

Mercredi 7 juillet 2010

Quand l'innovation valorise les grandes traditions

Face à une concurrence toujours plus vive des vins importés (63% de la consommation en Suisse), les producteurs de vin suisse investissent dans la recherche pour tendre vers l'excellence de leurs crus. Pour s'en convaincre, il suffit de suivre les travaux entrepris par des institutions telles qu'Agroscope ACW (recherche fédérale), les écoles d'ingénieurs de Changins et de Sion, l'EPFL et d'autres organisations de conseil professionnel. Ces recherches, pour la plupart menées en collaboration intelligente entre les différentes institutions citées plus haut, poursuivent un objectif des plus clairs : obtenir des vins meilleurs dans un rapport optimum entre prix et qualité.

Deux études scientifiques lancées en 2007, toujours en cours, se démarquent cependant par leur caractère innovant. La première s'intitule «caractérisation sensorielle des problèmes dits de réduction dans les vins». Elle consiste à distinguer les saveurs liées au phénomène chimique constaté en vinification générant des caractères de réduit (oignon, caoutchouc, etc.) des autres saveurs considérées à tort comme des caractères de réduction par les dégustateurs. La méthode conduit à vérifier analytiquement et statistiquement si les spécificités organoleptiques décrites par un panel de dégustateurs professionnels sont bien étayées et décrivent bien des saveurs négatives, qui ne sont évidemment pas recherchées dans un vin de qualité. Si certains vins présentent bien des défauts sensoriels usuellement liés à de la réduction, d'autres semblent être associés à d'autres termes olfactifs qui eux aussi, une fois identifiés, pourront être corrigés avant la mise en bouteilles. Cette recher-

che aidera à éliminer les défauts au profit de l'expression harmonieuse entre terroir et cépage.

La seconde étude est nommée «fûts de chêne du terroir pour vins du terroir» et porte sur l'élevage en barrique dont on sait qu'il a pour but d'ajouter une troisième dimension au couple sol/cépage, le boisé. L'enrichissement du vin en composés aromatiques et phénoliques provenant des merrains de chêne de différents terroirs du Plateau et du Jura apparaît qualitativement très intéressant pour les vins helvétiques. En plus des milieux vitivinicoles, ce projet intéresse la filière bois de chêne suisse de tonnellerie, qui travaille pour une certification dans l'utilisation œnologique. Les œnologues devraient ainsi disposer d'un outil prédictif de l'apport du boisé dans le respect du vin. Il s'agit là d'une possibilité des plus innovantes.

Les témoignages des spécialistes sont unanimes pour relever que la qualité moyenne des vins suisses s'est bien améliorée ces dernières années. L'apport de technologie, tant à la vigne que dans les chais n'est pas étranger à cette réalité et il n'y a pas lieu de s'en inquiéter dans la mesure où les techniques tendent indubitablement vers le respect de la santé et de l'environnement.

Ce savoir-faire, obtenu aujourd'hui à force de recherche et d'innovation, conduit à la tradition de demain. C'est bien dans cet esprit séculaire que s'orientent les régions viticoles helvétiques.

PHILIPPE HERMINJARD
Centre Patronal



«CE SAVOIR-FAIRE, OBTENU AUJOURD'HUI À FORCE DE RECHERCHE ET D'INNOVATION, CONDUIT À LA TRADITION DE DEMAIN. C'EST BIEN DANS CET ESPRIT SÉCULAIRE QUE S'ORIENTENT LES RÉGIONS VITICOLES HELVÉTIQUES.»