

LE BEAUJOLAIS PRÉMATURÉ

Le vin "bourru" d'autrefois est devenu un vin clair, à grand renfort de centrifugeuses, de filtres à diatomées et de dégazeurs à balayage. Tous les moyens sont bons pour être prêt le jour J à "inonder" Paris, la France et le monde de ce bébé-vin un peu prématuré.

Selon les règles de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), un vin ne peut être vendu avant le 15 décembre. Mais certains vins peuvent être proposés aux consommateurs dès le troisième jeudi de novembre. Les vins dits "primeurs" ne sont commercialisés que jusqu'à la mi-décembre. Le terme de vin "nouveau" est plus large puisqu'il qualifie les vins en vente pendant un an après la récolte.

Depuis les années 60, de plus en plus de vins sont ainsi proposés en primeur : côtes du Rhône, muscadet, vin de Corse, gaillac, gamay de Touraine... Le beaujolais nouveau pourrait donc être appelé "primeur" lors de sa sortie en novembre. Pour des raisons commerciales, les distributeurs préfèrent l'appeler "nouveau" dès le début.

En Beaujolais, ce sont plus de 450 000 hectolitres qui seront écoulés avant la fin de l'année, soit près de 50 % des vins d'appellation d'origine contrôlée beaujolais, beaujolais supérieur et beaujolais-villages. La surface totale du vignoble du Beaujolais avoisine les 17 200 ha dont 4 500 réservés aux dix crus les plus célèbres : juliénas, chénas, chiroubles, moulin-à-vent, fleurie, brouilly, côte de Brouilly, morgon, saint amour et, depuis peu, régnié qui, eux, ne sont jamais vinifiés en primeur.

La vogue du beaujolais est relativement récente. Les premiers transports de beaujolais à Paris dataient de 1654-1655, mais le décollage de ce vin nouveau débute véritablement vers 1968 — les Lyonnais le consommaient déjà depuis longtemps. Et il est aujourd'hui l'"incontournable" étape de novembre. De vin de café, de comptoir il est devenu vin fétiche. Au Japon, il est attendu peut-être plus encore qu'en France. Il y est expédié, par avion, la nuit même où il peut être commercialisé.

Comment expliquer cette folie qui s'empare du

monde entier ? Il y a bien eu, en 1952, l'implantation d'une maison du Beaujolais à Saint Jean d'Ardières, en bordure de la route nationale 6, permettant de goûter les vins de la région. Cela n'explique pas tout. Est-ce pour les citadins une évocation de la nature et des fêtes des vendanges ? Ou l'envie de goûter une dernière fois aux fruits de l'été avant de s'enfoncer dans l'hiver ? A moins que le beaujolais nouveau ne se soit laissé entraîner par la mode de la nouveauté : la cuisine, le roman, les philosophes, etc y ont bien succombé.

En tout état de cause, comme disent les hommes du marketing, son "positionnement" est clair. C'est un produit sympathique, gai, convivial, simple, sans tricherie, nature quoi ! Quelques mauvaises langues parlent bien de certaines pratiques pas vraiment autorisées. Allons donc ! Et pourtant...

Les vendanges en Beaujolais commencent à la fin septembre et se terminent début octobre. La machine à vendanger est prohibée car le mode de vinification adopté nécessite des raisins entiers. Les grappes de gamay noir à jus blanc — le cépage unique de tous les beaujolais rouges — arrivent alors au cuvier.

Le vinificateur prend d'abord soin de sulfiter (adjonction de dioxyde de soufre ou SO₂) cette vendange pour éviter la piqûre lactique provoquée par les bactéries qui pourraient se développer au cours de la cuvaison. Mais la dose utilisée est moins importante que dans d'autres types de vinification.

Le raisin va alors subir une macération dite semi-carbonique. Chaque cuve a été préalablement remplie de gaz carbonique (CO₂) provenant d'une autre cuve dont la macération a débuté. Les raisins sont versés avec précaution pour ne pas les écraser. La cuve est ensuite fermée de manière à ce que l'air n'y pénètre pas, après chaptalisation, c'est-à-dire ajout de sucre de betterave.



Marketing sans frontières pour le Coca-cola des Français.

Une partie des raisins éclate néanmoins lors de la chute dans la cuve ou par tassement. Le jus entre alors en contact avec les levures, champignons microscopiques de la peau du raisin. Privées d'oxygène, ces levures vont décomposer les sucres (ceux du raisin comme ceux introduits au moment de la chaptalisation) : c'est la fermentation alcoolique. Le gaz carbonique formé au cours de cette étape est emprisonné dans la cuve. Un système de clapet laisse s'échapper l'excès de gaz (la fermentation d'un hectolitre de moût dégage 50 hl de gaz carbonique).

Les baies restées entières, étant donc dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, subissent une fermentation intra-cellulaire (*voir encadré p. 110*). Mais beaucoup d'entre elles finissent par éclater avant la fin de cette fermentation et commencent donc leur fermentation alcoolique.

La macération est dite semi-carbonique car la fermentation intra-cellulaire n'est pas poussée à son point ultime. La durée de macération excède rarement 4 jours. Au contraire, en macération carbonique — méthode utilisée pour certains vins, tel le minervois — le vinificateur cherche à obtenir une fermentation intra-cellulaire complète.

La macération semi-carbonique se déroule à une température voisine de 30°. Elle rend les vins moins acides que s'ils avaient subi une fermentation-macé

ration classique (sans fermentation intra-cellulaire). Caractéristique non négligeable pour un producteur du Beaujolais : le climat de cette région donne en effet souvent des raisins un peu acides.

La macération semi-carbonique est donc adaptée à la production rapide de vins légers. On peut néanmoins regretter une certaine standardisation de ces vins. En effet la fermentation intra-cellulaire développe toujours les mêmes types d'arômes, dans les vins jeunes. C'est bien pour cela que d'une année à l'autre le beaujolais nouveau reste souvent égal à lui-même. N'est-ce d'ailleurs pas là aussi une des raisons de son succès ?

Après la macération, une bonne partie des sucres n'est pas encore fermentée. Le vinificateur ouvre donc le robinet placé au bas de la cuve : le liquide qui s'écoule est appelé "jus de goutte". Quant aux raisins restés dans la cuve, ils vont être pressés pour donner un "jus de presse". Les deux jus sont ensuite réunis dans la même cuve où ils vont achever très rapidement leur fermentation alcoolique (en moins de 48 heures) à une température pas trop élevée (18-20°) de manière à ne pas perdre les arômes de macération semi-carbonique.

Ce sont les levures de la pellicule des raisins qui provoquent la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool). Mais pour accélérer ce phénomène, le vinificateur a recours à des levures

LA FERMENTATION INTRACELLULAIRE

La fermentation intracellulaire se déroule dans les baies restées intactes et placées en anaérobiose (c'est-à-dire dans un milieu sans oxygène) sous la seule influence d'enzymes (substances organiques) du raisin. La saturation de la cuve en gaz carbonique permet de maintenir un milieu dépourvu d'oxygène. Se forme alors de l'éthanol, du gaz carbonique, du glycérol, de l'acide succinique, des acides aminés qui facilitent la croissance levurienne, et des arômes spécifiques.

La transformation la plus importante est celle de l'acide malique (un des acides du raisin), qui ne se transforme pas en acide lactique comme dans la fermentation malolactique (dernière étape de la vinification). En effet par suite d'un phénomène complexe, l'acide malique est transformé en alcool, soit directement, soit par l'intermédiaire des sucres, en tout cas sans production secondaire d'acide lactique ou acétique. D'où une diminution de l'acidité dans les vins. La moitié de l'acide malique peut ainsi disparaître au cours de la fermentation intracellulaire.

D'autre part, les cellules du raisin, en quelque sorte asphyxiées, se comportent comme des levures : elles consomment du sucre et produisent de l'alcool (de 1,5° à 2,5°). Enfin la

baie de raisin se modifie. Les cellules de la peau éclatent et libèrent à l'intérieur de la baie une partie de leurs matières colorantes et des tanins (substances qui confèrent au vin son épaisseur, sa charpente). Un grain de raisin qui a subi une fermentation intracellulaire est décoloré. La dissolution de la matière colorante et des tanins se fait à l'intérieur de la baie et non à l'extérieur, comme dans la macération classique après foulage (éclatement du raisin pour libérer le jus). La modification de la pellicule des grains de raisins fait qu'une partie d'entre eux a tendance à éclater et passe alors en phase de fermentation alcoolique.

La fermentation intra-cellulaire permet donc d'obtenir des vins moins acides mais aussi moins colorés et plus légers (moins de tanins). Par ailleurs, des arômes dits pré-fermentaires se développent : framboise, banane, poire très mûre, fraise. Un vin de macération carbonique jeune est facilement identifiable par le dégustateur.

Il n'a pas encore été prouvé que ces arômes étaient synthétisés dans la baie en fermentation intra-cellulaire. Mais on pense que des précurseurs d'arômes seraient élaborés au cours du phénomène. Repris par les métabolismes levuriens et bactériens, ces précurseurs donneraient naissance à des odeurs spécifiques.

sèches. Celles-ci ont même tendance à prendre le pas sur les levures indigènes moins actives. Les producteurs du beaujolais trouvent dans le commerce, entre autres, un type de levure dont on a beaucoup parlé : la 71B. Celle-ci a le pouvoir non seulement de transformer le sucre en alcool, comme toute levure, mais aussi de développer un arôme de banane. D'où l'intérêt que lui ont trouvé quelques vificateurs soucieux de donner un caractère bien marqué à leur produit...

Au cours de la fermentation intra-cellulaire, une partie de l'acide malique (un des acides du raisin) a été transformée. Mais le vificateur doit encore rechercher la fermentation malolactique, c'est-à-dire la transformation de l'acide malique restant en acide lactique.

Ce phénomène est dû à l'action de bactéries lactiques. Après la fermentation malolactique, l'acidité totale diminue de 1 à 3 grammes par litre (en acide sulfurique). L'acide malique possède deux fonctions acides, tandis que l'acide lactique n'en a qu'une seule. Il en résulte, au niveau gustatif, une diminution de l'acidité. Le vin perd ainsi son caractère acerbé et dur et devient souple.

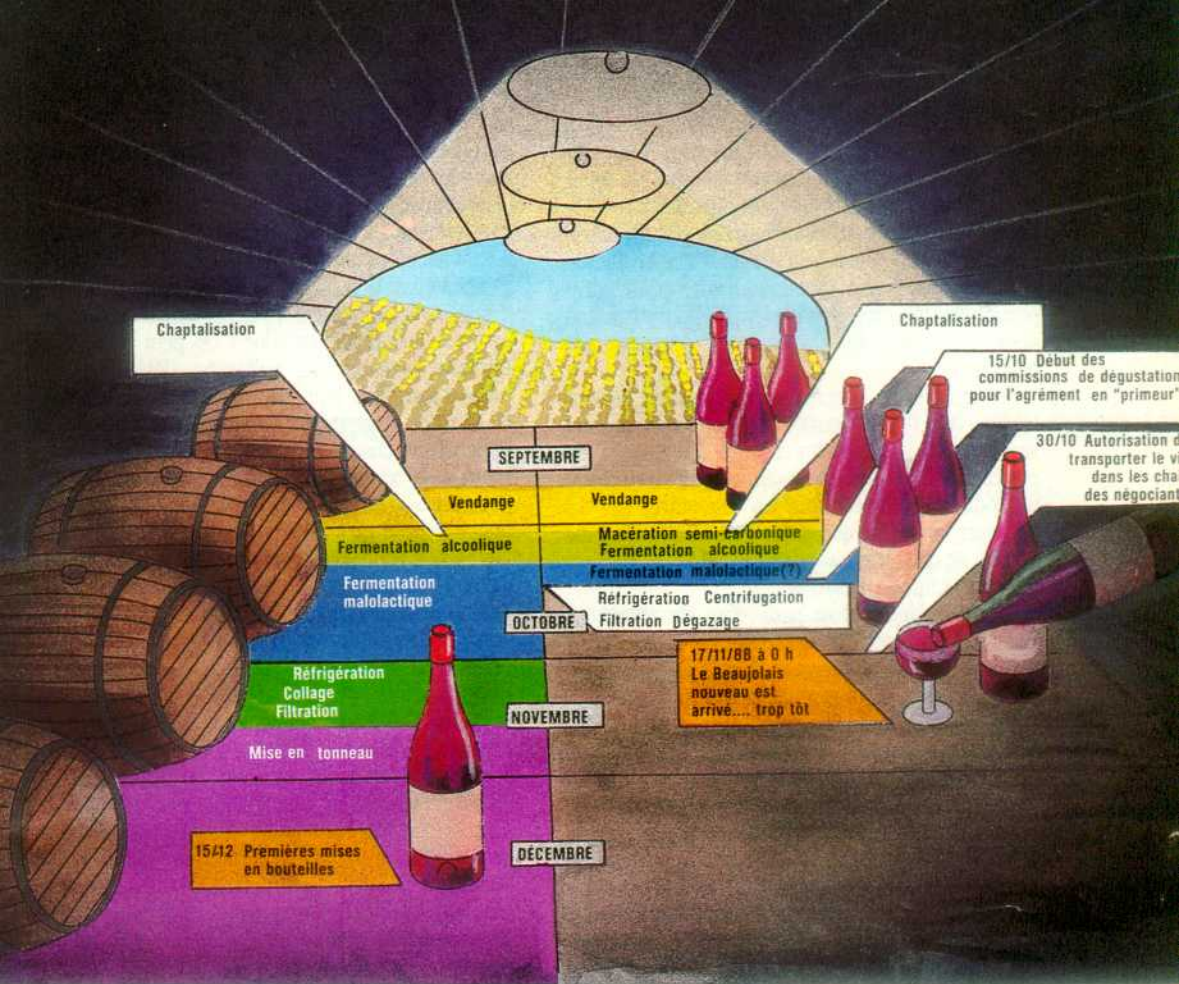
La fermentation malolactique est facilitée par la

diminution de l'acidité et l'incubation des bactéries lactiques au cours de la macération semi-carbonique. Le sulfitage modéré de la vendange aide aussi au démarrage de la transformation.

En général cette fermentation a lieu tout de suite après la fermentation alcoolique ou, quelque fois, se poursuit durant tout l'hiver. Elle peut également avoir lieu au printemps ou au début de l'été. En réalité, c'est surtout une question de température. Lorsque le vin se réchauffe dans les chais, les bactéries de la fermentation malolactique entrent en activité. C'est pourquoi les producteurs du Beaujolais cherchent à maintenir, après la fermentation alcoolique, une température de 18° - 20° dans la cuve. L'ensemencement du jus avec des bactéries cultivées pour accélérer le phénomène n'est pas encore très répandue en Beaujolais. Par contre, les vificateurs savent bien qu'en ajoutant dans une cuve 25 à 50 % d'un autre vin en cours de fermentation malolactique ou des dépôts de filtrage (riches en bactéries lactiques), ils peuvent faire démarrer le phénomène dans une cuve.

Les beaujolais nouveaux ont-ils tous fait leur "malo"? On peut en douter. C'est un phénomène très capricieux que le vificateur a bien du mal à maîtriser. Certaines années, comme en 1981, il arrive que la fermentation malolactique ne démarre dans aucune cuve chez un producteur. Sans doute, la plupart des vificateurs attendent-ils que le phénomène se produise dans toutes leurs cuves, quitte à ne pas pouvoir mettre leur vin en vente le troisième jeudi de novembre — de plus, une des conditions de l'agrément d'un vin en primeur est la dégustation et l'analyse chimique d'un échantillon prélevé par un agent assermenté de l'INAO. Mais il est également possible que certains n'attendent pas sagement que la dégradation de l'acide malique commence. Le souci d'avoir le vin prêt pour le jour J les pousse à éliminer toutes les bactéries du vin par filtration (pratique interdite puisqu'un vin primeur doit avoir subi sa fermentation malolactique).

Le beaujolais nouveau, que les Lyonnais buvaient dans des "pots" avant la vogue actuelle, était souvent un vin bourru c'est-à-dire chargé de la bourre ou des lies, parties grossières qui l'accompagnaient au sortir de la cuve. Il n'était ni clarifié ni stabilisé, d'où des difficultés pour le transporter. Celui que boivent aujourd'hui, entre autres, les Parisiens est



Pourquoi le beaujolais nouveau ne peut pas être un grand vin ?

Les producteurs de crus de beaujolais (morgon, juliéna, moulin à vent...) sont moins pressés que ceux qui élaborent le beaujolais nouveau. Aussi ne pratiquent-ils pas la macération semi-carbonique qui standardise les vins, et attendent-ils que la fermentation malolactique se déclenche naturellement. Pour clarifier et stabiliser, ils ont recours au collage, c'est-à-dire à l'adjonction d'un produit coagulant (l'albumine de l'œuf, par exemple) qui entraîne toutes les particules en suspension au fond de la cuve — un procédé utilisé également pour les bordeaux et beaucoup moins agressif que la centrifugation et le dégazage. Ces vins séjournent ensuite quelque temps en tonneau jusqu'à leur mise en bouteilles... au minimum un mois plus tard que le beaujolais nouveau.

filtration ne peut être obtenue d'emblée. Généralement le vinificateur pratique un premier filtrage dégrossisseur puis un filtrage finisseur appliqué au moment de la mise en bouteille.

Dans les grosses unités (les négociants surtout), le filtrage dégrossisseur est parfois remplacé par une centrifugation. Ce traitement permet d'obtenir immédiatement un vin nouveau presque limpide, qu'on clarifiera complètement par une seconde filtration. Les centrifugeuses tournent à la vitesse de 4 000 à 6 000 tours/minute.

Les fermentations alcoolique et malolactique pro-

souvent parfaitement limpide. Les moyens mis en œuvre pour parvenir à le clarifier très rapidement sont empruntés à l'industrie agro-alimentaire (en particulier à celle de la fabrication de la bière).

Avant de filtrer le vin, le vinificateur qui dispose de cuves calorifugées pratique une réfrigération du vin. Il le porte à une température d'environ -6° et le laisse ainsi pendant 24 à 48 heures. Les sels tartriques qu'il contient vont se cristalliser et se déposer. Le consommateur trouve parfois de ces petits cristaux au fond de la bouteille ou sur le bouchon. Il ne s'agit pas de sucre, comme on l'entend dire trop souvent, mais de ces dépôts tartriques. La conservation — même courte — du vin dans un local froid peut provoquer ce phénomène en bouteille. De plus, la réfrigération favorise les précipitations colloïdales (particules invisibles à l'œil nu, qui passent au travers des filtres mais peuvent un jour s'agglomérer et former un trouble). Ce traitement apporte aux Beaujolais une grande amélioration gustative : ils paraissent moins acides, plus souples.

A l'issue de la réfrigération, le vin est filtré. En Beaujolais, les filtres à diatomées (ou kieselgur) sont les plus répandus. La clarification d'un vin par

voquent la formation de gaz carbonique. Mais la dose restant dans le vin dépasse souvent les 400 à 500 mg/l acceptables. Il est donc nécessaire de pratiquer un dégazage du vin. Pour cela on injecte de l'azote à l'état de fines bulles dans le vin. Le liquide est agité. Cela permet d'entraîner une certaine proportion des gaz dissous dans le vin : gaz carbonique mais aussi oxygène. On parle de dégazage par balayage.

Les traitements adoptés pour obtenir du beaujolais nouveau peuvent paraître un peu violents. Il est vrai que tous les vins sont clarifiés et stabilisés car combien de consommateurs accepteraient de boire une boisson trouble ? Pour les vins autres que les primeurs, on utilise quelquefois des méthodes plus douces et de toute façon, on les laisse se reposer avant la commercialisation.

Quand le dégustateur parle d'un vin chaud, ce n'est pas à propos de sa température, mais pour indiquer que l'alcool ressort trop. Il dit aussi qu'il est chaleureux, alcooléux, généreux.

Or, c'est là une caractéristique fréquente des beaujolais nouveaux. Il semble que beaucoup de producteurs et de négociants pensent que plus un vin est alcoolisé, meilleur il est. Pour y parvenir, ils pratiquent une chaptalisation systématique. C'est-à-dire que dans la cuve où aura lieu la macération semi-carbonique ils mélangent du sucre de betterave. Ce sucre sera transformé en alcool comme celui provenant du raisin.

La chaptalisation n'est pas une pratique à rejeter. Lorsqu'elle reste raisonnable, elle apporte au vin un peu plus de moelleux que ce que la nature avait voulu lui octroyer. La réglementation communautaire précise, pour chaque région d'Europe, les

quantités de sucres pouvant être utilisées. Les producteurs du Beaujolais peuvent enrichir leurs vins jusqu'à 2° d'alcool (ce qui correspond environ à 34 g/l de sucre). D'autre part, pour pouvoir vendre leurs vins en primeur, il faut que le degré maximal n'exécède pas 13°.

Mais les producteurs du Beaujolais connaissent-ils tous cette réglementation ? On peut en douter. Prenons l'exemple du millésime 1984. Jusqu'au mois d'août, pas trop de problèmes climatiques. Mais après la première semaine de septembre, la pluie tombe chaque jour. Les moyennes de températures se révèlent inférieures à la normale. La pourriture grise fait son apparition. Ce mauvais temps dure jusqu'à la première semaine d'octobre. Les raisins vendangés sont donc peu sucrés. Rarissimes sont ceux qui titrent plus de 10° d'alcool potentiel. Et pourtant, la revue *50 millions de consommateurs*, utilisant des appareils à résonance magnétique nucléaire, a découvert des Beaujolais de 12°5 et plus. Un Beaujolais dont le degré initial était de 8°6 a même été remonté à 12°15, soit une adjonction d'environ 60 g de sucre par litre.

Pourquoi les producteurs et les négociants du Beaujolais dans leur grande majorité continuent-ils à produire des vins aussi alcoolisés ? Ne savent-ils pas que le consommateur a changé, qu'il a perdu l'habitude des vins algériens à 13° ou 14° ? Le succès actuel des vins de la Loire s'explique, en dehors de leurs qualités intrinsèques, par le fait qu'il sont souvent légers en alcool.

La sur-chaptalisation est aussi souvent le fait de producteurs pratiquant des rendements très élevés : la plante, surchargée de grappes, ne peut pas fournir assez de sucres à chaque raisin.

La sur-chaptalisation se discerne très bien à la dégustation : au nez, l'alcool ressort et masque les arômes. En bouche, on a l'impression de percevoir, d'un côté l'alcool et de l'autre la structure et les arômes. Une impression de sécheresse en fin de bouche est souvent sensible. D'ailleurs, si l'on recommande de servir le beaujolais frais n'est-ce pas aussi parce que le froid masque l'alcool ? Et puis, dernier test pour détecter un beaujolais sur-chaptalisé : le mal de tête !

Mais alors, faut-il encore boire du beaujolais nouveau ? Comme on voudra. Beaucoup de vinificateurs travaillent avec sagesse et proposent des produits bien faits. Mais prenons ce vin pour ce qu'il est : « Le beaujolais nouveau, c'est pas un premier cru, c'est le beaujolais nouveau et rien de plus. C'est un pinard malin, un ouistiti de vin, un petit truc sympa et poétique » (*Le beaujolais nouveau est arrivé* de René Fallet). Et n'oublions pas que les beaujolais, ce sont aussi dix crus de qualité, élaborés calmement, sans précipitation qui vous procureront des plaisirs moins standardisés que les beaujolais nouveaux.

Yves Cinotti

60 millions de bouteilles de beaujolais sont commercialisées, chaque année, entre la mi-novembre et le 31 décembre.

