



## Œnothèque de pierresvives

Présentation de la démarche  
aux 72 structures viticoles concernées

### SYNTHESE

Animateurs :

**M. Henri Cabanel**

Vice-président du Conseil général de l'Hérault  
Délégué à l'agriculture, aux ports, à la conchyliculture et à la forêt

**Mme. Florence Combes-Boulard**

Directrice de la communication  
Conseil général de l'Hérault

**M. Thierry Boyer**

Sommelier-conseil

**M. Grégory Autin**

Responsable de l'Observatoire viticole  
Conseil général de l'Hérault

La quinzième édition des Soirées de l'Observatoire viticole s'est tenue le jeudi 25 octobre 2012 au domaine de Bayssan aux portes de Béziers, devant une assemblée d'environ 30 participants vigneronniers ayant contribué à l'opération de suivi de vins de garde dans l'œnothèque de pierresvives.

Cette réunion était organisée dans le but de dresser un premier bilan de l'opération. Plus que jamais il a été rappelé que l'œnothèque était un projet évolutif et participatif nécessitant le retour des vigneronniers, prétexte à cette première soirée.

Si l'expérience est innovante au sein d'un Conseil général, elle est tout à fait unique en France. Certains ont déjà conduit des expériences en fûts, mais jamais à partir de vins en cours de commercialisation à une échelle collective. C'est donc une première.

## **1. La naissance du projet**

Henri Cabanel a introduit la soirée en rappelant le contexte de la genèse de cette œnothèque, idée suscitée par la visite d'un caveau à Shanghai.

Le lieu ensuite n'est pas anodin. Pierresvives a été créé pour conserver les archives départementales. C'est donc un symbole d'implanter une œnothèque au cœur de ce bâtiment.

### **Les objectifs ont été les suivants :**

- Redorer voire créer une image de vins de garde autour des vins de l'Hérault comme d'autres appellations nationales sont déjà parvenues à instaurer, et de manière durable.
- Partager l'expérience que beaucoup de viticulteurs font individuellement.

La réunion des viticulteurs autour de l'opération s'est faite dans un esprit de volontariat. **Au total 72 vigneronniers et vigneronnières** ont souhaité y répondre ; c'est un début. Parmi eux, 1 négociant, 9 caves coopératives et 62 caves particulières.

**Grégory Autin**, responsable de l'Observatoire viticole, et **Thierry Boyer**, sommelier-conseil missionné par le Conseil général pour aider à la réflexion et à la mise en œuvre du projet, en ont rappelé les **modalités et le processus** :

**Appel à candidature** : réalisé de fin avril à fin mai 2012.

**Références diversifiées** : 63 AOP (87% des références) et 9 IGP (13%).

**Dénominations principales** : Languedoc générique (9 références), Languedoc Pic Saint-Loup (9), Saint-Chinian (9), Languedoc Terrasses du Larzac (8) ainsi que quelques IGP Pays d'Oc, Faugères, Cotes de Thongues, Montpeyroux, Saint-Georges-d'Orques, Minervois-La-Livinière, Minervois Saint-Saturnin, Saint-Christol,...

**Cartographie** : territoire héraultais couvert dans sa quasi-totalité.

**Références** : 24 bouteilles du millésime 2009 (pour une référence unique choisie spontanément par le vigneron) ont été achetées par le Département.

**Espace de stockage :** deux locaux mitoyens, l'un de 9m<sup>2</sup> et un autre de 4 m<sup>2</sup>. 130 casiers en tout, constitués d'étagères en pierres de Beaulieu.

**Conditions de préservation :** espace conçu pour stocker des vins de garde : local isolé et climatisé, à 6 mètres sous sol, entouré de béton permettant une inertie thermique forte. Obscurité complète et système contrôlant l'humidité et la température.

Les vins ainsi protégés doivent faire l'objet d'un suivi pendant au moins 10 ans.

## 2. Le processus

### Point zéro

Une commission d'expertise s'est réunie pour établir un « point zéro ». Au préalable, différentes analyses des paramètres physico-chimiques des vins ont été réalisées par l'ICV (Institut Coopératif du Vin).

Les différents paramètres à prendre en compte dans le vieillissement des vins ont été recensés : taux de glucose et fructose, titre alcoométrique, acidité totale, pH, SO<sub>2</sub> total et libre, acidité volatile, intensité colorante, indice de polyphénols totaux.

### La dégustation

L'analyse sensorielle s'est déroulée dans des conditions optimales de dégustation. Les vins, dégustés à l'aveugle, ont été numérotés de 1 à 72, avec la possibilité laissée aux dégustateurs de faire la demande de fiches analytiques en support des dégustations. Aucune bouteille n'était bouchonnée.

3 jurys de 3 experts ont été créés de sorte que chacun accueille un sommelier, un technicien et un « scientifique ». Chacun d'eux a dégusté un lot de 24 bouteilles, suivant la méthodologie définie.

Ces différents experts seront de nouveau sollicités pour les futures dégustations...

La commission d'expertise a réuni 9 professionnels d'une représentativité nationale.

**Michel Blanc**, directeur de la fédération des producteurs de Châteauneuf du Pape.

**Olivier Bompas**, président de la sommellerie en Languedoc-Roussillon.

**Alain Chameyrat**, présent ici au titre de la qualité de son expertise de dégustation au sein de Bettane et Desseauve.

**Alain Fanjaud**, président de la sommellerie et formateur de l'union française des sommeliers.

**Jacques Gautier**, inspecteur national de l'INAO à Bordeaux.

**Jean-Philippe Granier**, directeur technique du syndicat AOC Languedoc.

**Yves Le Fur**, Maître de conférence à Agrosup Dijon, au centre des sciences du goût et de l'alimentation à l'Inra de l'université de Bourgogne.

**Cyril Payon**, président des œnologues de France.

**Thierry Boyer**, sommelier – conseil.

Une fiche de dégustation leur a été remise afin qu'il commente un certain nombre d'éléments.

### **L'utilisation**

Il a été convenu que les **résultats** de cette analyse devraient rester **confidentiels pour les experts**. Aucun n'est reparti avec sa fiche et aucun n'écrira sur le sujet.

Chacun aura son résultat divulgué de manière privée uniquement.

Cette présentation a fait l'objet de premières remarques du public. Parmi elles, a été évoquée la possibilité d'intégrer d'autres professionnels, des vignerons, des cavistes, au sein du panel de dégustateurs.

Réponse a également été donnée au choix du millésime, 2009, considéré comme le premier millésime prêt pour cette expérience. La dégustation n'avait en outre pas pour objectif de dégager une typicité de telle ou telle appellation, mais bien d'attester un potentiel de garde représentatif de l'Hérault.

### **3. Questionnements autour des vins de gardes & enjeux**

Florence Combes-Boulard, directrice de la communication au sein du Conseil général de l'Hérault, est ensuite intervenue pour rappeler l'un des enjeux de cette démarche : la valorisation des vins de garde de l'Hérault.

Le Conseil général a souhaité interroger le consommateur lambda sur cette notion de vin de garde.

Une enquête, fruit d'un travail interne, a été réalisée auprès de 84 personnes, à l'occasion d'un stand « initiation à la dégustation » dirigé par Thierry Boyer au sein du stand du Département de l'Hérault à la Foire de Montpellier.

Bien que l'échantillonnage soit restreint, cette étude dessine une première tendance.

#### **Les résultats de l'enquête terrain consommateur :**

**50% des personnes interrogées ne savaient pas ce qu'était un vin de garde**, voire même pensaient parfois que c'était au contraire un vin jeune.

Après l'initiation ayant suivi les questionnaires, 26% n'avaient toujours pas compris (ou n'ont pas donné de réponse) ; ce qui interroge sur la lisibilité du concept de vin de garde.

A la question « quels mots associez-vous aux vins de garde », 50% associent le mot « qualité », « bon », « prestige »,...tandis que d'autres parlent de « vin rouge » et de « longue durée ».

A la question de hiérarchiser les appellations productrices de vin de garde, l'appellation Bordeaux arrive en tête des réponses, suivie par la Bourgogne, le Languedoc-Roussillon et les Côtes du Rhône.

Bien entendu, le fait que le sondage ait été réalisé sur zone Languedoc influence les données. Néanmoins, ce « chauvinisme » ou fierté est un indicateur positif et montre l'attachement de la population locale à sa région. Les régions citées comme produisant des vins de garde étaient Pic St Loup/Faugères, St Chinian, Montpeyroux tandis que deux propriétés sont citées : Puech Haut & Daumas Gassac.

Au final, 100% des personnes interrogées ont salué le projet d'oenothèque, certains incitant à créer un label qualité, tandis que d'autres ont parlé de vente et de compétitivité et d'autres encore d'utilité pour les futures générations.

### **Qu'est-ce qu'un vin de garde ?**

La question de la définition même d'un « vin de garde » a ensuite été abordée, de même que la notion d'apogée (il peut y en avoir plusieurs pour un même vin). Un grand vin n'a pas forcément besoin de 10 ans...

Cette définition doit être élaborée avec la contribution des experts, pour être ensuite communiquée au consommateur, avec pour finalité que les vins de garde de l'Hérault soient reconnus et vendus.

Plusieurs critères ont été abordés. Il y a bien sûr la notion de bien vieillir. Les vins de garde sont aussi souvent identifiés comme un produit plus cher, de luxe, lié plus à un événement qu'à une consommation quotidienne.

Selon Thierry Boyer, un vin de garde se prépare, se pense en avance pour faire l'objet d'une vinification particulière. Un vin de garde n'est selon lui pas automatiquement un vin boisé. C'est par contre un vin ayant la structure tannique, une certaine acidité,... lui permettant de résister au temps.

### **Pourquoi faire des vins de garde... et pour qui ?**

La question de l'intérêt d'un vin de garde a également été posée. D'après une enquête réalisée pour Monoprix, 95% des vins achetés le sont pour être consommés dans la semaine de l'achat, et 97% pour une consommation le soir même lorsque les

vins sont achetés chez les cavistes. Dans une société de zapping, qu'elle est la place d'un vin de garde ?

Les échanges avec le public ont mis en lumière l'enjeu de l'image. Même si les consommateurs achètent peu de vins de garde, le fait qu'une propriété propose des cuvées de ce type rassure, comme un gage de qualité qui rejaillit sur l'ensemble de la gamme. La valeur ajoutée est bien là. C'est une niche certes, mais un « haut-parleur » de l'image des domaines comme l'a rappelé Thierry Boyer. Cela vaut aussi au niveau de l'image de la région, selon lui.

Pour autant, pour certains, la qualité d'un vin est indépendante de son potentiel de vieillissement, l'aptitude à la garde n'étant pas une qualité en soi, d'où l'importance de bien manipuler le mot « qualité ». Certains vigneron revendent la production de vins de soif, à boire jeunes, et expliquent qu'on peut avoir un grand vin qui ne soit pas un vin de garde mais qui soit « grand » tout de suite. Est-ce que le meilleur vin est celui qui aura une note de 18 au bout de 5 ans ou une note de 14 au bout de 10 ans ?

Qui achète des vins de garde ? Qui a la capacité de les faire vieillir 10 ans ? Certains consommateurs sont suspicieux quant aux vins âgés, considérant que le vin a eu des difficultés à être vendu. D'autres y voient au contraire le signe d'une qualité. Ceux qui stockent sont-ils uniquement des amateurs plutôt fortunés et finalement buveurs d'étiquettes ? ... s'est interrogée une vigneronne.

#### **4. Intérêts de l'opération**

Comment se positionner par rapport aux appellations reconnues pour leurs vins de garde, comme Bordeaux et Bourgogne, où tous les millésimes sont notés et commentés par la presse ? La communication autour des vins de garde de l'Hérault constitue précisément un point d'accroche. Faut-il pour autant jouer à partir des mêmes critères ou réinventer les siens ? Trois vins dits de garde issus de ces trois régions, comparés à un instant T, issus d'un même vieillissement, peuvent-ils être comparés par des spécialistes ?

Au-delà de la communication sur les vins de garde proprement dits, l'intérêt de cette démarche est double :

Pour les vigneron, ils ont ici la possibilité de bénéficier de conditions de stockage optimales pour observer la capacité de vieillissement de leurs bouteilles. Les résultats obtenus selon des paramètres bien définis peuvent ainsi constituer une information précieuse et permettre de « corriger » ses vinifications ou élevage avec le retour des dégustateurs, ou au contraire identifier ce qui a bien fonctionné. Ces informations peuvent également se révéler intéressantes en vue d'être communiquées aux journalistes et acheteurs intéressés.

D'un point de vue global, ce qui peut importer est de créer une référence et des mesures concrètes de différenciation avec d'autres régions. Ce peut aussi bien être que les vins de l'Hérault sont épanouis entre 3 et 6 ans. Ce peut être un vrai élément d'identité des vins, d'autant que la sélection n'est pas élitiste mais au contraire représentative de l'ensemble du territoire héraultais.

Le département aura la responsabilité d'élaborer un message collectif à transmettre aux acheteurs, aux journalistes et au consommateur final, ce message pouvant être sensiblement différent selon chaque cible.

Au-delà, l'Observatoire viticole doit-il être une référence sur les tendances des millésimes, être une base fiable pour les journalistes pour attester de la qualité d'un millésime et de son potentiel de garde ? La question a été posée...

Les échanges se sont clôturés autour des modalités de cette opération. A été convenu qu'un questionnaire serait adressé aux vigneron afin de connaître les attentes de chacun sur le processus, la cadence des réunions et le mode de restitution de l'analyse. Une définition de vin de garde devra également émerger prochainement.

La question a également été posée aux vigneron du suivi de cette opération. Considérant qu'il y ait un effet millésime sur les vins de garde, l'idée de stocker les millésimes suivants a semblé recueillir le consensus des vigneron présents, du moins pour un suivi du millésime 2010 en vins rouges, pour commencer.

Autres sujets qui restent à débattre : celui de déguster ou non toutes les références chaque année ou plutôt par lots, mais aussi celui de faire rentrer de nouveaux domaines sur le millésime 2010, d'intégrer des vins blancs, de préciser encore davantage la fiche de dégustation...

-----

Cette synthèse a été réalisée par Pain Vin & Company, agence conseil presse & image dans les métiers du vin et de la gastronomie.



PAIN VIN & COMPANY  
AGENCE CONSEIL • PRESSE & IMAGE