

## LES VINS DOUX, MOELLEUX ET LIQUOREUX

Il existe de part le monde une très grande variété de vins, ou plus exactement de styles de vins. C'est ainsi que l'on peut choisir de déguster un vin rafraîchissant, ou désaltérant, un vin de tous les jours ou une cuvée prestigieuse pour une grande occasion, un vin blanc sec, demi-sec ou doux, un vin léger ou fortement alcoolisé, etc. ?

Les vins peuvent aussi être regroupés par couleur, titre alcoolémique, caractère, régions, pays, cépages, pour accompagner un plat, un repas, un moment particulier, etc.

Mais intéressons nous, aujourd'hui, aux vins doux.

Ceux-ci peuvent être blancs (la plupart du temps), mais aussi rosés ou rouges !

Au départ, il y a le sucre, . . . et la providence !

Doux, moelleux, liquoreux ... ces qualificatifs ne font en réalité que traduire une sucrosité résiduelle des vins, les différenciant ainsi des vins secs.

Ces termes sont en fait utilisés comme indicateurs sensoriels mais il n'existe pas de règle officielle universelle qui indique un minima ou un maxima de concentration en sucre permettant de distinguer l'emploi de ces qualificatifs.

A concentration égale de sucres résiduels, on trouvera ainsi des vins issus de vendanges botrytisées ou passerillées, des vins mutés, des vins de glace, des vins de liqueur, des vins cuits... tous s'appelant « vins » malgré leurs différences et leurs procédés d'élaboration ! On va même jusqu'à qualifier des vins « doux naturels », alors qu'ils ne sont pas doux mais moelleux ou liquoreux (c'est-à-dire très sucrés), et encore moins naturels puisqu'ils ont été enrichis (on dit mutés) avec de l'alcool ! Le paradoxe est alors poussé à son comble lorsque l'on désigne un vin de liqueur, en complète contradiction avec la définition de « vin » par l'Office International du Vin qui précise qu'un « vin est exclusivement une boisson résultant de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou de jus de raisin frais ».

Afin d'y voir un peu plus clair, quelques éclaircissements sont nécessaires sur ces notions pour permettre de bien comprendre et savoir ce que l'on boit.

**1)- Les vins dits naturellement doux, ou, en abrégé VND :** Ce sont les plus connus, les plus bus, les courants de tous ; ils sont obtenus à partir de baies de raisins blancs ou rouges qui contiennent une concentration en sucres naturels plus importante qu'à l'habituel. Cette concentration est obtenue par la surmaturation des grappes, à laquelle on arrive soit par le « passerillage », soit par la « botrytisation » du raisin. De quoi s'agit-il donc ?

La vinification des vins moelleux et liquoreux est basée sur le principe de la surmaturation des raisins, moment où le raisin ayant atteint sa taille optimale et un taux de sucre naturel maxima, commence à perdre de l'eau et donc se concentre en sucre.

Plusieurs techniques permettent d'arriver à la surmaturation du raisin ; la plus usitée est le passerillage (ou déshydratation à l'air), qui consiste à laisser le grain sur le cep se concentrer au-delà de la date de vendange, en se flétrissant.

La plupart des vins moelleux sont issus de cette technique. Des variantes existent sur les grappes de raisins déjà vendangées : on laisse alors sécher les raisins au soleil, ou on peut les suspendre dans une pièce bien aérée, ou encore couchées sur des claies en bois ou sur un lit de paille durant deux à quatre mois.

Il est enfin possible d'obtenir une surmaturation de façon artificielle en faisant chauffer le raisin à plus de quarante degrés pendant quelques heures, mais ce procédé est peu utilisé, et même interdit en France dans certaines régions.

Une autre variante de la surmaturation est la « botrytisation ». Celle-ci s'obtient grâce au concours d'un champignon microscopique appelé le « botrytis cinerea », dont l'intervention provoque une pourriture brune des grains, dite pourriture noble, par opposition à la pourriture grise qui elle, dégrade le grain. Cette pourriture noble s'attaque uniquement à la pellicule du grain de raisin et la « digère ». Elle ne s'obtient qu'avec des conditions climatiques bien précises conjuguant humidité et soleil. L'action du botrytis ne peut intervenir que lorsque le raisin est bien mûr et son état sanitaire irréprochable ; enfin, les grains ne doivent être cueillis qu'au stade final, donc très avancé dans la botrytisation, lorsqu'ils sont flétris et dorés (on dit alors qu'ils sont rôtis). La vendange s'effectue grappe par grappe, à la main, voire grain par grain, en plusieurs passages successifs dans les vignes.

Les plus grands vins liquoreux s'obtiennent par l'arrêt spontané de la fermentation, mais beaucoup sont issus d'une fermentation incomplète, ce qui ne les empêche pas d'être excellents. Enfin, cette fermentation peut aussi être stoppée techniquement par l'homme. Dans les trois cas, cet arrêt permet de conserver une quantité de sucre voulue permettant à ces vins d'être qualifiés de « doux ».

On en élabore un peu partout de par le monde, en France, en Allemagne, en Autriche, en Italie, en Hongrie, en Grèce, au Portugal, en Californie, en Australie, avec des titres en alcool allant de 10 à 17°.

Quelques noms d'appellations pour bien situer ces vins moelleux : Coteaux du Layon ou Coteaux de l'Aubance, Quarts de Chaumes, Bonnezeaux dans la Loire ; Vendanges tardives ou Sélections de Grains Nobles en Alsace ; Monbazillac en Dordogne ; Sainte Croix du Mont, Loupiac, Cadillac, Barsac, Sauternes en Gironde, Jurançon dans le sud-ouest ; etc. , QmP, Auslese, BeerenAuslese, TrockenBeerenAuslese et Eiswein en Allemagne et en Autriche ; Tokay ou Tokaji en Hongrie, etc. (liste non exhaustive).

Concernant le Tokaji, ce vin subi un élevage assez particulier : issu de vendanges botrytisées, les raisins les plus rôtis, donc « pourris nobles », sont d'abord conservés après foulage, pour constituer « l'essence d'aszú » qui sera conservée en petits fûts de 30 litres appelés « puttonyos ». Leur concentration en sucre atteint des quasi-records avec plus de 600 grammes par litre. Les autres raisins surmûris sont vinifiés traditionnellement, à part, puis on procède enfin à un assemblage des seconds avec les premiers selon la sucrosité finale désirée, en fûts de 136 litres, par l'addition de 1 à 6 puttonyos. Stockés en barriques, non ouillées pendant le vieillissement qui durera de 4 à 6 ans, un voile de levure se formera à la surface lui conférant son goût définitif.

## **2)- Les vins doux naturels, ou VDN :**

Qu'ils soient blancs ou rouges, les vins doux naturels, ou VDN, sont des vins issus de raisins surmaturés et mutés. De quoi est-il question ?

Des vins dits mutés sont des vins auxquels on rajoute de l'alcool afin d'arrêter artificiellement la fermentation alcoolique et conserver une partie du sucre dans le vin. On dit de cette technique de transformation qu'il s'agit de vins obtenus traditionnellement par opération de « mutage ». On apporte donc au moût de raisin de l'alcool neutre à 96,5° afin d'arrêter la fermentation.

Attention, il ne s'agit en aucun cas de chaptalisation, c'est-à-dire de sucre rajouté au vin pour faire monter son degré d'alcool comme on peut le rencontrer dans certains autres vins doux ; ici, le sucre provient et reste exclusivement issu du raisin.

Bien entendu, ces vins possèdent un degré d'alcool élevé mais conservent surtout toujours des sucres résiduels suite à cette opération de mutage à l'alcool.

Ici encore, on rencontre différents types de vins mutés (ou enrichis), selon les régions ou les pays d'origine.

Les plus connus sont les Muscats de Beaumes-de-Venise, de Rivesaltes, de Frontignan, de Salses, de Mireval, de Lunel, de Saint Jean de Minervois, du Cap Corse ; les vins de Rivesaltes (à ne pas confondre avec les Muscats de Rivesaltes) ; les Banyuls ; les Rasteau et les Maury en France, mais aussi les Malaga et les Xérès Amoroso et Oloroso en Espagne ; les Portos (enrichis avec de l'alcool vinique et non neutre) et les Madères (dont le vieillissement est accéléré par un élevage en chais étuvés à 45°) au Portugal ; les Marsala en Italie.

Attention, il existe d'autres types de Xérès secs dits aussi vins de voile dénommés Fino, Amontillados ou Manzanilla. Ce ne sont pas des vins mutés, bien qu'ils puissent être secs ou demi-secs.

Ces vins sont obtenus la plupart du temps avec des cépages tels que le Muscat blanc à petits grains ou le Muscat d'Alexandrie (à ne pas confondre avec le Muscat Ottonel d'Alsace qui est un blanc sec, sauf lorsqu'il est récolté en V.T. ou S.G.N. , et n'est donc pas muté), mais aussi le Grenache, le Tourbât, le Maccabeu (ou Maccabeo), la Malvoisie.

Les méthodes d'élevage peuvent être classiques ou oxydatives (c'est-à-dire laissés au contact de l'air), avec ou sans fermentation dite « pelliculaire » quand on recherche des vins plus corsés, ou encore avec fermentation « carbonique », mais doivent avant tout préserver un juste équilibre entre le sucre et l'alcool. Les blancs issus principalement de Muscat sont à boire plutôt jeunes et frais, et les rouges vinifiés en demi-sec ou doux sont à conserver un peu plus car ils acquièrent avec le temps toute une complexité d'arômes et de goût de rancio et de noix. Ils titrent entre 14 et 22° d'alcool.

L'élevage se fait principalement sous bois (barriques, foudres ou fûts) pendant plusieurs années, sauf exceptions tels que les Maury ou les Banyuls vieillissent en bonbonnes de verre exposées au soleil.

### **3)- Les vins de glace :**

**Le vin de glace est un peu un cas à part, c'est pourquoi on peut se permettre de lui consacrer un paragraphe spécifique. Appelé « vin de glace » en France, son nom le plus connu est « eiswein » en Europe, et son pendant anglais, « Icewine », principalement au Canada.**

**Le vin de glace est un vin fait de grains de raisins gelés, et conservant une forte concentration en sucre, le but de ce type de vendange étant bien de conserver le maximum de concentration en sucre et en acidité à l'intérieur des raisins.**

**Son origine officielle remonte à 1792, en Allemagne, dans la vallée de la Moselle, vraisemblablement à partir du cépage Riesling. Ces principales zones de production au monde sont assez confidentielles : on en trouve en Allemagne, en Autriche, et en Slovénie principalement, ainsi qu'au Canada, dans l'Ontario et au Québec. Des tentatives sont régulièrement lancées en France mais avec des fortunes diverses, le climat n'étant pas extrêmement favorable.**

**L'élaboration d'un eiswein est un jeu très risqué car ce vin nécessite des conditions climatiques spécifiques qui ne se rencontrent pas chaque année, même dans les pays de production régulière.**

**Tout d'abord, il convient de protéger le vignoble de ses principaux prédateurs, les oiseaux ! Puis ensuite, des vents trop violents et des fortes pluies, comme des chutes de neige lourde qui précipitent les grains au sol ; de la pourriture noble (ou botrytisation) qui ne permet pas ce type de récolte tardive car ne résistant pas aux températures trop froides, enfin de l'état sanitaire de la vigne qui doit être parfaitement sain.**

**Il s'agit donc de laisser se réaliser le phénomène de surmaturation (ou passerillage) sur souche durant 2 à 3 mois, et de ne pas succomber à la tentation d'une récolte prématurée en SGN (sélection de grains nobles).**

**A ce stade, bien souvent, 30% de la récolte est déjà tombée au sol. Ajoutons à cela la déshydratation naturelle due à l'air sec qui peut entraîner une perte de l'ordre de 60% du volume restant, et pour finir, l'attente problématique des gelées pour procéder à la vendange dans les conditions requises, à savoir – 7° minimum et – 12° comme optimum. Pour trouver réunies toutes ces conditions, la vendange devra être réalisée la nuit, vers 4h du matin, moment le plus froid, le pressurage s'effectuant immédiatement en extérieur afin de maintenir constantes les températures entre les deux opérations.**

**On appelle ce type de pressurage la cryoextraction naturelle.**

**Autant dire que la perte de rendement est considérable, car seules les baies les plus riches en sucre libéreront leur jus concentré, le reste demeurant avec l'eau gelée qui se trouve dans le grain et restant dans le pressoir. Ainsi, le rendement d'un vin de glace, après toutes les étapes qui ont déjà fait perdre un potentiel de la production de l'ordre de 70%, est de 6 à 8 fois moins qu'un rendement en jus de raisin « normal ». Deux tonnes de raisins donneront en moyenne 300 litres de moût à fermenter, moût duquel sera extrait le vin de glace.**

**Quelques mois d'élevage parachèveront ce vin ultra confidentiel, aux arômes de fruits exotiques confits et d'épices riches, d'une très grande puissance aromatique. S'ils sont à la fois dotés d'une belle acidité et d'une grande concentration en sucres naturels résiduels, ils peuvent se conserver 20 à 30 ans sans risque. Leurs prix sont à l'image de la rareté, et atteignent aisément 200 à 300 euros la bouteille de 75 cl.**

Les cépages les plus fréquemment rencontrés pour ce type de vin sont le Riesling, le Chardonnay, le Cabernet franc et le Vidal.

#### **4)- Les vins de liqueur, ou VDL :**

Alors que pour les vins doux naturels, le mutage s'effectue en cours de fermentation par l'adjonction d'alcool neutre (c'est-à-dire pur), les vins dits de liqueur sont des vins mutés à l'aide d'eau de vie à 76%, soit en tout début de fermentation, soit avant cette fermentation. Il s'agit donc d'un moût de vin (ou jus de fruit) dans lequel on ajoute de l'alcool (alcool de betterave ou de marc, ou encore d'eau de vie de vin), avec des dosages ajustés au produit final désiré. Les VDL (également appelés « mistelles ») les plus connus sont notamment le Floc de Gascogne (obtenu à base d'Armagnac), le Pineau des Charentes (à base de Cognac), le Pommeau de Normandie (à base de Calvados), le Ratafia de Champagne ou de Bourgogne (à base de Marc), le Macvin du Jura, le Riquiqui ou Rinquiquin, ou encore la Cataroise de Béziers.

#### **5)- Les vins cuits :**

Il s'agit d'un produit élaboré par fermentation de jus de fruits concentrés par ébullition. C'est donc à tort que l'on appelle encore parfois les « vins doux naturels », ou certains apéritifs tels que le Bhyrr, le Cinzano ou le Martini, des « vins cuits » puisque n'ayant rien à voir avec cela.

#### **6)- Les Apéritifs à base de vin, ou ABV :**

Ce n'est pas le sujet de ce jour aussi ne seront-ils mentionner qu'à titre anecdotique. Il s'agit d'apéritifs à base de vins de liqueur (en général), dans lesquels on ajoute des arômes divers, et contenant une part de VDL ou Mistelle de 80% minimum. On peut y ajouter à peu près tout ce que l'on veut, du vin, du sucre, du caramel, du quinquina, des arômes de fruits rouges écrasés.

Certains sont très réputés et appréciés, et vous en avez certainement déjà bus. Les plus célèbres sont : le Martini, le Saint-Raphaël, le Noilly Prat etc.