

LE GOÛT SANS SOUFRE

LES VINS SANS SOUFRE ONT UNE ÂME, À CONDITION DE BIEN LES CHOISIR !

Pour illustrer notre dossier sur les vins sans soufre (lire p. 34), le comité de La RVF a partagé quelques flacons présentés comme "naturels". Nous sélectionnons ici les plus intéressants.

Par **Antoine Gerbelle, Olivier Poels** et **Jean-Emmanuel Simond** (avec **Florence Bal**)

Si vous êtes familier des cavistes et des bars à vins branchés des grandes villes françaises, vous ne pouvez y échapper. C'est généralement dans ces lieux où se retrouve une clientèle d'hédonistes trentenaires et quadragénaires, que ces vins "sans soufre", "nature", "entiers"... sont servis et encensés. Les qualificatifs ne manquent pas, comme autant d'arguments commerciaux pour séduire les urbains en mal de ruralité. En complément de l'enquête de Florence Bal (lire p. 34), il nous a semblé judicieux que La RVF analyse les meilleurs vins de cette mouvance qui ne cesse de s'amplifier, même si, dans la réalité de nos dégustations sur le terrain, ils demeurent bien marginaux. Ces cuvées sont surtout légion dans la Loire et le Jura pour les Septentrions, le Languedoc-Roussillon, la vallée du Rhône sud et le Sud-Ouest pour les Méridionaux.

Un appel à échantillons sulfureux

Nous avons donc lancé un appel à échantillons auprès des plus célèbres domaines élaborant ces vins dits "naturels". Pour chacun d'entre eux, nous précisons s'il s'agit de crus vinifiés, élevés et mis en bouteilles totalement sans soufre, comme c'est souvent le cas, ou si une dose très faible de SO₂ est utilisée (principalement à la mise). Les traces de soufre étaient systématiquement très faibles à l'analyse en laboratoire, et indétectables à la dégustation. ■

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

La dégustation à l'aveugle a été réalisée par Antoine Gerbelle, Olivier Poels et Jean-Emmanuel Simond dans les locaux de La RVF en octobre 2010.



La vallée de la Loire est l'un des vignobles français où l'on trouve le plus de producteurs de vins "sans soufre".

La dégustation

ALSACE

■ DOMAINE PIERRE FRICK (aucun ajout de SO₂)

Figure alsacienne des vins sans soufre, Pierre Frick élabore une gamme complète. Carafage obligatoire pour les vins du domaine qui s'expriment au départ sur des notes de fruits à l'eau-de-vie, avec un côté légèrement oxydatif. Après oxygénation, le muscat est croquant, tandis que le riesling reste marqué par un petit goût de lies. Curiosité, le Blanc de noir termine sur des notes amères à exploiter à table. Avec ses notes de curry et son côté incisif, le crémant 2008 est très agréable.

Riesling 2007 : 14/20 (11 €)

Pinot blanc 2007 : 14/20 (8 €)

Muscat 2008 : 14,5/20 (9 €)

Pinot Blanc de noir 2009 :

13,5/20 (9 €)

Crémant 2008 : 14/20 (9 €)

■ DOMAINE JULIEN MEYER (aucun ajout de SO₂)

Le pinot noir est confit. Avec une bouche serrée, il manque d'élégance. Le sylvaner est lui aussi très riche, avec un nez qui évoque la quetsche et l'amande. La bouche est encore un peu réduite, il faut donc lui laisser un peu de temps pour se livrer. Véritable objet buvable non identifié, la cuvée Alternative