

LES VINS DE GLACE

ICEWINE / EISWEIN

PRÉSENTATION

SOMMAIRE :

Page 2 : Dit, c'est quoi un vin de glace ?

Page 3 : Un peu d'histoire.

Page 5 : La vinification du vin de glace

Page 8 : Les différentes sortes de vins de glace

Page 8 : Les différents cépages utilisés

Page 9 : Où trouve t-on les vins de glace ?

Page 9 : Caractéristiques

Page 10 : Service

Page 10 : Accords

Page 12 : En cuisine

Page 12 : Au bar

Page 12 : Conservation

Page 13 : Prix

1. Un vin de glace, c'est quoi ?

- a. Un joyau, avant toutes autres choses !
- b. Méconnu, ce vin du genre liquoreux, est produit principalement en Autriche, en Allemagne et au Canada, et est élaboré à partir de raisins de cépages tardifs gelés sur pied. Cette action permet de concentrer et d'intensifier les arômes et saveurs, conserver le sucre naturel et ne pas retenir l'eau contenue naturellement dans le grain.
- c. C'est un breuvage précieux qui séduit de plus en plus les Français.
- d. Il se déguste frappé et recèle dans ses flacons mordorés de délicats arômes de rose, d'épices, de fruits exotiques et de fruits secs.
- e. Ils sont souvent ... très chers. Un faible volume de jus, une récolte manuelle, tout cela ne fait pas baisser le prix de revient.
- f. Ici, en Europe, nous connaissons surtout les vins de glace allemands et autrichiens, même si les meilleurs sont canadiens, pour des raisons évidentes de climat. Il en est aussi réalisé en France (très confidentiellement), au Luxembourg, en Suisse, en Italie du nord, en Hongrie, et en Slovénie pour l'Europe, ainsi qu'aux États-Unis.
- g. En Allemagne, donc, il est rare et précieux (sans doute un des plus chers au monde). En septembre 2011, aux ventes de Trèves, en Allemagne, les plus acharnés des enchérisseurs n'ont pas hésité à monter jusqu'à 1 000 € pour acquérir une seule des inestimables 300 demi-bouteilles du millésime 1996 d'Egon Müller. Les deux dernières cuvées du viticulteur sarrois, connu pour faire des vins très chers (mais excellents), remontent à 1998 et 2002.
- h. Toujours en Europe, seul un petit nombre de vigneron ténérinaires sont prêts à risquer leur récolte pour quelques gouttes de cet or sucré, produit en quantité symbolique les années où la nature clémente veut bien épargner les grappes jusqu'au cœur de l'hiver. Là, réside en effet tout le secret de ce vin liquoreux élaboré à partir de raisins brutalement gelés sur pieds.
- i. Aujourd'hui, une poignée de vigneron alsaciens qui n'ont pas froid aux yeux se sont aussi lancés dans l'aventure, bien que la législation française ne reconnaisse pas l'appellation «vin de glace» (pas plus que l'Office international de la vigne et du vin, mais les principaux pays producteurs - Autriche, Allemagne et Canada - se sont entendus sur une charte commune). M. Seppi-Landman notamment, spécialiste des vendanges tardives en Alsace et d'expériences vinicoles peu communes, s'y est essayé avec du riesling, ainsi qu'avec du gewurztraminer et du sylvaner.
- j. Cet original de la ville de Soultzmatt n'a cependant pu mener à bien que cinq millésimes, réussissant sa plus belle cuvée en 2001, par - 10 degrés. En 1999, il avait dû ronger son frein jusqu'au 28 janvier avant de vendanger son audacieuse récolte... Deux ans auparavant, les cieus avaient été moins cléments: les filets de protection s'étaient effondrés sous le poids de la neige.

- k. A l'initiative de ces vignerons, les Français ont peu à peu (re)découverts ce vin précieux. Et, depuis 2001 (date à laquelle l'Union européenne a autorisé l'importation de la production canadienne), les ventes ne cessent d'augmenter d'une année à l'autre. L'hiver est bien installé, c'est l'heure des vendanges: le moment idéal pour goûter ce produit de saison.
- l. Ce vin possède naturellement une forte teneur en sucres résiduels, équilibrée par son acidité.
- m. Rouge ou blanc, le Vin de Glace ou Icewine est un alcool extraordinaire de richesse et de persistance aromatiques.
- n. Au Canada, la congélation des grappes est strictement interdite.
- o. Les rendements du vin de glace sont de 10-15%, soit ceux d'un vin de table traditionnel.
- p. Le produit fini sera intense, sucré, doux, somptueux, avec une acidité équilibrée. La sensation en bouche sera unique.

2. Un peu d'histoire

C'est vers la fin du XVIII^e siècle, en Autriche et en Allemagne que, surpris par des gelées précoces, des vignerons furent obligés de presser des raisins glacés et découvrirent fortuitement le procédé de fabrication du vin de glace. Selon la petite histoire, des viticulteurs de la région de Franconie, en Allemagne, durent donc presser des grappes gelées en l'année 1794. Ils furent agréablement surpris du résultat.

La tradition s'est ensuite installée dans d'autres régions au climat propice, au Luxembourg, en Autriche, en Slovénie, où la morsure du froid succède à la brûlure du soleil et vient parfaire la concentration des sucres.

En 1973, un Canadien, Walter Hainle, tenta l'expérience en Colombie-Britannique. Riche idée: la greffe a si bien pris que le pays est aujourd'hui devenu le premier producteur mondial de vin de glace, l'Icewine, aux saveurs toutefois un peu différentes de celles des vins de glace européens.

Voilà pour la petite histoire, du point de vue européen.

Voyons maintenant ce qui se dit du côté canadien sur le vin en général.

On reconnaît bien, par ailleurs, que ce serait en l'année 1001, que le viking Leif Ericson (norvégien) aurait découvert le raisin sur le continent nord américain. Il aurait d'ailleurs baptisé ce lieu : Vineland (pays de la vigne). On ne peut dire cependant si ce raisin était ou non gelé.

Plus près de nous, ce serait un allemand, Johann Schiller, un caporal qui combattit dans 3 guerres américaines, qui serait considéré comme le père du vin canadien. En prenant sa retraite en 1811, il prend aussi possession d'une petite concession, à l'ouest de Toronto.

Il a planté là-bas un petit vignoble avec des boutures de vignes sauvages, trouvées sur les rives de la Credit River. Il vinifia son raisin et le vendit à ses proches voisins. 35 ans plus tard, son vignoble a été racheté par un aristocrate français, Justin de Courtenay, qui voulait essayer d'élaborer au Québec un vin qui ressemblât au Bourgogne rouge.

Le véritable début de la viticulture à un niveau commercial se fait en 1866, avec 3 « gentlemen farmers » du Kentucky qui achètent des terres sur le lac Érié : 12 hectares. Suivent des anglais avec 6 hectares. Ensuite, il en fut de même à Niagara, où se trouve la majorité des vignobles canadiens aujourd'hui.

L'Église a aussi beaucoup encouragé la viticulture. La prohibition aussi (1919-1933) mais pas pour les mêmes raisons, of course !

Aussitôt après, des Régies de vente et distribution ont été instaurées (dont la célèbre SAQ).

Mais, en 1960, débuta la grande expansion : avec des cépages tels les Serval Blanc, le Vidal, le Baco noir, le Maréchal Foch + les cépages traditionnels français qui remplacèrent les variétés de vitis labrusca indigènes peu qualitatif pour l'élaboration du vin (contrairement au vitis vinifera).

Aujourd'hui : l'accent est davantage mis sur des vins tranquilles issus de cépages Chardonnay, Riesling, Pinot Gris et Pinot Blanc pour les blancs et pour les rouges, les Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Gamay et Merlot.

Et au Québec, plus précisément, que se passe t-il ?

Nous avons la ville de Durham (domaine de l'Orpailleur), près de la frontière américaine (à 80 km de Montréal), où l'on produit du vin depuis longtemps. Mais, honnêtement, c'est sans doute très bien pour les vins de glace. Pour les vins tranquilles, c'est surtout pour les touristes et les curieux. À titre d'information, les Canadiens disposent de 1150 heures d'ensoleillement en moyenne pendant le cycle végétatif des grappes, contre 2069 en Bordelais.

Pourquoi alors le Canada, et maintenant le Québec, sont-ils les meilleurs endroits pour produire le vin de glace? Une question d'hiver. En effet, le climat européen est relativement clément (voire de plus en plus), ce qui ne permet pas des vendanges sous les glaces à chaque année. Les producteurs européens s'adonneront plutôt à des vendanges tardives, ce qui leur réussit plutôt bien.

3. La Vinification du vin de glace

Deux facteurs sont importants : le climat, et le fait que la nature guide le processus.

Au Canada, avec l'Été Indien, vient l'automne. Les vignes perdent leurs feuilles, seules les grappes de raisins pendent encore sur les sarments.

Les oiseaux de passage en picoreraient bien quelques grains, mais ils en seront contrariés par un filet de protection tendu à cet effet. Attendons encore que le froid vienne, car il viendra certainement après le 15 novembre, et nous attendrons jusqu'en janvier si les cieux le commandent.

Il faudra « bien » suivre les règles pour que le nectar d'hiver soit conforme à sa réputation. Souvent, on attendra au moins deux nuits à -10 degrés pour commencer la récolte, méticuleusement, grain par grain. Les cueilleurs, bien emmitouflés, avec bonnets et mitaines, seront peut-être au travail pendant la nuit de Noël, dans la neige, voire plus tard encore, jusqu'en février... pour ne pas avoir succombé à la tentation de produire une SGN.

Il faut souvent attendre jusqu'à - 10, voire -12, pour que la glace emprisonne enfin ce qu'il reste d'eau contenue dans les grains passerillés : plus forte est leur teneur en sucres naturels, plus basse est leur température de congélation. Or, chaque jour qui passe augmente le risque de tout perdre. Malgré les filets et les enveloppes de cellophane déployés au-dessus des rangs pour les protéger, c'est un miracle si le raisin, qui doit surtout rester sain, survit aux intempéries (vents violents, pluies battantes, chutes de neige, pourriture des grains, ...), aux maladies et aux prédateurs de tous ordres ; 70% de la production étant perdue (6 à 8 fois moins qu'un rendement de jus de raisin « normal).

La récolte est immédiatement et délicatement pressée, sur place la plupart du temps, et dans le froid, car les fruits ne doivent surtout pas être décongelés.

L'eau, retenue dans les paillettes de glace, est séparée de la quintessence de la chair du grain de raisin (seulement quelques gouttes résiduelles par grappe): un jus sucré et naturellement acide s'écoule alors, goutte à goutte, des pressoirs pneumatiques.

Les rendements atteignent à peine quelques centaines de litres à l'hectare...

En comparaison, le vignoble alsacien rend 7 000 litres pour une même surface.

La fermentation du moût, ensuite, est longue et difficile, ralentie par la concentration de sucre.

Les vins allemands dépassent pour leur part rarement 10 degrés d'alcool, et certains atteignent mêmes difficilement les 6 degrés, pour 200 à 300 grammes de sucre résiduel, à la différence des 60 à 120 grammes pour les sauternes, par exemple.

Une entreprise délicate donc, sachant que si la température est en deçà des - 8°C, le raisin n'est pas assez gelé, et, s'il fait plus froid que - 12°C, alors il le sera trop !

Le Vin de Glace ou Icewine doit avoir un degré Brix (qui mesure la concentration en sucres) de 35° au minimum.

(N.B. : L'**échelle de Brix** sert à mesurer en **degrés Brix (°B)** la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Attention : le degré Baumé utilise la même notation °B.

La principale application concerne les fruits, et en particulier le milieu viticole, mais elle sert aussi dans les confitures, la confiserie et autres produits agro-alimentaires (boissons).

L'appareil utilisé pour la mesure est un réfractomètre (ou aréomètre). Le réfractomètre utilise un faisceau de lumière qui est dévié différemment suivant la nature du milieu dans lequel il se propage. Suivant la teneur en sucre du jus, la déviation de la lumière du jour par l'échantillon varie et indique par une délimitation colorée le degré Brix. Par exemple, pour le cassis, plus le Brix est élevé, plus le cassis est sucré. L'unité de mesure est le % (pourcentage de sucre dans le jus).

Le sucre résiduel pour un vin de glace doit être au moins de 125 grammes par litre.

L'alcool doit provenir exclusivement de la fermentation des sucres présents naturellement dans les grappes gelées. Aucune addition de sucre ou aucun autre artifice n'est admise.

Le but de la vinification du vin de glace est de concentrer au maximum les arômes et l'acidité à l'intérieur des raisins. C'est pour cette raison que le vin de glace possède des saveurs uniques et inimitables...

La fermentation du jus (mout) en barrique ou cuve inox reste périlleuse, longue et difficile, car ralentie par la haute concentration en sucre. Le moût est ensuite mis à fermenter comme pour tout vin liquoreux. Une maturation lente s'opère, donnant un vin sucré et très riche en arômes.

Les vins de glace ne dépassent généralement pas les 10° d'alcool. Après un élevage de quelques mois, le vin de glace est prêt à être mis en bouteille.

Théorie de la cryoextraction

Dans le raisin, le jus sucré ne gèle qu'à basse température. Ainsi, dans le raisin gelé, les cristaux de glace sont retenus dans le pressoir avec la pulpe. Le jus déjà sucré par une très longue maturation est encore concentré par la perte d'eau gelée. Le taux de sucre peut alors atteindre des valeurs très élevées. La concentration de l'acidité augmente dans des proportions similaires.

Le vin de glace est donc un concentré de vendange tardive (sans action de pourriture noble cependant). Cette méthode de fabrication traditionnelle ne fait pas appel à la congélation artificielle, ni à l'ajout de sucre.

Essais de cryoextraction artificielle

Des chercheurs ont tenté de reproduire ce mode opératoire en région tempérée. En congelant la vendange avec une grande capacité de production de froid, le pressurage a lieu dans les mêmes conditions que pour les vins de glace.

La maturation n'étant pas aussi poussée, le goût de tels vins semble être moins flatteur. Après des essais de vinification puis des dégustations comparatives, il a été autorisé dans les AOC de liquoreux du Sauternais mais certains domaines et châteaux déclarent ne pas y avoir recours.

Résumé des exigences essentielles

- le vin doit provenir d'une liste approuvée de cépages, plantés dans la région
- les grappes doivent être récoltées gelées, les conditions exactes dépendant de la région de production
- le moût final doit avoir un degré Brix de 35° au minimum
- le sucre résiduel du vin doit être au moins de 125 grammes par litre
- le degré Brix du jus pressé, à l'entrée en fermentation, doit être de 32° au moins
- l'alcool doit provenir exclusivement de la fermentation des sucres présents naturellement dans les grappes gelées. Aucune addition de sucre n'est possible.

Rendement

La nécessité d'un climat froid, la difficulté de sa récolte et la durée de son mûrissement font du vin de glace un vin très confidentiel.

La sur maturité sur souche fait perdre une quantité de jus variable entre 40 et 70 % de la récolte.

Le coût de revient des vendanges la nuit et dans le froid est très élevé. Enfin, lors du pressurage, l'eau congelée est éliminée faisant perdre encore une quantité de moût.

Ce type de vin est enfin très rare car les vigneron ne peuvent y consacrer qu'une surface pouvant être vendangée en quelques heures. Toutes ces opérations justifient le prix très élevé de ce type de vin.

4. Les différentes sortes de vins de glace

- a. Pétillant (depuis 2006)
- b. Tranquilles
- c. Noirs

5. Les différents cépages utilisés

- a. Le vidal

Créé dans les années trente par Jean Louis Vidal.

Ce cépage résistant bénéficie d'une haute teneur en sucre et est en outre très savoureux. Il mûrit plus tardivement, ses grappes se tiennent mieux au cours de l'automne et leurs grains ne tombent pas malgré leur état de mûrissement avancé. Le but est de concentrer au maximum le sucre et l'acidité à l'intérieur des raisins. Le Vidal Blanc est un cépage hybride blanc, croisement de Trebbiano et de Rayon d'Or (ou Seibel 4986).

Une affinité avec les arômes de miel. Aussi, de la tangerine, de l'abricot et de l'ananas. La fermentation en fût apportera de la vanille, des amandes et du pain frais grillé.

- b. Le Riesling

Reconnu pour son acidité et ses notes minérales.

- c. Le Cabernet Franc
- d. Le Grüner Veltliner
- e. Le Gewurztraminer
- f. Le Chardonnay

Les cépages considérés les plus nobles sont le Riesling, le Chenin, le Pinot blanc, le Kerner, le Seyval blanc, le Grüner Veltliner et le Gewurztraminer, mais on trouve également du Chardonnay, du Cabernet Franc, du Vidal, et parfois des cépages rouges comme le Merlot, le Pinot noir, le Shiraz et le Cabernet Sauvignon.

6. Où trouve t-on les vins de glace?

- a- Le Canada est le plus grand producteur d'Icewine au monde. (Intéressant : les festivals: fin janvier en Ontario + Québec). Au Canada, où les domaines continuent à s'étendre, on les trouve notamment, en Ontario, près de Niagara Falls, dans la région *Lake Erie North Shore*, sur l'île Pelée et, en Colombie-Britannique, dans les régions de la vallée de l'Okanagan, de la vallée de Fraser, ainsi que sur l'île de Vancouver. Ils y sont appelés **Icewine**.
- b- Ce type de vin ne peut être élaboré que dans les vignobles septentrionaux où sévit un gel suffisant. En Autriche et en Allemagne, les plus réputés proviennent notamment du pourtour du lac de Neusiedlersee en Autriche, du long de la Moselle, de la Sarre, de la Ruwer et du Rheingau. Ils y sont appelés **Eiswein**.
- c- Enfin, on en trouve aussi en France (Alsace, mais très rare et même confidentiel), en Italie du nord, en Suisse, au Luxembourg, en Hongrie, en Slovénie, et même en Catalogne Espagnole (où il est appelé « vi de gel », pour vin de glace).

N.B. : L'Appellation « vin de glace » est totalement ignorée par la législation française encore à ce jour. Ce vin appartient à la famille des vins liquoreux en raison de son taux de sucres résiduels élevé.

7. Caractéristiques

- À l'œil
 - Comme pour les vins blancs, en général, il fonce avec les années.
- Le nez
 - Arômes riches et puissants ; Les arômes du nez peuvent s'orienter, selon les producteurs, vers le minéral ou le fruit jaune, le miel ; la rose, les épices et les fruits secs ; la mangue, la pêches, l'abricot, le litchi, les fruits tropicaux ;
- En bouche
 - le vin présente un bel équilibre entre le sucré et l'acide, qui ne donne pas « soif ».
 - La longueur en bouche (persistance du goût) est exceptionnelle,

- l'acidité se conserve sans brûlure, tout en gardant les mêmes notes aromatiques qu'au début de la dégustation.
- La fraîcheur en bouche est surprenante quand on connaît la teneur en sucre ; elle est liée à l'acidité naturelle du cépage utilisé (d'où sont importance).

8. Service

On le servira en petites portions. Et on le comprendra rapidement, face à cette intensité en bouche.

Le vin de glace se boit bien frais, entre 4 et 8 °C. Versez-le dans un bon verre à vin, car le vin de glace possède un nez que vous ne devez pas abîmer. Un verre suffisamment ventru et un peu serré au col convient parfaitement.

Un verre qui convient très bien sera le « Riedel Vinum Extreme Icewine », verre spécifiquement créé en 2000 pour la dégustation des vins de glace. L'objectif est de pouvoir apprécier toute la gamme d'arômes, de saveurs, de texture de l'Icewine.

Une bouteille de 375 ml servira approximativement pour 8 personnes.

Une fois la bouteille ouverte, vous pourrez conserver ce précieux liquide durant 4 semaines, à la condition d'avoir fait le vide d'air et bien réfrigéré.

Les vins de glace traversent le temps.

Les vins de glace sont vendus au Canada en bouteilles spécifiques allongées de 375 ml et de 200 ml.

9. Accords

Il peut se servir à l'apéritif, avec certaines entrées, au fromage et au dessert. Pour les puristes, il se déguste seul, mais il se marie particulièrement bien avec les douceurs et les fromages à pâte dure, comme le comté, par exemple

Il faudra éviter des desserts « trop » sucrés. Le producteur de vin de glace Karl Kaiser, mentionne: "Icewine is much better as dessert than with dessert".

Il pourra également servir à « élever » la suite du repas, à cause de ses saveurs particulières.

Quelques exemples :

- a. Du porc rôti caramélisé
- b. En accompagnement à des fruits et de la crème
- c. Des biscuits au chocolat
- d. Une tarte aux poires
- e. Une mousse à la framboise
- f. Avec un Riesling: Les arômes de citron et d'orange se combineront avec une large variété de plats crémeux allant du foie gras jusqu'à la crème brûlée.
- g. Avec un Cabernet Franc, On notera le rapprochement avec la tarte à la fraise et rhubarbe. Cerises et fraises sauvages. Ira à merveille avec des noix et dessert au chocolat noir
- h. Des guimauves grillées
- i. de petites coupes de chocolat belge, remplies de vin de glace rouge fabriqué avec du cabernet franc
- j. un accord vin de glace et tarte au chèvre, poires du Niagara et noisettes grillées
- k. un potage à la courge musquée,
- l. une terrine de canard,
- m. du fromage bleu
- n. du chocolat
- o. des raisins secs à partir d'une variété de raisins sans pépin
- p. L'Icewine et les fromages
La différence majeure entre l'Icewine et un autre vin de dessert est son acidité. Quand les vins de dessert sont doux, seulement les meilleurs ont cette acidité équilibrée. Le fromage appréciera souvent cette acidité. Les fromages sont intrinsèquement savoureux et quelques fois salés et lorsque présentés avec un Icewine et son côté mielleux, nous obtenons un bel accord tout en équilibre. Mais attention, pas avec tous les fromages.
- q. Si vous voulez boire l'Icewine comme apéritif, sachez qu'il se marie bien avec les douceurs, mais pas avec les produits salés. Mieux, dégustez-le seul, sans autre accompagnement, et vous saurez ce que vin de glace ou Icewine veut dire...
- r. Soupe de fruits
- s. Foie gras avec confitures douces sur pain d'épice
- t. Litchi
- u. Desserts au chocolat type forêt noire
- v. Fromage à pâte persillée

10. En cuisine

Quelques fois, les chefs l'utilisent comme ingrédient secret, dans des sauces, des réductions, des marinades, des glaces, des compotes, du glaçage, du chutney, et autres sauces en dessert.

11. Au Bar

On le retrouve dans certains cocktails, même dans certains Martinis.

12. Conservation

Indice intéressant pour un vin : On peut le savourer jeune, mais il se conservera durant plusieurs années.

Jeune, il s'exprimera avec des notes de fruits frais, croquants et précis.

Avec l'âge, le degré de complexité et la profondeur augmentent. Il présentera alors une palette plus large d'arômes intenses.

Dans le processus de vieillissement, la concentration naturelle d'acidité aide à maintenir la structure et l'équilibre du millésime. Sa couleur (sa robe) deviendra plus foncée approchant un jaune miel riche et profond, pour autant que le vin sera conservé dans de bonnes conditions (12-18°C, température et humidité constantes, sans vibration)

Avec le temps, il augmentera aussi en valeur.

Nous conseillons de conserver nos Icewine à base du cépage Vidal, 5 ans.

Ceux élaborés à partir de Riesling, plus fins (et plus chers car plus difficiles à élaborer), peuvent se garder jusqu'à quinze ans.

Leurs notes aromatiques vont plus vers le miel et le minéral. Les autres cépages parfois utilisés donnent encore d'autres résultats ...

Les vins de Glace sont des produits d'exception qui, pour certains, valent les meilleurs vins liquoreux accompagnant nos foies gras.

13. Prix

C'est là que le bas blesse !

Le prix du vin de glace s'explique pourtant par son rendement, sa rareté et une élaboration périlleuse, qui peut vous faire perdre toute une récolte. Le prix du vin de glace démarre aux alentours de 20€(mais, bof !), jusqu'à 300€pour une demi bouteille (375 ml).

Un vieux millésime d'un grand producteur atteint aisément les 1000 euros.

Méfiez vous donc d'un prix en dessous de 15€..





