

D'ÖCHSLE AU TERROIR UN MANIFESTE OENOLOGIQUE

PAR REINHARD LÖWENSTEIN

Un spectre hante le monde du vin. Son nom est terroir.

Il trouble les buveurs habitués aux vendanges tardives, effraie plus d'un vigneron sérieux, et fait monter la pression artérielle de politiciens et fonctionnaires établis.

Depuis un bon siècle, la qualité du vin en Allemagne est définie par Öchsle : la quantité de sucre accumulée dans les raisins au cours du mûrissement. Plus il y en a, meilleur c'est. De sorte que tous les vignobles, tous les cépages, ont la possibilité démocratique de se présenter sous l'étiquette de "Vendanges tardives" ou "Tris de vendanges" pour accéder à l'Olympe du droit des appellations. Et voilà que se forme l'avant-garde du monde du vin, qui pose le postulat du terroir, dénonce les critères de qualité "légaux" et les méthodes de production modernes comme étant le viol d'un breuvage divin par le froid esprit contemporain d'industrialisation. Elle veut définir la qualité à travers l'expression gustative et culturelle du vignoble. Les cépages et les méthodes de culture seront prescrites, et les vignobles classés. N'est-ce pas un retour insidieux au féodalisme ?

A la fin du XIXème siècle, quand l'idée du degré Oechsle pour déterminer la qualité a été pour la première fois prise comme facteur déterminant par la loi sur le vin en Allemagne, il était clair pour tous, comme il l'est maintenant, que le Bon Dieu n'avait pas réparti la qualité dans le vignoble d'après des critères populistes et démocratiques. Pourtant le classement des vins en Allemagne, qui s'était construit depuis le haut Moyen Age en lien avec certaines prescriptions de production liées à des indications d'origine, fut, à la différence de la France, dissout dans l'analyse des composants chimiques du vin. Cela vient sans doute de l'esprit scientifique et moderne d'une Prusse protestante, mais c'est aussi assurément l'expression des spécificités du marché du vin en Allemagne.

Celui-ci a eu ses heures dorées dans les dix dernières années du XIXème. Avec la bouillie bordelaise, une antidote efficace aux maladies cryptogamiques importées de l'Amérique avec le flot d'immigrants était trouvée. Des machines modernes facilitaient le dur travail manuel dans les vignes et les caves, et un réseau ferroviaire moderne optimisait la distribution. Par dessus le marché, le nouvel esprit romantique de la bourgeoisie allemande l'a amenée non seulement à rêver de châteaux moyenâgeux, de falaises rocailleuses et de Lorelei séductrice, mais aussi à picoler les vins du Rhin et de la vallée de la Moselle en suivant le modèle des conseillers particuliers. Les vins allemands étaient très tendance, et dans les plus grands restaurants d'Europe ils étaient plus chers que les célèbres châteaux bordelais. De nos jours encore, les maisons d'architecture Art nouveau et les splendides chais sur le Rhin et la Moselle témoignent de la prospérité économique d'alors.

Chaque médaille a son revers. Certains ont fait des affaires d'or rapidement avec des méthodes tout à fait douteuses : des raisins secs grecs, des vins bon marché en provenance d'Italie, de l'eau sucrée... Comparé aux pratiques des Frankensteins du vin contemporains, cela peut paraître tout à fait "naturel". Cependant, de nombreux producteurs honnêtes se sont à bon droit sentis menacés dans leur existence, et ont demandé qu'il y ait une nouvelle loi sur le vin pour les protéger. En 1892, la première version a été votée : les pire mouillages ont été interdits, et comme compromis on a légalisé l'amélioration des vins de consommation courante par l'ajout de 25% d'eau sucrée au jus de raisin. Il en est résulté, en plus de l'augmentation du degré d'alcool et de la baisse de l'acidité, une augmentation profitable de volume. Toutefois, les manipulations des vins supérieurs furent formellement interdites. Cela voulait dire qu'ils avaient le droit d'appeler leurs vins "vins naturels". Une dénomination qui ne fut abolie que par la loi de 1971, mais à laquelle de nombreux producteurs allemands de grands vins se sentent encore aujourd'hui liés. Il n'est pas surprenant que les membres des VDP-Die Prädikatsweingüter (Association des meilleurs domaines allemands), association issue de la fédération d'associations régionales de vente aux enchères des vins naturels fondées au tournant du siècle, soient à la tête du mouvement pour le terroir. Et comme il y a

cent ans, le concept démodé de "vin naturel" se définit par la démarcation d'avec les manipulations du goût du vin dans les caves.

La réponse à la question de savoir si le moût devait être alors conservé "naturel" ou bien "amélioré" était donnée par la mesure d'Oechsle. Cette mesure de densité, construite par Ferdinand Oechsle, opticien de Pforzheim, s'est avérée pratique pour calculer la quantité de sucre, et est devenue une mesure quasi objective de la qualité du vin. Mais la grande percée pour les Öchsle n'est venue qu'avec les années du miracle économique, quand les cartes de la viticulture allemande ont été redistribuées, avec l'utilisation des tracteurs, des engrais chimiques, et des nouveaux clones et cépages à hauts potentiels d'öchsle. Les surfaces plantées ont doublé, les récoltes ont été démultipliées, de nouvelles machines et des outils ont conduit à une productivité inimaginable dans les vignes et à des perspectives complètement neuves dans les caves. Après tout, ce qui importait, c'était de satisfaire la demande non seulement sur le plan du volume, mais aussi sur le plan du goût. Le vin devait être bien moelleux, avoir du bouquet, et facile à boire. Était-ce la conséquence du manque de sucre de la génération de la guerre décrite par différents psychologues, ou la nostalgie archaïque pour les fruits mûrs sucrés ? En tout cas, pour la première fois, il était techniquement possible de produire des vins doux à grande échelle. Alors que les vins doux fabriqués de ce genre étaient encore souvent rejetés dans les années 50 par les Chambres d'Agriculture car "non typiques" de la région, ils étaient déjà la norme dans les années 60. La "vague douceur" a atteint son apogée avec les lois de 71. La dénomination "naturel" a été abolie et remplacée par "Prädikat" (avec mention), définie par le degré oechsle. Les termes "Kabinett", "Spätlese" ou "Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese" (vendanges tardives, tries de vendanges, SGN) encore couramment employés de nos jours, furent liés à l'échelle oechsle. Bien sûr les vigneron tendaient à des degrés oechsle les plus hauts pour atteindre les niveaux de qualité les plus rentables. Les particularités du vignoble et du sol, les variétés de raisin, l'âge des vignes, la distance entre les ceps, le rendement etc., des facteurs de qualité primordiaux universellement reconnus, n'étaient pas mentionnés dans cette loi du vin. Et dans la pratique, ils passaient toujours plus à l'arrière plan. Avant tout l'oechsle, avant tout la vendange tardive. Même les plus petits vins pouvaient avoir la mention "vin de qualité" avec des noms évocateurs, et être très bien vendus sur le marché mondial. Non seulement le terroir ne jouait plus aucun rôle dans le classement des vins, mais avec les méthodes de vinification telles qu'elles étaient, il disparaissait à la dégustation.

Vint ensuite le grand désenchantement, lorsque dans les années 80 le marché mondial du vin allemand s'est effondré, et que même en Allemagne plus personne ne s'enthousiasmait vraiment pour des vendanges tardives massacrées dès le départ. La viticulture allemande s'était tout simplement endormie et avait raté les tendances de la culture gastronomique moderne, de l'art de vivre et de l'écologie. Il n'y avait rien d'étonnant à cela, puisque la politique nationale de subvention avait agi de telle sorte que le paysage viticole se présente comme un puzzle de milliers de petites entreprises. Comme pour l'agriculture, la politique économique viticole avait depuis longtemps cédé la place à une politique rurale sociale. Des subventions à coups d'arrosoirs trop pleins ont empêché le développement de structures économiques rationnelles, mais avec des porcs plus gros, des sacs de pomme de terre plus remplis et des vins plus doux, on a apporté une contribution importante au règlement du conflit idéologique avec l'Allemagne de l'Est.

Cela n'a que peu aidé les vigneron. Ils n'avaient pas la moindre idée que ce qu'ils prenaient pour des vins de "haut de gamme" n'étaient pas perçus comme tels, et ils en sont arrivés à diaboliser Bruxelles et les vins étrangers bon marché. Mais comme les yeux et les oreilles des politiciens et des fonctionnaires en charge de la viticulture étaient plus tournés vers les machines d'embouteillage étincelantes en acier inoxydable que vers des développements culturels, la façon dont la branche allait réagir à la crise était prévisible. Au lieu de susciter un virage économique et culturel complet, on a tenté d'optimiser des vieux concepts et des vieilles stratégies : plus de vigueur, plus de technique, plus de réduction des coûts de production, pour rendre le vin meilleur et moins cher ! Une innovation importante a été alors l'adoption du terme de "marketing". Mais ce mot magique, par des goûts et des design orientés vers des groupes ciblés, dans son interprétation réduite au seul aspect "c'est au poisson que le ver doit plaire" s'est révélé être, jusqu'à aujourd'hui, une illusion.

Ce n'est pas seulement le changement d'attitude du consommateur qui a bouleversé le marché du vin dans les années 80 et 90. Des entreprises hautement technicisées, en particulier en Californie et en Australie, avaient commencé en jouant la globalisation à donner le ton. Ils ne s'en sont pas tenus à expulser des rayons des supermarchés les vins allemands et français avec de nouveaux chardonnays, sauvignons blancs, et divers vins rouges "softs", ils ont aussi "libéré" le monde des derniers vestiges du respect pour le vin,

bien culturel. La devise "on peut construire le goût" a commencé sa marche triomphale aussi dans l'Europe conservatrice.

Des méthodes bien connues depuis longtemps mais mal vues, telles que la concentration des jus de raisins pour élever les degrés oechsle par l'osmose inverse et l'évaporation par le vide, ont été enfin permises. Des copeaux de chêne plus ou moins chauffés nous offrent aujourd'hui des arômes qui vont de la vanille au chocolat. Et les plus récentes découvertes de la biochimie, sous la forme d'enzymes et de levures, remplissent d'innombrables sachets en plastique imprimés en brillant. Qui veut des arômes de pomme verte, de pêche, de mangue ? Ou préféreriez-vous des cerises noires ou du cassis ?

Leurs modes d'emploi est un voyage cauchemardesque dans le laboratoire de Frankenstein. Saoulés aux blockbusters mégadesignés, les apologistes allemands des vins digitaux ont bombardé les traditionalistes intimidés : ce que les australiens ont le droit de faire, et ce que les français font depuis des années, nous le voulons aussi ! Que ce soit une organisation internationale viticole ou une association régionale de producteurs. Tout le monde se bat pour la liberté selon le plus petit dénominateur commun. Avec un succès grandissant ! La pensée linéaire de plus et mieux amène à des vins plastiques qui engourdissent le cerveau et les sens. Le vieux rêve de l'humanité dominant la nature semble à portée de main, le python gardien du sacré Graal du vin blessé à mort ! Le vin peut être dominé, le vin peut être fabriqué, le vin est mesurable.

Tandis que la loi allemande sur les vins, de son allure anachronique de machine à vapeur, suit son chemin au rythme cahotant de l'oechsle, le marché établissait différentes médailles et classements pour le goût, sur le principe du classement scolaire. Mondialement aujourd'hui, les notes de Parker sont la référence. L'évaluation de Robert Parker Jr redistribue les cartes du marché et décide de la destinée de régions entières. Mais tandis que le journaliste américain et son équipe emploient les archaïques méthodes, en goûtant effectivement les vins, la compagnie californienne Enologix est déjà un pas plus loin. Ici les points sont attribués avant que le vin ne soit fini. Pour une contribution de 500 à 5000 \$ par mois, un nombre croissant de producteurs font confiance à une banque de donnée avec des paramètres chimiques de 50000 vins analysés, tous calibrés par les notes Parker. Ils sont ainsi informés exactement, si leurs vins peuvent valoir 5 ou 100 \$.

Le vin est arrivé dans notre société industrielle moderne. L'évolution accomplie il y a des années par d'autres boissons tels que les jus de fruits et la bière a atteint le vin. "Food design", en lieu et place de vinification. Mais où est le problème ? Qui cela dérange-t-il, tant que le vin devient bon marché, et meilleur ? Pourquoi, au XXIème siècle, vouloir recommencer à casser les machines ?

Tandis que les chimistes de Saint Georges dans les laboratoires de Frankenstein se frottent les mains, c'est la tristesse, à de rares exceptions près, dans les régions viticoles. Surproduction, chute des prix, crise d'identité : pas étonnant, la plupart des vins sont totalement interchangeables ou n'ont pas le goût que demande le marché. Cela fait longtemps que les transferts de capitaux rapportent plus que le PIB. Les viticulteurs ont dégénéré en gardiens subventionnés de musée de leurs propres vignobles. Et dès que la manne s'arrêtera, les écoles de formation fermeront et des villages entiers seront sans successeurs dans les vignes. Les terroirs des grands crus, qui valaient au m² l'équivalent de trois jours de travail qualifié il y a cent ans, sont gagnés aujourd'hui en quinze minutes. Les paysages façonnés par les coteaux, partie d'une culture du paysage plus que millénaire, peuvent être achetés pour quelques centimes, sont donnés, laissés en friche. Avec les mêmes conséquences sur l'écologie et le tourisme. Les ronces envahissant les coteaux repoussent l'aster doré, la fraxinelle, l'érable de Montpellier, le buis, xxx, le cerisier de Ste Lucie, et le sédum blanc, toute une partie précieuse d'une flore de vignoble unique. Elles dérobent leur biotope au lézard émeraude, au flambé, au xxx, et au plus rare, le papillon Apollon. En détruisant le paysage et en appauvrissant les villages, les régions viticoles perdent le tourisme, un des quelques secteurs économiques encore rentable.

Une autre culture est aussi dévastée mondialement, la culture du goût. Selon le cri de guerre des mondialistes de la bouffe : "Popularisons le goût enfantin dans le monde des adultes !", les rieslings, qui ensorcelaient par leur minéralité fascinante, les Barolos cachés derrière une inaccessibilité astringente, et les syrah vibrantes de saveurs sauvages, ont aujourd'hui toujours plus le goût de salades de fruits, de confiture de fraise ou de chocolat liquide. Les stratégies des départements marketing ont trouvé le truc. Les adultes partout dans le monde ont des cultures culinaires différentes et des préférences gustatives. Mais

tous les enfants de ce monde aiment ce qui est bien fruité et bien sucré. Donc vive l'infantilisation ! Retour au stade oral !

Que ce soit avec les "cours aux agriculteurs" de Rudolf Steiner sous le bras, ou une conscience écologique plus éclairée et plus moderne, ou une responsabilité envers la Création fondée sur la religion, ou encore par souci d'une saine gestion, ou par amour de la mère patrie, une résistance montait depuis de nombreuses années. Mais c'est seulement en réaction aux excès de ces dernières années qu'un contre mouvement mondial culturellement très large s'est formé.

Un spectre hante le monde du vin. C'est un bon génie. Son nom est terroir.

Le terroir, c'est une explication, on ne casse pas les machines. Personne ne trouve à redire aux vins produits industriellement. Au contraire, ils sont bon marché, et à partir du moment où ils permettent l'accès à un breuvage, au moins en Allemagne, traditionnellement élitiste, ils contribuent à la démocratisation du vin. Mais tout comme un poster se distingue d'un tableau original, un poste de radio est différent d'une salle de concert et Dieter Bohlen de Mozart, il y a un monde entre un vin industriel et un vin de terroir. "Tout ce qui sort du raisin et a bon goût ne peut être considéré pour autant comme du vin", dit le respecté commentateur du droit du vin Prof. Hans-Jörg Koch.

Terroir veut dire clarté et transparence. La culture du vin ne doit être sur l'étiquette que quand elle est dans la bouteille. Et si le nom d'une région, d'un village ou même d'un vignoble est sur l'étiquette, ce ne devrait pas être une simple formalité, le vin devrait refléter le caractère de ses origines. Même chose pour le cépage et le millésime.

Terroir veut dire une pratique responsable écologiquement de la nature, aussi bien dans la vigne qu'à la cave, et ainsi un renoncement conscient aux bienfaits douteux de la modernité.

Terroir veut dire culture et de ce fait sort du monde de ce qui est mesurable scientifiquement. Les "descriptions objectives de vins" et les concours de dégustations à l'aveugle n'ont pas leur place dans le monde du terroir. Michael Broadbent, grand seigneur du journalisme vinicole, l'a si bien dit : "dans les concours de vins, je pense toujours aux concours de beauté, les plus jolies et les plus futées restent à la maison."

De nombreuses forces progressistes dans les ministères et les associations de vigneron soutiennent le mouvement Terroir, et apportent des idées de valeur à leurs concepts. On peut voir les premiers effets dans le cadre du VDP, (Verband der Prädikatsweingüter) Après avoir estimé les valeurs de tous les vignobles, seuls 10% restaient vraiment considérés comme terroirs, pour lesquels des paramètres particuliers de qualité de viticulture et de vinification furent établis. A partir de 2004, seuls les vins classifiés selon ces critères seront encore autorisés à mentionner le nom du cru. Alors que tous les autres vins seront mis sur le marché comme appellation communale ou vins courants, à partir des vignobles sélectionnés émergent les grands crus allemands. Selon les régions les « grand crus » allemands sont appelés "erstes Gewächs", "grosses Gewächs" ou "erste Lage" et peuvent être reconnus grâce à un logo.

Depuis des années la demande de ces vins de terroir est en constante augmentation et tous les observateurs du marché s'accordent à dire que le contre mouvement à l'augmentation concomitante de la Cocacolisation va s'intensifier. Aujourd'hui déjà l'enthousiasme mondial pour les vins qui ont une inspiration culturelle a généré des revenus suffisants à un nombre croissant de vigneron, et de surcroît la profession semble de nouveau intéressante à de plus en plus de jeunes. Dans certains endroits, les murs de pierre sèche écroulés sont même remontés, et on replante des vignes en friches.

Les vins de terroir sont-ils la boisson magique pour sauver les vins allemands ? Ce serait bien, mais le paysage viticole allemand n'est pas constitué seulement de vignobles traditionnels. Des milliers d'hectares de terres alluviales et des champs de navets plantés en vigne dans les années du miracle économique ne donneront, même si on les laissait devenir de vieilles vignes perdant la moitié de leur rendement, "que du vin".

Et celui-ci tombe dans le piège de la globalisation. Pourquoi un citoyen majeur achèterait du vin allemand quand il peut trouver le même goût dans des vins de nombreux autres pays, beaucoup moins chers ? Personne ne peut sérieusement s'attendre à ce que la réputation grandissante des vins de terroir n'attire dans la zone de rentabilité, par son sillage, les vins qui stagnent à bon marché.

Pour ces raisons, au lieu d'investir beaucoup d'argent dans l'optimisation de la production, le marketing, et la distillation, ils seraient mieux conseillés de réfléchir à des alternatives sensées d'utilisation de la terre : des allées de noisetiers, des parcs avec des emplacements de caravane, des bassins de rétention pour les crues, ou simplement des prairies et le biotope. Quel scénario de rêve, si la culture de la vigne retrouvait de nouveau ses terroirs de coteaux traditionnels .

Toutes les régions viticoles traditionnelles du monde, que ce soit en Europe, en Australie ou en Afrique du Sud, sont devant la question de la Cocacolisation, et de la sauvegarde de leur héritage culturel. Ce n'est pas surprenant que le premier Congrès du Terroir, déclaration de guerre au Fast food, se soit tenu, il y a quatre ans déjà, précisément en Californie. Partout dans le monde, par le mouvement du Terroir, les vignerons sont motivés pour redécouvrir leurs vignobles : les différents sols, les différences de microclimats, les cépages traditionnels, les vieilles vignes profondément enracinées avec peu de grains, mais petits.

Le terroir engage à écouter la nature, et à faire confiance aux processus naturels de maturation du vin. C'est ainsi qu'on obtient des vins qui peuvent raconter leur origine, du granit, du basalte, et du calcaire, de la cendre volcanique brûlante, des sédiments schisteux de très anciens sols marins. Les vins du terroir nous donnent accès aux finesses des différents cépages, au goût de la pluie et de la sécheresse, de la chaleur et de la froidure, et au travail et aux rêves de tous les hommes qui les ont accompagné sur le chemin de notre verre.

Terroir est le processus d'apprentissage captivant pour comprendre qu'un bon vin est plus que la somme représentable scientifiquement du sol, de la vigne, du microclimat, et du travail humain : un fragile processus de transformation, une image complexe à la limite entre l'élaboration et l'intuition, entre contrôle et laisser faire, Apollon et Dionysos. Ainsi le terroir tourne le dos à l'idée de l'optimisation obtenue par extrapolation linéaire. La mise en scène de Mona Lisa au Palace of Living Arts à Los Angeles, où on peut admirer non seulement une parfaite reproduction du célèbre tableau sur un chevalet, mais aussi une statue en cire de Léonard jouxtant son modèle Gioconda posant, l'énigme de la beauté de son postérieur étant enfin levé, semble ridicule à côté de l'original à Paris.

"Les fausses notes ont le goût du grandiose", la perfection, non, confesse le ténor et l'amoureux du vin Christoph Prégardien. Souvent, des vins semblant même carrément cubistes provoquent nos sens et permettent la perception de tout autres niveaux de réalité . Les vins du terroir ont beaucoup de points communs avec un concert. "L'auditeur exige un vocabulaire musical plus étendu, et une grammaire plus complexe, pour que ce qu'il entend atteigne son cœur. En retour, vous avez la grande satisfaction d'apprécier un monde sonore immensément riche." dit Anne-Sophie Mutter, et elle parle d'un "lien secret, presque spirituel", entre l'interprète et son public.

Un bon génie souffle sur le monde du vin. Son nom est terroir.

Il unit les becs fins critiques, les vignerons engagés, les politiciens qui voient plus loin que le bout de leur nez, et les amoureux de la nature. Au-delà de Coca Cola, il rassemble la communauté croissante de connaisseurs intransigeants pour un voyage captivant dans le monde du goût authentique et complexe.

L'auteur est vigneron à Winnigen sur Moselle.

Publié dans le »Frankfurter Allgemeine Zeitung« le 7. octobre 2003.

Traduction : Bettina Kreis.