

Vins



L'âme du vin, une exposition à Bordeaux

C'est une belle exposition qui se tient au musée d'Aquitaine, à Bordeaux, jusqu'au 20 octobre. De l'amphore à la bouteille, en passant par le calice, y sont exposés tous les contenants de l'histoire du vin. Une approche originale et riche.

Mini, léger en calories

SANTÉ Le Languedocien Pierrick Harang présentait à Vinexpo sa gamme Mini, des vins légers en calories. Une approche pionnière qui pourrait faire des émules

CÉSAR COMPADRE

c.compadre@sudouest.com

« **M**ini, 11° d'alcool, vin faible en calories. » Sur le stand qu'il occupait la semaine dernière à Vinexpo, Pierrick Harang avançait cet argumentaire inédit. A notre connaissance, la mise en avant de la teneur en calories pour un vin est même une première en France.

« Des acheteurs de grandes surfaces demandent des vins plus faibles en alcool. La santé et la crainte du surpoids sont partout des préoccupations. Boire du vin avec modération est prôné par tous, pour quoi alors ne pas aller au bout de la logique en traitant le point de leur teneur calorique ? » souligne cet œnologue languedocien qui, après neuf ans passés dans une entreprise locale, a créé PH Wine.

Cette société de négoce lancée en 2007 propose trois gammes de vins, dont celle des Mini. Dans les trois couleurs, vin de Pays d'oc et capsule à vis, ces bouteilles affichent un immense « 11° » sur l'étiquette.

Moins de degré naturel

Il faut dire que, depuis des années, le degré alcoolique moyen des vins tend à augmenter, en France et ailleurs. « Pour trois raisons, développe Pierrick Harang. D'abord la recherche de la maturité aromatique et phénolique, et ce au-delà de la maturité technologique classique. Ensuite, lors des étés secs, le stress hydrique (demande en eau de la plante qui dépasse les ressources disponibles) apporte une concentration en sucres et donc des degrés en plus (1). Et, au final, le réchauffement climatique général qui agit également. »



Pierrick Harang : « Il y a une demande pour des vins plus légers en alcool ». PHOTO LAURENT THEILLET

Pour faire baisser a posteriori le degré, des techniques de désalcoolisation existent (via notamment l'osmose inverse). « Elles sont lourdes à mettre en œuvre et coûteuses. Je préfère agir en amont pour obtenir des degrés moindres à la vigne », explique l'œnologue.

Concrètement, chez les producteurs qui sont ses partenaires, le technicien recherche depuis trois ans un équilibre affiné entre maturité et sucres, des rendements plutôt élevés et une gestion de l'irrigation. « Cela dépend des terroirs et de la volonté des hommes. Il n'est pas

sûr que ces techniques apportent ailleurs des degrés moindres, comme ceux obtenus pour la gamme Mini. » Déjà, l'irrigation n'est pas permise partout...

87 calories par verre de 12 cl

Alors que la moyenne des degrés en Languedoc est à 13,3 (12,5 il y a dix ans), la gamme Mini en affiche donc fièrement 11. À la dégustation, ils sont équilibrés, aromatiques et plaisants. Exactement ce que l'on demande à des bouteilles à 3,8 € sur linéaires (Auchan, Casino). La gamme, écoulée à 20 000 bouteilles à ce jour

(millésimes 2007 et 2008), sera bientôt en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas.

« Un verre de 12 cl de Mini représente 87 calories. Soit 15 à 25 % de moins que la moyenne. Au même titre que les sulfites, désormais obligatoires sur les étiquettes, je fais de la prévention. » La notion de calorie englobant tout ce qui est énergétique, l'alcool et le sucre sont les données concernées dans le vin.

(1) Le sucre se transforme en alcool lors de la fermentation. 17 g donnant environ 1° d'alcool.



**BILLET
BETTANE
ET DESSAUVE**

La France redécouvre – enfin ! – le tourisme dans nos vignobles. Nos édiles ont même trouvé un nom technocratique mais pas trop pour qualifier ces balades entre vignes et caves : l'œnotourisme.

Ce qui est, depuis vingt ans, une très lucrative activité dans les vignobles de Californie – depuis la vente du tee-shirt de la winery jusqu'aux visites et dégustations soigneusement mises en scène – est encore trop souvent par ici une affaire individuelle, allant d'un accueil aussi chaleureux qu'improvisé jusqu'à la pancarte « La maison n'accepte pas les visites » qui orne bien des crus, et pas les moins fameux.

Et pourtant, que la France du vin est belle ! (Re) découvrez-la cet été...

AMBASSADEUR

Une commanderie à Vilnius



Une délégation bordelaise s'est rendue à Vilnius (Lituanie) pour y installer la

73^e Commanderie des vins girondins dans le monde. Le Bordelais dispose, en effet, d'un réseau unique, animé par Michel-Pierre Massonie (en photo), avec des ambassadeurs bénévoles qui organisent de multiples opérations de promotion (dîners, voyages...). C'est le directeur du ministère des Affaires étrangères de Lituanie, grand amateur de vin, qui est maître de cette nouvelle commanderie.

UN CONSEIL

Température de service



Avec l'été arrivent les rosés et blancs à boire frais, autour de 10 degrés. Il est préférable de les sortir du frigo quelques minutes avant ouverture afin de les « dégorger » un minimum. Si vous avez oublié de les mettre au frais, la solution de secours au congélateur est à éviter...

surtout si le séjour se prolonge car la bouteille explosera. Les rouges sont à boire entre 16 et 18°. Les mettre au frigo, pour leur donner un petit « coup de frais », n'est à utiliser qu'en dernier ressort car le vin se « crispe » et s'avère moins bon.

INTERNET

Vous aimez déguster des vins ou des eaux-de-vie, vous en tenir à des valeurs sûres ou découvrir d'autres belles bouteilles, dénicher des cuvées originales tout en ménageant votre portefeuille... Faites partager vos commentaires et vos coups de cœur à d'autres amateurs sur notre site www.sudouest.com. Rendez-vous en cliquant sur la rubrique « Forums » en page d'accueil.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

CHÂTEAU LAMOTHE VINCENT 2006

Montignac (33). 6,5 €
Tél. 05 56 23 96 55

AOC Bordeaux supérieur

La famille Vincent – les parents et leurs fils Christophe et Fabien – exploite discrètement une grande propriété de 82 hectares près de Targon, dans l'Entre-deux-Mers. Leurs vins, dans les trois couleurs, sont une valeur sûre au sein de l'AOC Bordeaux, la plus grande de France. Pour un petit prix, le bordelais supérieur 2006 se révèle être un petit trésor : du fruit, de la matière et une touche de boisé. Beaucoup de plaisir. Les vins de ce château ont pu être goûtés à Vinexpo, au restaurant des bordelais, en association avec la belle cuisine du traiteur Deval (Izon, 33). Lamothe Vincent est, notamment, chez les



cavistes.

DOMAINE D'ARFEUILLE « L'ORIGINELLE » 2006

St-Paul-de-Fenouillet (66). 9,5 €
Tél. 05 57 24 46 73
www.domainedarfeuille.com

AOC Côtes du Roussillon Villages

Stéphane d'Arfeuille et sa fille Bénédicte, après la vente du Château La Pointe (Pomerol), s'investissent dans leur propriété du Roussillon de 7,5 ha. Assemblage syrah, carignan et grenache, le vin est superbe de finesse et de fraîcheur malgré ses 14 degrés. En vente en circuit traditionnel.



CHÂTEAU ST-CHRISTOPHE 2003

St-Christophe-des-Bardès (33). 11,5 €. Tél. 05 57 74 61 60

AOC Saint-Émilion Grand Cru

La famille Richard exploite depuis sept générations cette propriété de 6,8 ha. Avec un boisé léger, le millésime 2003 de cette AOC haut de gamme est un bon vin pour un prix correct. Les vieilles vignes (40 ans) et le merlot (presque 100 %) donnent un contenu soyeux et une belle matière. Prêt à boire.

