

# Les rouges raflent la mise

La vinification de vendange non éraflée séduit des vigneron pour la fraîcheur et la complexité qu'elle apporte à leurs vins rouges. Description technique de cette pratique traditionnelle.

« Pourquoi tout le monde s'est-il mis à égrapper sa vendange ?, s'interroge Pascal Hénot, œnologue-conseil au laboratoire Enosens, à Coutras. Tout simplement parce que gérer deux maturités en même temps – celle des rafles et celles des baies – n'est pas une mince affaire. » Malgré les difficultés, des vigneron se remettent à vinifier de la vendange non égrappée par curiosité ou pour se démarquer. Guillaume Deschepper, directeur technique du Château les Carmes Haut-Brion en Pessac-Léognan, est de ce nombre : « Depuis huit ans, nous gardons entre 25 et 75 % de rafles dans nos cuves, selon les millésimes. Il est difficile d'isoler l'effet de la vendange entière dans l'ensemble du profil mais, au nez, cela se traduit

par des notes de rose ancienne, de ronce, de tabac, une végétalité noble. La bouche gagne en tenue, la salinité mettant la texture en relief et exhaussant les saveurs. » Une fois la vendange arrivée au chai, il en érafle et en foule une partie et encuve le reste en grappes entières, non foulées, en alternant les couches. « Les baies éclatent néanmoins vite en partie basse sous leur propre poids. Par l'alternance des couches, le marc présente une structure souple et élastique facilitant l'opération de pigeage sur le premier tiers de la cuvaïson », note-t-il. Œnologue-conseil au Centre œnologique des Côtes du Rhône, Vincent Hudon estime qu'il est plus prudent de bien fouler les grappes pour un départ rapide en fermentation et pour réduire les risques d'apparition d'acétate, voire de volatile. Lors des millésimes chauds, on peut apporter 60 à 70 % de grappes non éraflées. Ce taux descend à 20-30 % lors des années plus fraîches. Moults œnologues

préconisent la bioprotection des grappes qu'elles soient récoltées en caissettes ou dans des bennes. Sinon, un sulfitage à 3 g/hl minimum à l'encuvage est nécessaire. Ils conseillent aussi de vinifier des petits volumes pour une meilleure extraction et limiter les risques de cette pratique.

« Souvent, en Bourgogne, on couple cette vinification avec une macération préfermentaire à froid, pendant sept jours maximum, détaille Jan Castaings, de chez Castaings-Œnologie, sur les Côtes de Beaune et chalonaise. Cela permet d'extraire en douceur les composés des rafles qui influent sur la fraîcheur des vins. »

Maxime Champaud a fait deux essais l'an dernier au domaine Germain, à Nantoux, en Côte-d'Or. « J'étais curieux car les vins vinifiés avec des grappes entières m'interpellaient toujours par leur subtilité et leur finesse », explique-t-il. Ce jeune vigneron a vinifié 9 hl de Volnay et 50 hl de

Beaune 1<sup>er</sup> cru avec 30 % de grappes foulées, mais non éraflées. « J'ai tout bioprotégé sans faire de macération préfermentaire à froid. Avec les grappes entières, on a plus de matière ; les bactéries pourraient se développer. » Il a mouillé quotidiennement ses marcs durant la fermentation, avec quelques pigeages légers, mais n'a pas forcé l'extraction. Il a terminé par une macération postfermentaire à chaud pendant trois jours à 30-31 °C. « Les malos se sont très bien déroulées, mieux que pour mes cuves classiques. Je vais renouveler mes

essais cette année si la maturité le permet », se réjouit-il. Pour le vigneron, la palette aromatique de ces vins est plus riche. « Les notes épicées apparaissent nettement, suivies par des tannins très soyeux », observe-t-il. L'extraction s'effectue donc en douceur, par des pigeages manuels ou des remontages. « Les remontages doivent être plus courts que sur une vendange éraflée avec un jus à moins de 30 °C pour ne pas extraire des tannins indésirables », détaille Pascal Hénot. En vallée du Rhône, Vincent Hudon conseille l'infusion, technique encore plus douce à ses yeux : « On fixe une grille métallique en haut de la cuve. Quand celle-ci est pleine, les jus passent par-dessus le marc. On ne force pas l'extraction. »

Attention aussi à ne pas macérer trop longtemps. La dégustation reste l'élément déclencheur du décuage. « Parfois, on sent des tannins durs et collants avec des arômes de céleri ou de viandox. C'est le signe qu'il faut écouler », explique Vincent Hudon. Qu'en est-il des presses ? « Elles sont riches, assure l'œnologue rhodanien. Elles génèrent du gras et de la texture en bouche, même

si les tannins sont très présents. Je conseille un pressurage vertical et doux, jusqu'à 1-1,2 bar sans rebêche, avec une dégustation à chaque montée en pression. » Dans le Minervois, au domaine de Courbissac, Brunnhilde Claux est convaincue de leur qualité. « Les presses sont la valeur ajoutée de mon vin. Je m'y concentre pleinement », explique-t-elle. Au point que ses pressurages peuvent durer jusqu'à neuf heures. Cette vigneronne vinifie ses trois cuvées à 100 % en grappes non éraflées, en partie foulées, en partie entières. Elle récolte ses 17 ha en caisses et remplit ses cuves en béton de 60 hl à la main pour bien positionner les grappes non foulées dans ses cuves. Elle réalise en fait des macérations semi-carboniques. « C'est la solution lorsqu'on n'est pas équipé de thermorégulation. Mes cuves en béton sont aussi d'une grande aide. Elles gardent la bonne température. » Les fermentations démarrent spontanément sans dépasser les 24 °C. Pas d'extraction non plus – la vigneronne laisse infuser – ni de passage en bois, mais une mise en bouteille rapide, au printemps. « Je garde les bou-

teilles deux à trois ans en cave pour que les tannins se fondent et que les vins arrivent prêts à être dégustés chez les clients. » Concernant l'élevage, « pour un vin qui doit rester sur le fruit, il faut opter pour un élevage sur lies fines en cuve en béton ou en inox, assure Jan Castaings. Ce serait dommage de soumettre des fûts neufs à une forte chauffe. Pas plus de 30 % en tout cas, et à faible chauffe. »

À la vigne, pas de parcelles destinées à la vinification en grappes entières. Le millésime est le facteur primordial. « Il y a une sélection parcellaire à réaliser selon les

maturités du raisin et de la rafle. Elle est différente chaque année et ne dépend pas du terroir », précise Jan Castaings.

À Bordeaux, Marie-Laurence Porte, œnologue-conseil au laboratoire Enosens de Cadillac, estime qu'il faut privilégier les vieilles vignes : « Sur les jeunes vignes, le risque est d'arriver à une surmaturation si on attend que leurs rafles soient mûres. On atteint plus facilement une bonne maturité des rafles sur des vieilles vignes car elles ont moins de charge. Et il faut choisir les parcelles où la maturité du raisin ne s'est pas bloquée et où l'alimentation en eau a été continue. » Mais tous les domaines ne sont pas libres de réaliser des vinifications avec des rafles. À Saint-Émilion, Pascal Hénot se souvient d'une propriété de 20 ha qui a dû abandonner cette pratique : « Son vin passait difficilement les contrôles de l'AOC qui se font en cours d'élevage. Il était atypique et cela perturbait les dégustateurs. »

CLAIRE FURET-GAVALLET

## Des vins très agressifs en primeur

Marie-Laurence Porte, œnologue-conseil au laboratoire Enosens de Cadillac, a vinifié 30 hl de malbec avec des rafles. Elle a d'abord égrappé toute la vendange. « Puis nous avons passé les rafles au Kärcher et les avons laissées 24 heures en plein soleil », détaille-t-elle. Elles ont alors séché et cuit légèrement. L'œnologue a ensuite réintégré 20 % des rafles dans la cuve de vinification. « Je me suis inspirée d'un échange avec un vigneron géorgien », explique-t-elle. À la dégustation, au cours de l'élevage, le vin présentait des notes florales intenses et des tannins asséchants. « Les clients n'ont pas accroché. C'est le problème lorsqu'on présente, en primeur, à Bordeaux, des vins vinifiés en grappes entières : c'est très bon, mais assez agressif. Certains ne voient pas ce que ces vins peuvent donner des mois plus tard. » Or, l'œnologue l'assure : les tannins se sont fondus avec le temps.



LA VINIFICATION AVEC RAFLES fait son retour chez nombre de vigneron. Une pratique technique mais qui donne des résultats intéressants sur les rouges. © C. WATIER



« Je garde les bouteilles deux à trois ans en cave pour que les tannins se fondent. »

Brunnehilde Claux, vigneronne, domaine de Courbissac (Hérault).



« Les vins vinifiés avec des grappes entières m'interpellaient par leur subtilité et leur finesse. »

Maxime Champaud, vigneron, domaine Germain, en Côte-d'Or.

## Une thèse sur l'apport des rafles La rafle est-elle mûre ?

Lors de sa thèse sur la cuvaïson des vins rouges, Blandine Cretin a étudié des composés du raisin possédant un goût sucré. L'un d'eux est fortement présent dans la rafle : il s'agit de l'astilbine. Sa concentration dans les vins augmente avec le temps de cuvaïson et le pourcentage de grappes entières. « C'était une découverte », raconte Axel Marchal, le chercheur de l'ISVV de Bordeaux qui a dirigé cette thèse. Une nouvelle thèse consistera à mieux identifier la saveur de l'astilbine. « Elle est davantage suave et moelleuse que sucrée », précise le chercheur. L'objectif sera d'identifier les paramètres déterminants de la concentration en astilbine des vins et de mieux définir son impact organoleptique. Résultats dans trois ans.

« Une rafle mûre doit être bien aoûtée, avec une arête centrale marron », décrit Maxime Champaud, viticulteur à Nantoux, en Bourgogne. « Il faut que l'aoûtement soit visible au moins sur un tiers de la rafle », complète Jan Castaings, œnologue-conseil chez Castaings-Œnologie, en Bourgogne. Certains dégustent les rafles pour s'assurer de leur maturité. C'est le cas de Guillaume Deschepper, directeur technique du Château Les Carmes Haut-Brion, à Bordeaux : « Nous dégustons les rafles provenant de chaque parcelle. Totalement vertes, elles sont souvent âpres. Davantage aoûtées, elles développent un équilibre entre jutosité, salinité sans âpreté et une sucrosité assez spécifique. Mais le curseur est variable selon le cépage et le millésime. »