

**PASSITO DI PANTELLERIA 2007 (I)**

Le vin testé le plus sucré et le plus intense au nez, particulièrement complexe et équilibré.

25 fr. 25

*Le prix au litre du muscat de Beaumes-de-Venise 2007 (F).
Le moins cher des bons vins de ce test.*

VINS BLANCS

A la douce heure!

Durant les Fêtes, ils s'invitent souvent avec le foie gras et le dessert. Que valent ces vins blancs doux? Le laboratoire et les dégustateurs en disent bien plus que les étiquettes...

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALINE CLERC ET ANNE ONIDI

«**E**xcusez-moi, Monsieur, je ne vois rien sur l'étiquette. Ce vin est-il doux?—Absolument, Madame. Moyennement doux.» Hum, non. La malvoisie Terre de Feu en question achetée à Manor n'était que légèrement douce. Et encore, de justesse. Heureusement qu'elle allait être analysée... et non servie à des convives.

Acheter du vin en grande surface? Une mission qui, pour le profane, peut vite devenir pénible. Pour faire son choix, il doit s'appuyer sur des informations variables, distillées au gré des envies des producteurs (voir notre décryptage d'étiquettes en page 16) et des compétences des vendeurs. Au lieu d'aller nous perdre dans les étals, nous avons demandé aux principaux distributeurs de nous indiquer les vins blancs doux qu'ils vendaient le mieux à la période des Fêtes. Nous avons ensuite équilibré les variétés et les origines de manière à obtenir une sélection aussi cohérente que possible. En définitive, nous avons réuni douze vins: trois suisses, huit français (sauternes, monbazillac, gewürtztraminer, muscat, jurançon) et un Passito de Sicile.

Un quart des vins sortent du lot

Nos vins doux ont alors gagné le département d'œnologie de l'Ecole d'ingénieurs de Changins. D'entrée, nous avons écarté l'idée d'un test classique visant à savoir si tel vin plaît ou non aux consommateurs. Nous avons choisi de demander à un panel de dégustateurs entraînés et confir-

més de dresser un profil sensoriel de chaque vin (voir page ci-contre). Si cette démarche ne reflète pas «le» goût des consommateurs, elle suscite une description tout à fait intéressante des différents vins en termes d'aspect visuel, d'arômes et de sensations en bouche. Au sortir de cette épreuve, trois vins se distinguent de la moyenne par l'étendue et l'équilibre de leurs saveurs: le Passito di Pantelleria (I), le vin le plus sucré de la sélection, le muscat Beaumes-de-Venise (F) et l'Ermitage de Vétroz (CH). Joli trio, où les trois nations sont représentées.

Sulfites et pesticides dans les normes

Les vins blancs doux, plus que les rouges et les blancs secs, contiennent des sulfites dont les taux sont réglementés (voir p. 15). Depuis la vendange 2007, les étiquettes des vins suisses et européens doivent obligatoirement porter la mention «contient des sulfites», à partir de 10 mg par litre. Tous nos vins possèdent cette mention, sauf l'Ermitage de Vétroz (et c'est celui qui en contient le plus!). En revanche, aucun des vins testés ne dépasse les valeurs autorisées.

Le laboratoire n'a également décelé aucun taux de pesticides excédant les valeurs légales. Même cumulées, les concentrations des différents phytosanitaires restent bien inférieures aux normes. Bien que non bio, le Passito di Pantelleria, le muscat Beaumes-de-Venise et le Monbazillac Pavillon de la Brie n'en contiennent aucun. Le jurançon Jolys Allure en contient trois, avec des concentrations plus élevées que la moyenne des autres vins.

Voilà de quoi savourer un bon verre en connaissance de cause.

**SAUTERNES CHÂTEAU
DE MYRAT 2° CRU 2005 (F)**

*Il contient les notes les plus
boisées. C'est aussi le plus cher.*

L'ERMITAGE DE VÉTROZ 2007 (CH)

*Son étiquette ne fait pas état de
la présence de sulfites. Or c'est
le vin qui en contient le plus!*



AR/CJean-Bernard Sieber

Quand les papilles se font laboratoire

Comment faire de l'humain, cet être sensible mais pétri de subjectivité, un outil de mesure pertinent? Christian Guyot et Pascale Deneulin, de l'Ecole d'ingénieurs de Changins (EIC), nous éclairent... Rendez-vous est pris à l'école un mardi de septembre. Les treize dégustateurs viennent d'achever leur dernière séance d'analyse et découvrent les vins qu'ils ont goûtés. Dans ce test, les dégustateurs ne devaient pas donner leur avis, mais il n'empêche que nombre d'entre eux ont apprécié la complexité et les arômes puissants de certains vins. C'est avec quelques bouteilles sous le bras qu'ils sont retournés à leurs activités professionnelles respectives: cinq d'entre eux travaillent à l'EIC, les autres étant des spécialistes du vin ou des dégustateurs chevronnés.



Vingt-quatre mots pour décrire le vin

Qu'est-ce au juste que l'analyse sensorielle d'un produit? «C'est la description qu'en fait un groupe de personnes entraînées», résume Christian Guyot, professeur à l'EIC.

Pour notre test sur les vins blancs doux, il aura fallu au panel de dégustateurs trois séances de préparation et deux séances d'analyse. Durant la première rencontre, le but a été de mettre au point le vocabulaire utilisé pour la description olfactive, gustative et visuelle des vins. Parmi la palette de mots retenus (vingt-quatre en tout), on trouve par exemple les

notes de fruits confits, d'agrumes, de miel, de caramel, d'hydrocarbures, boisées, empyreumatiques (évoquant le café, le brûlé, le chocolat noir).

Les testeurs se sont entraînés durant deux séances à affiner leurs perceptions.

Les étapes du test

L'analyse sensorielle à proprement parler a été répétée deux fois, en deux séances d'une heure. Sans le savoir, chaque dégustateur a reçu ses échantillons dans le même ordre

de passage les deux fois, mais avec des codes différents. De plus, pour garantir l'égalité de traitement des vins, les crus ont défilé dans un ordre propre à chaque dégustateur. Les échantillons ont été servis dans des verres noirs pour la partie olfactive et gustative, puis transvasés dans un verre transparent pour l'étape visuelle. Pascale Deneulin et Eve Danthe ont orchestré ces séances, qui leur ont demandé un gros travail d'organisation... et l'utilisation de 624 verres, sans compter la casse!

A. O.

						
		<i>Passito di Pantelleria DOC nes Duca di Castelmonte (I), 2007</i>	<i>Muscat Beaumes- de-Venise (F), 2007</i>	<i>Ermitage de Vétroz (CH), 2007</i>	<i>Sauternes Château de Myrat 2^e cru (F), 2005</i>	<i>Assemblage du Valais Dessert Hurlevent (CH), 2007</i>
CARACTÉRISTIQUES	Prix indicatif	11 fr. 90	18 fr. 95	22 fr. 80	39 fr. 90	19 fr. 90
	Contenance	37,5 ml	75 cl	50 cl	75 cl	37.5 cl
	Prix au litre	31 fr. 75	25 fr. 25	45 fr. 60	53 fr. 20	53 fr. 05
	Lieu d'achat	Coop	Manor	Globus	Manor	Coop
	Volume d'alcool	14,5%	15%	13%	13,5%	11,7%
	Catégorie	doux	doux	doux	doux	doux
ÉTIQUETAGE	Mention des sulfites	✓	✓	✗	✓	✓
	Degré de douceur	✗	✗	✗	✗	✓
	Température de service	✓	✗	✗	✗	✓
	Durée de garde	✗	✗	✗	✗	✓
	Accords vin-mets	✓	✓	✗	✗	✓
ANALYSES CHIMIQUES	Sucres résiduels	139 g/ml	108 g/ml	107 g/ml	113 g/ml	114 g/ml
	Sulfites*	●	●	▲	■	▲
	Teneur en pesticides	+	+	■	■	■
ÉVALUATION SENSORIELLE		LES COMPLEXES ET ÉQUILIBRÉS: puissance au nez et en bouche. Palette aromatique portant essentiellement sur les notes de caramel. Équilibrés et complexes en bouche.			LES INTERMÉDIAIRES: ces vins se situent deux premiers, plus complexes), avec une	

* Concentrations maximales autorisées selon l'ordonnance sur les additifs:

- Vins naturellement doux dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 45 g/l: 400 mg/l de SO₂
- Vins naturellement doux dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 5 g/l: 260 mg/l de SO₂
- Vin blanc dont la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 g/l: 210 mg/l de SO₂

Ça sulfite!

Durant le processus de fabrication, les sulfites sont ajoutés au vin pour le protéger de l'oxydation et de l'attaque des micro-organismes. Les vins blancs doux sont plus riches en sulfites que les vins rouges ou les blancs secs, car ces substances ont pour but de stopper le développement des levures qui transforment le sucre en alcool. Plus il y a de sucre et d'alcool dans le vin, plus il faut donc ajouter de sulfites. Les personnes présentant une intolérance aux sulfites doivent évidemment éviter les aliments qui en contiennent.

BLANCS DOUX Fruits de la nature ou de la technologie?

Les vins blancs doux sont produits à partir de grains très sucrés. Or, selon les conditions climatiques, cette matière première peut être difficile à obtenir. La méthode traditionnelle où le raisin mûrit sur son support (mention «flétri sur souche») fait prendre un risque important au vigneron, qui choisit parfois de faire flétrir ses raisins hors souche. Mais une méthode existe, qui permet de faire mûrir artificiellement le raisin: c'est la cryo-extraction, où les grains

sont congelés à -10 °C puis pressés. A cette température, l'eau part mais le sucre reste. La concentration du jus est également un moyen de contourner l'étape du flétrissement. Pour enlever au jus de raisin une partie de son eau, on emploie des concentrateurs sous vide ou utilisant l'osmose inverse. Selon Hansueli Pfenninger, de l'EIC, ces méthodes frisent l'illégalité. Dans tous les cas, le consommateur devrait être informé, par l'étiquette, du mode de production.

Sauternes Bauvovres AOC (F), 2007	Monbazillac Pavillon de la Brie (F), 2005	Monbazillac Château Belingard (F), 2006	Jurançon Château Jolys Allure (F), 2006	Malvoisie du Valais terre de feu taillefer (CH), 2008	Gewürtztraminer Cuvée Réserve (F), 2007	Gewürtztraminer Emile Willm (F), 2008
14 fr. 95	13 fr. 40	16 fr. 80	9 fr. 95	12 fr. 95	8 fr. 95	9 fr. 95
75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl
19 fr. 95	17 fr. 85	22 fr. 40	13 fr. 25	17 fr. 25	11 fr. 95	13 fr. 25
Denner	Coop	Globus	Manor	Manor	Denner	Manor
13,5%	13,5%	13,5%	13%	13,7%	13%	13%
doux	doux	doux	doux	lég. doux	lég. doux	mi-doux
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
×	×	×	×	×	×	×
×	×	✓	×	×	✓	×
×	×	✓	×	×	×	×
×	×	✓	×	✓	✓	✓
75 g/ml	112 g/ml	89 g/ml	51 g/ml	6 g/ml	11 g/ml	19 g/ml
■	▲	▲	●	●	●	■
■	+	■	■	■	■	■

globalement dans la moyenne aromatique (à l'exception des notes boisées plus importantes que pour les autres vins).

LES PEU SUCRÉS: vins acides et amers. Au nez, peu d'arômes de miel, de caramel ou de fruits confits. En bouche, peu sucrés, peu intenses et peu complexes.

Un étiquetage pas assez informatif

Depuis la vendange 2007, la présence de sulfites doit être indiquée, satisfaisant à une demande de la FRC. Malgré ce progrès, les étiquettes restent peu loquaces.

Au supermarché, le choix d'un vin se révèle ardu lorsqu'il s'agit de faire le tri entre mentions obligatoires et facultatives, design séducteur et absence d'informations utiles sur les étiquettes.

La douceur en douce

La législation fixe les catégories de douceur des vins selon leur teneur en sucre résiduel par litre. En dessous de 4 g, les vins sont «secs», de 4 à 12 g, les vins «demi-secs», «mi-secs» ou «légèrement doux», de 12 à 45 g «demi-doux» ou «mi-doux» et, au-delà de 45 g, «doux».

Ces indications n'étant pas obligatoires, les étiquettes en font rarement état. Pionnière, l'appellation Amigne de Vétroz a rendu cette information obligatoire, avec cependant une classification différente.

Admise depuis 2007, l'utilisation des copeaux n'a pas à être déclarée, mais il est interdit de faire allusion aux barriques ou fûts de chêne en cas de recours à ces morceaux de bois. Suite à cette autorisation, les cantons de Genève, de Neuchâtel et du Valais les ont interdits pour leurs AOC. Ce n'est pas le cas des AOC vaudoises.

Que les AOC s'en mêlent!

Malgré le progrès que représente l'indication «contient des sulfites» lors-

que la teneur est supérieure à 10 mg/l, l'étiquetage des vins reste trop lacunaire pour permettre un choix sur d'autres bases que le prix et le design de l'étiquette. Les informations suivantes permettraient de mieux acheter les crus:

- cépages
- température de service
- durée de garde
- degré de douceur
- méthode de production des vins doux
- concentration en sulfites, cette valeur pouvant fortement varier d'un vin à l'autre.

Pour la FRC, ces améliorations pourraient être intégrées dans les AOC cantonales. Les consommateurs pourraient ainsi choisir plus facilement. **A. C.**

ÉTIQUETTES (AVANT ET ARRIÈRE) DE LA BOUTEILLE DESSERT HURLEVENT

LA CATÉGORIE DU VIN est indiquée: AOC, pour la Suisse et la France, et autres désignations nationales pour les vins de catégorie 1, vin de pays ou vin de table pour la catégorie 2.



LE NOM peut être une marque de fantaisie ou se référer à une localisation cadastrale.

LE MILLÉSIME ne peut être indiqué que si 85% du raisin ont été récoltés durant une même vendange.

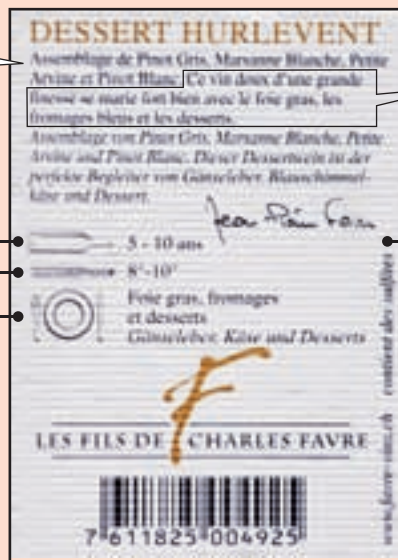
LA TENEUR EN ALCOOL, qui doit se situer entre 7% et 15% du volume. Au-delà, les boissons entrent dans la catégorie des spiritueux ou des vins de liqueur.

LE VOLUME DE LA BOUTEILLE, généralement 7,5 dl. La bouteille vaudoise ne contient que 7 dl.

LE NOM OU LA RAISON SOCIALE du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'embouteilleur ou du vendeur.

LE OU LES CÉPAGES peuvent être indiqués si 85% du vin en sont issus. S'il y en a plusieurs, ils doivent être mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance.

DURÉE DE GARDE
TEMPÉRATURE DE SERVICE
ACCORDS METS-VINS



L'INDICATION DE LA DOUCEUR DU VIN

LA MENTION «CONTIENT DES SULFITES»