

## Soirée « Les idées reçues sur le vin »

**13 octobre 2017**

35 participants avec 3 nouveaux arrivants que nous sommes heureux d'accueillir.

L'animateur en était Jean Robert PITTE qui malgré son emploi du temps extrêmement chargé nous a fait l'honneur de passer la soirée avec nous. Merci mille fois. Nous avons déjà eu la joie de l'accueillir le 13 février 2015 sur le thème des accords mets-vins. Vous trouverez en fin de compte rendu quelques phrases qui résument sa grande carrière et qui soulignent la notoriété de cet homme aux multiples qualités.

Nous avons eu également la joie de retrouver André et Colette Valognes qui nous ont fait connaître M. Pitte. Ils continuent de militer pour les grandes causes : le bon vin et les climats de Bourgogne.

### **La présentation initiale a mis en évidence 5 idées reçues sur le vin**

#### **Les grands crus ne naissent pas forcément sur les grands terroirs.**

C'est la manière dont les vignes sont cultivées, les raisins vendangés et les vins élevés qui font la différence. Le terroir n'est pas le facteur prépondérant.

L'idée de faire des grands vins est récente et remonte au Moyen-Age ; auparavant et particulièrement dans l'Antiquité, les vins étaient issus de la fermentation alcoolique mais de nombreux additifs en masquaient les mauvais goûts et permettaient leur conservation pendant un temps limité : miel, résine de pin, pois, plâtre, herbes aromatiques etc.

Le concept de terroir est né au Moyen-Age parce que les consommateurs et surtout l'élite des consommateurs ont exigé de boire des bons vins. Les moines ont été les artisans de cette révolution et les climats de Bourgogne sont une trace durable de leur travail. Les vignes de la plaine ont été délaissées et les plantations se sont développées sur les coteaux. Néanmoins, les vins ne se gardaient pas et étaient bus dans les 6 mois, avant qu'ils ne refermentent au printemps. Ceci n'est plus le cas et rares sont les grands crus qui sont buvables avant plusieurs années sauf pour quelques millésimes comme 2015.

La révolution est venue de l'introduction du soufre par les hollandais et de la barrique percée par les anglais. Ces peuples cultivés avaient besoin que les vins se gardent pour les déguster au meilleur moment.

Actuellement, le facteur le plus important est l'entêtement de civilisation qui impose des standards : le Bordeaux est excellent, le Champagne n'a pas d'égal etc... Ainsi, sur le papier, le vignoble de Bordeaux est difficile car très humide et celui de Champagne car très froid, ne permettant pas d'atteindre des degrés alcooliques suffisants. Dans ce contexte, l'Île de France a un meilleur climat et il sera intéressant de suivre la production récente dans le Vexin. De toute façon, le réchauffement climatique est en train de régler ce problème et la

grande majorité des vins atteignent un bon niveau de fermentation alcoolique même dans les régions septentrionales.

### **Le prix est différent du résultat**

Un vin coûtant 1000€ n'est pas 100 fois meilleur que celui qui est vendu 10€. C'est un principe que nous connaissons bien, nous qui trouvons des appellations peu connues ou qui dénichons des producteurs émérites mais sans notoriété médiatique.

Le prix est une construction commerciale. Ne buvons pas l'étiquette et choisissons les vins qui nous plaisent. Néanmoins, laissons la place au rêve et sacrifions quelques économies à l'achat de grandes bouteilles. Vous en rêvez et vous partagerez ce rêve avec vos convives.

### **La culture bio ou biodynamique est le standard de la qualité**

Pas forcément ... car la biodynamie est surtout une religion, ce que n'est pas la culture bio qui est basée sur des données scientifiques. De toute façon, il faut bien traiter quand il y a une maladie sinon, la maladie l'emporte. On connaît cela également en médecine.

Certes, le bon vigneron en bio fait le plus souvent mieux que ses concurrents, surtout quand il restreint le rendement de sa vigne.

Dernier point : grande méfiance pour les cuvées sans soufre (les vins nature) dont la longévité n'est pas garantie. La grande majorité des bons vins sont soufrés en très petite quantité, ce qui apporte de la stabilité au vin sans en altérer les qualités gustatives.

### **Se méfier des « grandes années ».**

En 2017, le rendement du vignoble bourguignon va atteindre dans certaines régions 80 hecto/hectare. Certes, la qualité du raisin est excellente avec une belle maturité et pas de maladie mais la concentration ne sera pas au rendez-vous.

Nous avons tous connus des millésimes décriés soit pour des raisons de marketing soit parce qu'ils sont austères lors des premières dégustations et qui donnent à terme de très bons résultats.

### **La France ne peut être dépassée en termes de qualité.**

Ceci est faux. La France a une antériorité de par ses vignobles et sa culture gastronomique. Néanmoins,

- Il y a d'excellents amateurs partout dans le monde dont la culture bachique dépasse largement celle des français (voir par exemple les anglais qui possèdent des caves fantastiques)
- Pas moins de 20 pays égalent la qualité des vins français et la concurrence est rude.
- De par le réchauffement climatique, de nouveaux vignobles prometteurs voient le jour : Angleterre, Pologne par exemple.

## Pas de grands vins rouges avec les fromages

Contrairement aux idées reçues tenaces et quasi indélébiles : PEU DE FROMAGES S'ACCORDENT AVEC UN VIN ROUGE ! L'alliance est incontestablement meilleure avec les vins blancs.

Pour exemple : chèvre avec un Sancerre, Comté avec un vin blanc du Jura tel que Savagin voir Vin Jaune (là on est dans les grands sommets !), moelleux avec un bleu, Porto avec un Stilton etc...

## La dégustation accord mets-vins autour des idées reçues sur le vin

L'idée de départ était de comparer deux vins sur le même plat : un vin classiquement servi mais pas forcément correct et un autre moins fréquemment servi mais plus adapté.

### Sur l'apéritif : gougères et toasts tomate + thym

Le muscat pétillant de Provence Bau est apparu faible et n'a pas emporté la conviction de l'ensemble des convives. En revanche, le Viognier de Nicolas Perrin 2015 (domaine Beaucastel) a été un excellent choix grâce à ses arômes et sa vivacité.

### Sur le foie gras

L'idée était de faire ressortir qu'un vin moelleux trop gras ne conviendrait pas contrairement à un vin passerillé avec plus d'acidité potentielle.

Sauternes Château des Rochers 2013 et Jurançon Cahupé Ballet d'Octobre 2015 ont été servis simultanément. En fait, les deux vins, par ailleurs excellents, ont bien convenus. Le Sauternes n'était pas gras et possédait d'excellentes qualités aromatiques et une très belle longueur. Le Jurançon était également bien équilibré avec un final très agréable sans minéralité perçue mais avec une discrète acidité.

### Sur la blanquette

L'idée était de montrer qu'un bon vin blanc pouvait être servi avec de la viande. De fait, le Savennières Chamboureau 2014 proposé possédait trop de structure et d'acidité pour convenir à ce plat. Il aurait été mieux sur le foie gras ! Donc la démonstration n'a pas été à la hauteur de nos intentions. Un vin blanc plus rond comme peut être un Macon de chez Thevenet aurait mieux convenu. En revanche, l'alliance avec le Châteaux Patache d'Aux Médoc 2009 était superbe. Ce vin en pleine maturité a emporté la conviction de l'ensemble des convives.

### Sur le fromage

St Joseph Courbis pour le fromage (Camembert et Roquefort) : la démonstration est faite qu'un vin rouge puissant (et excellent par ailleurs) est totalement fusillé par de tels fromages.

Le cidre « Sydre Bordelet » la star des cidres ! Pour le camembert : excellente alliance qui devrait être plus souvent pratiquée.

Gaillac moelleux Rotier 2013 : excellente alliance sur ce très bon Roquefort.

### Sur le dessert au chocolat

Maury Mas Amiel vintage réserve 2010 pour le dessert chocolat : juste parfait grâce à ses arômes de cerise et sa grande profondeur. Vive les vins mutés et vive les vins mutés du Roussillon !

## **JEAN ROBERT PITTE**

### **Extrait du site de la FNAC :**

Jean-Robert Pitte est un géographe français. Spécialiste du paysage et de la gastronomie, il est président de la Société de géographie et co-directeur scientifique du Festival international de géographie (FIG).

Il a été élu, le 3 mars 2008, au premier tour de scrutin, membre de l'Académie des Sciences morales et politiques, dans la section Histoire et Géographie, au fauteuil laissé vacant par le décès de Pierre George.

Il a été président de l'Université de Paris IV de 2003 à 2008.

Il préside la Société de géographie depuis 2009. Surtout, il a été pour beaucoup dans la reconnaissance du "repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO.

### **Extrait d'une émission d'Europe 1 en novembre 2010 :**

"C'est le fait que le repas fait partie profondément de l'identité des Français", insiste Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, et qui portait ce dossier depuis trois ans. "Ça existe dans bien d'autres pays. Mais nous avons une certaine forme de gastronomie, avec ce mariage mets et vins, cette succession de plats, cette façon de mettre la table, d'en parler, qui sont spécifiquement français".

M. Pitte était donc la personne de choix pour animer cette soirée et nous devons cette mise en relation avec le CEP à André Valognes. André a en effet milité avec M. Pitte pour la reconnaissance des Climats de Bourgogne au patrimoine immatériel de l'humanité.