

OENOLOGIE

En tournée relevé d'échantillons

Tout au long de la vendange, trois grands opérateurs champenois, l'Institut œnologique de Champagne (IOC), la Station œnotechnique de Champagne et Cœnolia (filiale de la CSGV), et quelques indépendants, accompagnent vigneron et maisons en analysant, au jour le jour, les moûts à peine pressés. Nous avons accompagné un œnologue-conseil d'IOC lors d'une matinée de relevé d'échantillons.



Au laboratoire de l'Institut œnologique de Champagne, on analyse 800 échantillons par jour pendant la vendange

Comment ça marche ?

Si les vignes ressemblent à des ruches où fourmillent des dizaines de milliers d'abeilles, les laboratoires suivent le mouvement. IOC, par exemple, dispose de laboratoires d'analyses à Epernay, Cormontreuil, près de Reims, et Bar-sur-Seine. Celui d'Epernay, où nous nous sommes rendus, organise 19 circuits de collecte parcourus toutes les 48 heures pendant la vendange, afin de couvrir 120 communes, 200 vigneron et coopératives. Douze personnes sont nécessaires pour récupérer les échantillons et six œnologues-conseils couvrent ces mêmes circuits, en décalé. Au laboratoire, les personnels affectés aux analyses ont travaillé jusqu'à 22 heures certains soirs. Pendant la vendange 2015, le site d'Epernay a été ouvert durant trois semaines, six jours sur sept la première et la troisième, et même le dimanche pendant la deuxième semaine. Jusqu'à 800 échantillons ont été analysés chaque jour, pour un total de 20 000 échantillons pour la durée de la vendange. Les échantillons sont relevés le matin et les vigneron disposent des analyses dès l'après-midi même, afin de contrôler chaque étape, du pressoir à la première fermentation.

Le circuit de collecte sur lequel nous accompagnons l'œnologue-conseil ce matin-là nous conduit chez des vigneron et des coopératives de la Vallée de la Marne. La plupart des exploitations sont en fin de vendange. Ceux qui ont terminé la veille sont heureux, surtout pour leurs vendangeurs, de pas avoir à subir la pluie qui ne cessera pas jusqu'au soir. Pour les autres, longue et dure journée en perspective.

Dans le terroir du meunier, on s'interroge. Les discussions entre les vigneron, responsables de coopérative et l'œnologue s'engagent. « Avec le changement climatique, faudrait-il planter autre chose ? Pour nous, non, mais pour les générations futures ? Nous, nous sommes tentés de remplacer par des pinots noirs... » L'œnologue rassure, explique qu'il faut absolument conserver des meuniers, il en va de l'avenir de la Champagne et du champagne. « Les pépiniéristes travaillent sur la question, le CIVC aussi. »

A la coopérative de Troissy, on discute beaucoup du refroidissement des moûts en sortie de pressoir. « La vendange s'est déroulée par temps doux, presque chaud, les jus sont chauds, et la température un peu haute favorise l'oxydation. Nous avons essayé des solutions techniques cette année, mais cela n'a pas fonctionné comme on l'imaginait. Le CIVC s'intéresse au sujet, l'enjeu, c'est la recherche de la meilleure qualité possible, et cela passe aussi par ces questions. »

Il va s'en dire qu'entre ces réflexions sur l'avenir de l'appellation, tous les échanges saluent la qualité de la vendange 2015. « On n'avait jamais vu des raisins aussi sains, et c'est global », peut-on entendre, d'un vigneron à l'autre.

Les vigneron, au-delà des résultats d'analyses, attendent aussi des conseils de leur œnologue. Le besoin d'être rassuré se fait sentir, même si certains pratiquent depuis plusieurs décennies. Pour l'œnologue, la tournée de relevés sert également à livrer des enzymes, des sulfates, ou tout autre élément qui pourrait être nécessaire. Dans le coffre du véhicule de type commercial où la banquette arrière a disparu, entre deux bacs de chopines destinés aux analyses, on trouve suffisamment de produits pour satisfaire un vigneron dans le besoin, même s'il n'a pas passé commande au préalable. !■

TV