



Du raisin au vin

Le raisin, un des fruits, à la fois le plus sucré et le plus acide, est particulièrement apte à donner des boissons fermentées saines, riches en alcool, d'aspect limpide après décantation et que l'on peut conserver sans risque.

Mais qui pourrait imaginer qu'à partir de ce simple fruit on puisse obtenir des vins aussi différents que rouges ou blancs, secs ou liquoreux, tranquilles ou effervescents ?

Au terroir, au climat, au cépage sélectionné, le vigneron vinificateur ajoute son geste pour achever le processus de création.

Les itinéraires techniques suivis par les vignerons ne reposent pas que sur une « tradition », terme qui suggérerait une forme de « génération spontanée » (impensable au pays de Pasteur !) et une fixité historique, bien éloignées de la réalité. Ils naissent d'une succession d'innovations, d'expérimentations empiriques puis scientifiques, validées dans la pratique, et ils évoluent sans cesse.

Le processus, simple dans son énoncé, de « transformation des sucres en alcool et transformations physico-chimiques lors de l'élevage », est en fait très élaboré et encore davantage pour le château-chalon qui subit un élevage microbiologique. Cet élevage sous-voile n'est pas la marque d'un « laisser-faire » du vigneron qui ne prendrait pas le soin de ouiller ses fûts ; il est en fait d'une sophistication difficile à appréhender.

La vie du voile relève de paramètres multiples qui contribuent à la complexité du château-chalon. L'élevage long et risqué renforce le caractère « héroïque » de cette viticulture sur des pentes qui forgent le caractère du savagnin et apporte au vin une personnalité qui stimule l'imagination du dégustateur.

« Archestratè, poète grec du IV^e siècle av. J.-C., décrivant un vin lesbien, a précisé que « son liquide paraît couvert de fleurs blanches » ; cette description poétique est aussi une référence claire au voile laiteux nommé flor qui se forme à la surface du Xérès et du Château-Chalon, nécessaire à l'obtention de leur saveur caractéristique et de leur étonnante longévité. Un vase peint montre une grande louche qui rappelle étonnamment la venencia utilisée par les producteurs de Xérès pour prélever sous le voile un échantillon de vin » (Johnson 1990, p. 43).