que le 2007 et je n'hésiterai pas à faire l'acquisition de 6 bouteilles de 2008 pour voir si cela se vérifie.