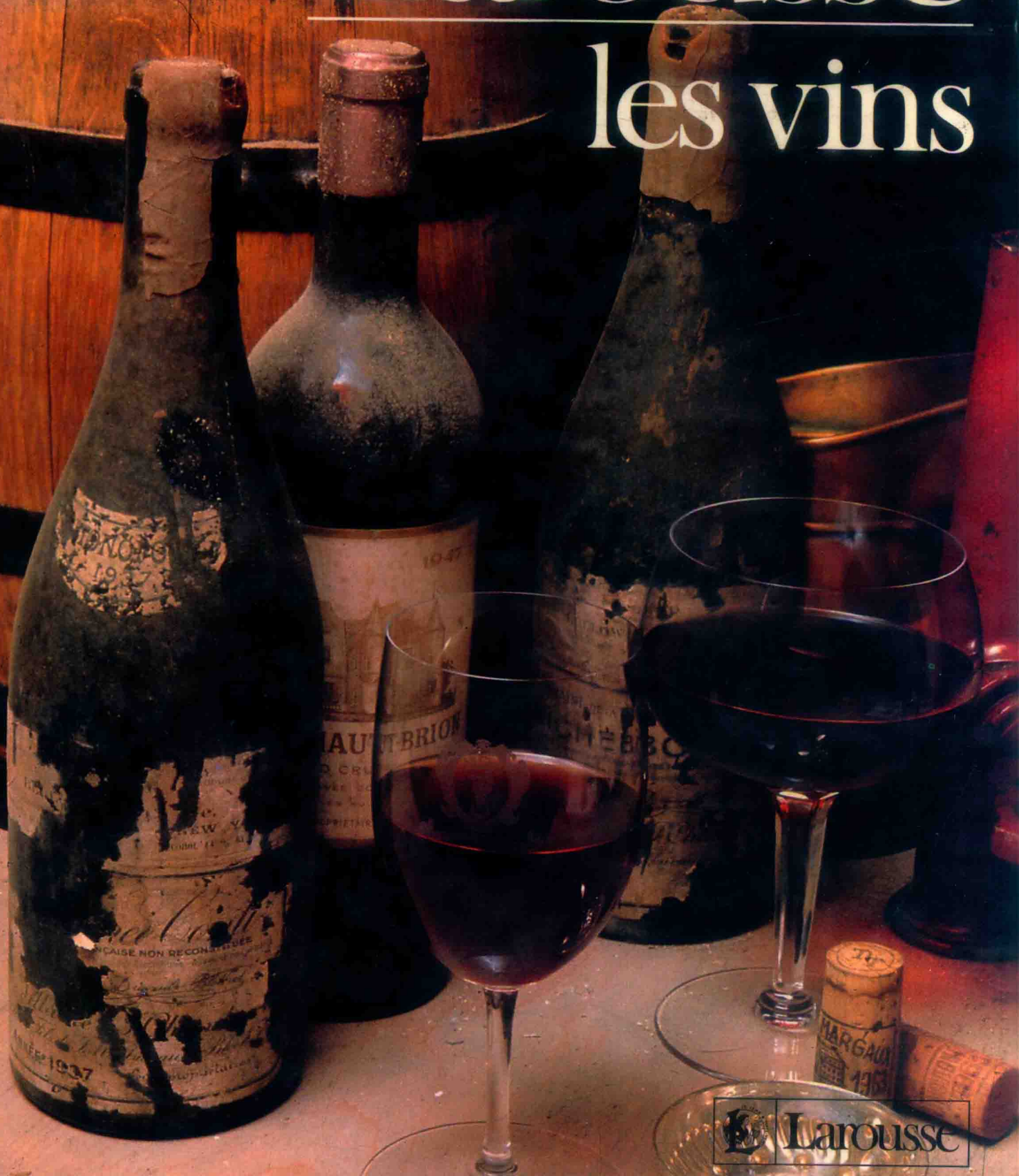


Larousse

les vins



Larousse

Docteur Gérard Debuigne

Larousse

les vins



17 RUE DU MONT-PARNASSE 75298 PARIS CEDEX 06

Le présent volume appartient à la dernière édition (revue et corrigée) de cet ouvrage.

© Librairie Larousse, 1987, pour la présente édition

© Librairie Larousse, 1984, pour l'édition originale
ISBN 2-03-506305-1

Iconographie : Monique Plon, Françoise Guillot
Cartographie : Michèle Bézille

Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit, de la nomenclature contenue dans le présent ouvrage et qui est la propriété de l'Éditeur est strictement interdite.

Librairie Larousse (Canada) limitée, propriétaire pour le Canada des droits d'auteur et des marques de commerce Larousse. Distributeur exclusif au Canada : les Éditions Françaises Inc., licencié quant aux droits d'auteur et usager inscrit des marques pour le Canada.

Larousse
les vins

Docteur Gérard Debuigne

Larousse

les vins



17 RUE DU MONTPARNASSE 75298 PARIS CEDEX 06

Le présent volume appartient à la dernière édition (revue et corrigée) de cet ouvrage.

© Librairie Larousse, 1987, pour la présente édition

© Librairie Larousse, 1984, pour l'édition originale
ISBN 2-03-506305-1

Iconographie : Monique Plon, Françoise Guillot
Cartographie : Michèle Bézille

Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit, de la nomenclature contenue dans le présent ouvrage et qui est la propriété de l'Éditeur est strictement interdite.

Librairie Larousse (Canada) limitée, propriétaire pour le Canada des droits d'auteur et des marques de commerce Larousse. Distributeur exclusif au Canada : les Éditions Françaises Inc., licencié quant aux droits d'auteur et usager inscrit des marques pour le Canada.



avant-propos

Depuis la Genèse, le vin a toujours accompagné le destin de l'homme et les événements de sa terrestre existence : vin de messe, vin de sacre, vin d'honneur...

L'histoire du vin et l'histoire de l'humanité sont étroitement mêlées, et, bien qu'on ignore l'époque exacte où l'homme connut et apprécia le vin, on peut dire que c'est avec le vin que commença la civilisation, comme le prouvent tablettes, papyrus et tombeaux.

Au début du III^e millénaire av. J.-C., l'Egypte plantait déjà des vignes et la Chine, de son côté, connaissait le vin. Il est vraisemblable que les Grecs, premiers pionniers viticulteurs d'Europe, apprirent de l'Orient et de l'Egypte l'art de faire du vin et l'introduisirent, environ un millénaire avant notre ère, en Italie, en Sicile, en Afrique du Nord, en Andalousie, en Provence. Les Romains, de leur côté, contribuèrent à une large extension de la viticulture : la culture de la vigne suivit les légions romaines au cours de leurs conquêtes guerrières.

Les Egyptiens attribuaient le vin à Osiris, les Grecs à Dionysos, et, accepté comme un don des dieux, le vin fut d'abord élevé à la dignité d'un symbole religieux offert en hommage à la divinité, qui, en échange, grâce à lui, procurait aux hommes vigueur, inspiration, euphorie.

*Corne à boire
(Allemagne, XV^e s.).
Musée de Cluny.
Phot. M.*

Olivier de Serres, dans son *Théâtre d'agriculture*, écrivait en 1600 : « Après le pain vient le vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretien de cette vie et le premier par son excellence. » Cadeau du ciel, certes, mais d'un ciel qui est loin d'être toujours clément ! Œuvre d'art, le vin est aussi — et avant tout — une œuvre d'homme, et, ainsi qu'aux diverses disciplines humaines, il était normal de lui consacrer un ouvrage aussi complet que possible.

A notre époque, l'art des vigneron ne s'est plus seulement l'héritier du bon enseignement de jadis : il est devenu une véritable science, tempérée d'instinct par un empirisme intelligent. Ecole de sagesse, de volonté et de sens de l'effort, la viticulture d'aujourd'hui ne se contente pas d'être l'héritière d'un glorieux passé en profitant tranquillement d'une succession : elle prépare l'avenir par un effort continu de création. Le *Nouveau Larousse des vins* permet à l'homme actuel, toujours pressé par le temps, de connaître rapidement, sans longues recherches, les phases successives de la naissance et de la vie du vin, les différentes régions viticoles du monde et les « races » de vins, les détails techniques indispensables sur la vinification et sur la législation se rapportant aux vins, ainsi que le vocabulaire utilisé par les amateurs.

Le *Nouveau Larousse des vins* ne se contente pas de se pencher sur les vignobles français et européens : il traite aussi des vignobles du monde entier : d'Amérique, d'Afrique, et même d'Asie et d'Océanie.

Depuis sa parution en 1970, le *Larousse des vins* a été traduit en langues néerlandaise, anglaise et japonaise. Bien des changements sont intervenus depuis cette première édition, preuve de la vitalité et de l'éternelle jeunesse de la viticulture ; de nouvelles appellations ont vu le jour, certaines ont changé de catégorie, d'autres ont disparu, de nouveaux règlements européens et internationaux sont intervenus. Il s'est donc avéré nécessaire de revoir entièrement le texte primitif, tout en le complétant et en l'enrichissant de mots nouveaux. De nouvelles rubriques (Durée de conservation des vins de France, Accord des vins et des mets) sont venues étoffer la partie réservée aux Annexes de ce *Nouveau Larousse des vins*.

De nos jours, hélas ! l'homme ne trouve guère le temps de lire beaucoup pour retenir un peu. Le voudrait-il qu'il n'y parviendrait pas : la somme des connaissances actuelles est tellement gigantesque que « tout savoir sur toute chose » n'est plus qu'un rêve impossible.

Le vin, personnage vivant, ne se laisse d'ailleurs pas facilement circonscrire. Ce volume n'a donc pas la prétention de traiter à fond un sujet aussi vaste et aussi passionnant. Mais, en mettant à la portée de tous des connaissances essentielles, il donnera, nous en sommes persuadé, l'amour et le respect de cette noble et mystérieuse matière qu'est le vin.

a

abondance. C'est par une note d'humour que nous ouvrirons ce dictionnaire consacré à « Monseigneur le vin ». L'abondance, en effet, est un vin généreusement baptisé (d'eau bien sûr!), qu'on donne à boire aux jeunes dans les collèges.

abstème, personne qui ne boit pas de vin. — Les pythagoriciens, J.-J. Rousseau, Renan furent des abstèmes.

acérbe. Un vin acérbe donne au palais une sensation très désagréable; il est à la fois acide, astringent, âpre comme une pomme pas mûre.

acescence, maladie, dite aussi *piqûre*, occasionnée par des bactéries acétiques, qui attaque tout liquide fermenté, notamment le vin, et tend à le rendre acide.

acide ascorbique. De nombreux travaux ont été effectués sur cet antioxydant. La réglementation de la C.E.E. limite son addition à 150 mg par litre de vin. Cette addition ne peut se faire que lorsque le vin est complètement terminé, et, pour éviter les réactions secondaires nuisibles lors de l'oxydation de l'acide ascorbique, le vin doit contenir une quantité suffisamment grande d'anhydride* sulfureux, sous forme de « SO_2 libre » (environ de 15 à 20 mg par litre). Jusqu'à présent, l'addition d'acide ascorbique ne modifie pas les conditions d'utilisation de l'anhydride sulfureux.

acide citrique. Cet acide est présent non seulement dans les raisins verts, mais aussi dans les raisins mûrs. La quantité normale est moins élevée dans les vins rouges que dans les vins blancs, et, normalement, sa teneur varie de 1 à 10 g par hectolitre. Les raisins atteints par la pourriture* noble contiennent jusqu'à 1 g d'acide citrique par litre, car l'action du champignon qui la provoque, *Botrytis cinerea*, en augmente la quantité. L'adjonction d'acide citrique au vin est tolérée par la loi française et par la réglementation communautaire, mais cette acidification* n'est autorisée que sous certaines conditions.

acide lactique, acide né lors de la fermentation* malo-lactique du vin. — Sous l'influence de cette fermentation, l'acide malique contenu dans le vin se transforme en acide lactique et en gaz carbonique. On ne trouve normalement l'acide lactique qu'en très faible quantité dans le vin, comme, d'ailleurs, les autres acides produits par la fermentation (acide succinique, acide acétique). On ne doit pas percevoir sa saveur à la dégustation.

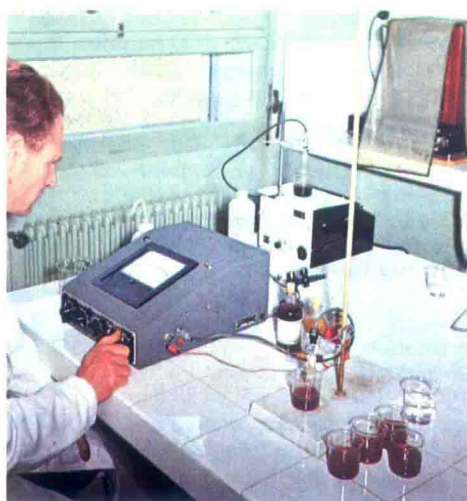
acide malique. Il est surtout abondant dans le fruit vert et communiqué à ce dernier un goût acérbe caractéristique. Il disparaît ensuite, en partie, pendant la maturation, car il est utilisé dans les phénomènes respiratoires. Ces phénomènes augmentent quand la température s'élève. Cela explique que l'acide malique diminue lorsque l'année est chaude, alors qu'il reste en excès dans le raisin lorsque le temps a été froid.

Sous l'action de certaines bactéries, l'acide malique du vin se décompose lors de la fermentation* malo-lactique, qui aboutit à la désacidification* biologique.

acide sorbique. Son emploi sous forme de sorbate de potasse est autorisé à la dose maximale de 200 mg par litre. Il permet de remplacer en partie l'anhydride* sulfureux, employé comme antiseptique et antioxydant. L'acide sorbique est surtout intéressant dans le cas des vins blancs doux, où l'anhydride sulfureux doit être employé de façon à éviter les risques de refermentation* secondaire : l'odeur et le goût de soufre sont alors parfois perçus par le consommateur. L'emploi d'acide sorbique permet de diminuer la quantité d'anhydride sulfureux nécessaire. Mais cet acide agit seulement comme fongicide et inhibiteur des levures, et est sans effet contre les bactéries : il doit donc toujours être associé à l'anhydride sulfureux. Il a aussi de graves inconvénients : les solutions trop vieilles donnent des faux goûts; attaqué par les bactéries, il se décompose en donnant un goût très désagréable, comparable à celui de la tige de géranium, et, enfin, des levures résistantes peuvent se développer au fond des bouteilles, donnant des amas grumeleux peu appétissants. Il ne faut donc l'employer qu'au moment de la mise en bouteilles, sur des vins stabilisés et ne contenant aucune bactérie.

Bien qu'il ne soit pas autorisé dans tous les pays, l'acide sorbique continue à être autorisé en France. Sa toxicité est très faible, puisque la « dose quotidienne admissible sans réserve » de ce produit, retenue par l'O.M.S., est une des plus élevées parmi tous les additifs alimentaires. L'addition de 200 mg d'acide sorbique par litre permet d'économiser 75 mg d'anhydride sulfureux dans le traitement des vins blancs liquoreux. L'acide sorbique est donc un additif précieux, surtout pour la conservation de ces vins blancs, où il est nécessaire d'utiliser une dose élevée d'anhydride sulfureux. Il ne reste qu'à résoudre le problème des mauvais goûts observés parfois après addition de ce produit, généralement après oxydation ou attaque bactérienne, mais dans des conditions, malheureusement, difficiles à cerner.

pH-mètre électrique pour
mesurer l'acidité du vin
(École nationale d'agriculture
de Montpellier). Phot. M.



acide tartrique. On ne le trouve guère, dans la nature, ailleurs que dans le raisin, et c'est le plus important des acides fixes du vin, avec l'acide* malique. La quantité d'acide tartrique contenue dans le raisin diminue quand l'été est chaud. Il est alors parfois nécessaire d'en ajouter au moût* : cette acidification* par l'acide tartrique est désormais limitée et codifiée par la réglementation communautaire. Les grands vins, rouges ou blancs, n'ont qu'une assez faible teneur en acide tartrique, car une trop forte proportion de cet acide donne un vin astringent et dur.

acidification, action d'ajouter au moût* de l'acide tartrique ou au vin de l'acide citrique lorsque les vendanges manquent d'acidité à la suite d'une année très chaude et ensoleillée. — Sans ce correctif, les vins sont déséquilibrés, sans fraîcheur et se conservent mal. L'acidification n'a rien de chimique, puisqu'il s'agit de restituer au vin des substances lui faisant défaut et entrant normalement dans sa composition. D'ailleurs, les acides tartriques et citriques sont issus de produits naturels.

La réglementation française autorisait l'acidification par l'acide* tartrique — des moûts* seulement — sans limitation de la quantité de ce produit et sans établir à ce sujet de différenciations régionales. La réglementation communautaire étend cette possibilité d'acidification par l'acide tartrique aux raisins frais, au moût partiellement fermenté et au vin nouveau encore en fermentation. Elle prévoit des régimes différents suivant les zones viticoles et pose des limites quantitatives à cette pratique.

L'acidification par adjonction d'acide* citrique était permise par la législation française, dans la limite de 0,5 g par

litre de vin. La réglementation communautaire confirme cette dose limite, mais sous réserve que la teneur finale du vin en cet élément ne dépasse pas 1 g par litre.

acidité fixe, ensemble des acides organiques normalement contenus dans le fruit et qu'on retrouve dans le vin : acides* malique, tartrique, lactique, etc.

acidité réelle. Les chimistes l'expriment par le pH. Sans entrer dans les détails techniques, disons qu'elle représente l'intensité de l'acidité. Certains acides ont une acidité plus effective que d'autres, ce qui explique que des vins ayant la même acidité totale ont cependant un pH différent. Dans les solutions acides, le pH s'exprime de 7 à 0, le chiffre 7 représentant la neutralité absolue et le chiffre 0 l'acidité absolue. Plus le pH d'un vin est bas, plus son acidité est grande. D'après Jaulmes, le pH des vins est compris entre 2,7 et 3,9; le premier chiffre donne donc un vin très acide, le second un vin extrêmement neutre et plat.

acidité totale. Elle désigne l'ensemble des substances acides, libres ou combinées, existant dans le vin. Elle est la somme de l'acidité* volatile et de l'acidité* fixe. La santé et la longue vie d'un vin dépendent de son acidité. C'est l'acidité aussi qui donne au vin les qualités que l'on désigne par « fraîcheur » et « nervosité ». Or, cette acidité est très variable. Les raisins insuffisamment mûrs donnent des vins trop acides (cas des années froides, par exemple) : les vins sont alors aigrelets, verts, acerbes. La loi permet, dans certains cas, de remédier à l'acidité excessive par la désacidification*. Au contraire, les années chaudes donnent des vendanges trop mûres qui manquent d'acidité : l'acidification* est alors nécessaire.

On estime que l'acidité totale d'un vin équilibré, qui se conserve bien, doit être de 4 à 5 g par litre (évaluée en acide sulfurique).

Deux vins ayant la même acidité titrée peuvent donner au palais des sensations totalement différentes, puisque l'acidité totale est la somme d'acidités de natures différentes : ainsi, si l'acide tartrique domine, le vin aura une saveur rude, mais qui s'estompera vite, puisque les premiers froids précipiteront l'acide tartrique en bitartrate de potassium, insoluble.

acidité volatile. Elle représente les acides volatils, c'est-à-dire ceux qu'il est possible de séparer du vin par distillation. Ces acides existent normalement dans le vin à dose faible : de 0,30 à 0,40 g par litre. L'augmentation de ce taux est toujours

l'indice d'une altération microbienne. C'est pourquoi la loi interdit formellement la vente des vins qui accusent 0,9 g d'acidité volatile à la production et 1 g au commerce de détail.

L'acidité volatile est constituée par plusieurs substances, dont la principale est l'acide acétique (ou acide du vinaigre*). C'est dire que le vin qui en contient n'est plus guère consommable. Sa saveur devient d'abord piquante, puis résolument aigre.

L'acidité volatile augmente toujours avec le vieillissement : un vin « piqué » n'est donc pas récupérable, d'autant que la loi interdit strictement le dépiquage des vins. Lorsque l'acidité volatile d'un vin mal soigné se perçoit à la dégustation (vers 0,70 g), les spécialistes disent ce vin « fiévreux », puis « aigre » et « piqué ».

Afrique. La vigne ne peut pousser qu'en climat tempéré. Aussi, ce continent si vaste ne produit-il de vin que dans les zones tempérées du Nord (Maroc, Algérie, Tunisie) et dans celles du Sud (république d'Afrique du Sud).

Afrique du Sud. Dès le début de la colonisation hollandaise, la vigne a été plantée dans ce pays, où elle jouit d'un climat favorable, rappelant le type méditerranéen. Le vignoble le plus célèbre, le Groot-Constantia, qui produit le vin de Constance, jadis si fameux, a été planté en 1684. Les vignobles sont groupés dans la province du Cap et se divisent en deux parties distinctes.

La *première* comprend les régions de Stellenbosch, de Paarl, de Wellington, puis celle qui va de Malmesbury à Tulbagh et, enfin, la péninsule du Cap; c'est le secteur côtier. La *seconde* est une région d'altitude, connue sous le nom de Little Karoo et qui s'étend de Ladismith à Oudtshoorn, entre le Drakenstein et le Swartberg, en embrassant Worcester, Robertson, Bonnievale et Swellendam. Elle produit surtout des vins de dessert, de type Xérès et Porto, alors que la région côtière, au climat plus tempéré et humide, et qui possède une grande variété de sols et de reliefs, produit à la fois des vins secs, rouges et blancs, et des vins de dessert.

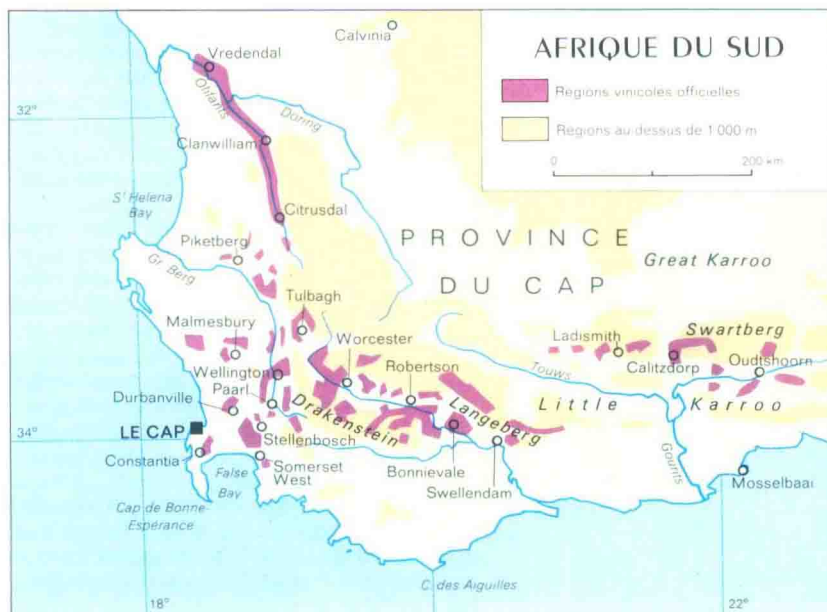
Le cépage rouge principal est le Cinsault (qui a donné avec le Pinot noir un hybride appelé « Pinotage »); mais on trouve aussi le Pinot noir et, de plus en plus, le Cabernet. Les vins blancs proviennent surtout du Stein (issu de notre Chenin blanc de la Loire), du Sémillon, de la Clairette et du Riesling.

Le vignoble de Paarl Valley, immédiatement à l'est du Cap, donne des vins considérés comme étant parmi les meil-



Vendanges près du Cap
(Afrique du Sud).
Phot. Rapho.

leurs. Les vignobles du Cap se trouvent exactement à la même latitude Sud que les meilleurs vignobles du Chili et d'Australie. Les années mauvaises ne sont pratiquement pas à craindre. La chaleur du climat élève la teneur en sucre et diminue l'acidité. Depuis l'introduction du contrôle de la température dans les caves, les vignerons peuvent désormais reproduire le climat frais de l'Europe, afin de donner des vins blancs fins : ces vins frais et fruités



ont cependant tendance à être plus corsés et moins secs que les vins européens (le Riesling et le Stein sont sans doute les meilleurs, mais ceux qui sont issus de la Clairette blanche sont plus délicats). Les vins rouges du Cap se rapprochent davantage des vins européens. Certains, cultivés dans les régions de Paarl, Stellenbosch et Durbanville, sont corsés et plutôt de type « Bourgogne ». D'autres, provenant de la région de Somerset-West, sont plus légers et se rapprochent du type « Bordeaux ». Les rosés, quoique assez astringents et manquant parfois de corps, sont plus légers : leur fraîcheur, très prisée sous le soleil africain, leur assure une popularité grandissante.

La plupart des vins du Cap sont, de nos jours, bons et bien vinifiés. Ils peuvent toutefois paraître aux Européens trop doux ou trop lourds.

En ce qui concerne les vins liquoreux, l'Afrique du Sud en produit d'excellents. Leur gamme, très étendue, donne surtout des vins de type « Porto » et de type « Xérès » très appréciés. Les Xérès sud-africains sont, comme l'authentique Xérès, des vins de « fleur » savamment assemblés et vieillissent en « solera ».

Mais les vins du Cap n'ont jamais retrouvé l'engouement dont ils jouirent au XIX^e siècle, même en France. Ils sont vendus aujourd'hui presque uniquement sur place. Depuis 1972, le gouvernement a adopté un système de contrôle des vins d'origine : quatorze régions de production ont été ainsi délimitées dont la vaste région d'Olifants River. Ce contrôle surveille strictement l'emploi du mot « domaine » (réservé à 40 crus qui ne pratiquent que leur propre embouteillage), l'indication du millésime, l'indication du cépage. Une grande coopérative d'État, la K.W.V., a été créée pour contrôler les prix et absorber les surplus (Paarl est le siège de cette coopérative nationale, qui possède, en outre, cinq entreprises de vinification). Le plus gros client de la K.W.V., dont presque tout le vin est exporté, est la Grande-Bretagne.

âge de la vigne. Il a une influence extrême sur la qualité du vin. Il faut trois ans pour qu'un cep produise ses premiers raisins et de dix à douze ans pour qu'il donne un vin convenable. Les grands vins proviennent toujours de vignes adultes, ayant entre vingt et quarante ans. Comme disent les vigneron : « Il faut de vieilles vignes pour faire de grands vins. »

agressif. Un vin agressif est un vin qui attaque nos papilles. Ce défaut est dû soit à un excès d'acidité*, par maturité insuffisante du raisin, soit à un excès de tanin*, par cuvaison trop prolongée.

Ahr, petite rivière de l'ouest de l'Allemagne, affluent de la rive gauche du Rhin et qui se jette dans celui-ci au nord de Coblenz. — Les vignobles qui s'accrochent aux pentes abruptes de la vallée sont presque entièrement plantés en Pinot noir de Bourgogne, qu'on appelle ici « Spätburgunder ». Ce sont les vignobles les plus septentrionaux d'Europe. Les vins rouges, assez pâles, délicieux, avec un fin bouquet, sont les meilleurs vins rouges d'Allemagne (qui en produit fort peu). Rarement exportés, il faut les boire frais, dans le pays, autour des villes d'Ahrweiler, Neuenahr et Walporzheim.

aigre, maladie redoutable, causée par l'introduction de *Mycoderma* aceti*, qui transforme le vin en vinaigre*. — Elle se produit dans les fûts mal remplis, qui ne sont pas ouillés (v. OUILLAGES) avec le soin et la fréquence nécessaires (la bactérie a besoin d'air pour se développer). À partir de 30°C, les bactéries acétiques se développent encore plus facilement, d'où la fréquence de la maladie en été. La saveur aigre se perçoit très vite dans un vin. Le goût de « piqué », plus désagréable encore, apparaît lorsqu'une partie de l'acide acétique se combine avec l'alcool. La loi interdit le dépiquage des vins malades et, évidemment, leur vente.

aigu. Cet adjectif s'applique à un vin qui accuse un déséquilibre entre l'alcool* et l'acidité*. L'acidité domine nettement et pique très brusquement et fortement la langue. Ce caractère désagréable se rencontre lorsque le vin provient de raisins récoltés en année froide, après une maturation difficile.

Aïn-Bessem-Bouira, vins d'Algérie, récoltés au sud-est d'Alger, sur des terrains calcaires ou schisteux, à une altitude moyenne de 500 m. — Les rouges sont très corsés (13° au moins), colorés, souples, avec une agréable rondeur. Les rosés, assez alcoolisés eux aussi, sont d'une jolie teinte rose vif, tirant sur le cerise; ils sont fruités et coulants. Ces vins étaient jadis classés V.D.Q.S.*.

Aïn-el-Hadjar. Les vins de ce petit vignoble d'Algérie, de l'ancien département d'Oran, avaient droit autrefois au label V.D.Q.S.* Produits sur les hauts plateaux, entre 600 et 1 200 m d'altitude, les vins rouges, rosés et blancs sont de qualité et se conservent fort bien en bouteille.

Les rouges, très corsés (13,8°), bien équilibrés, ont un bouquet délicat, de la finesse et du moelleux. Les rosés et les blancs, très corsés également, sont parfumés et fruités.

Aix-en-Provence (Coteaux d'). Les vins produits autour de la vieille cité d'Aix ont droit au label v.d.o.s.*. Ils sont récoltés sur le terroir de quarante-huit communes du département des Bouches-du-Rhône et de deux communes du Var (Artigues et Rians). Les vins rouges et rosés proviennent des cépages principaux Cinsault, Cou-noise, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah et Cabernet-Sauvignon (celui-ci étant limité à 60 p. 100 au maximum), et des cépages secondaires Carignan et Tibouren. Les vins blancs sont issus des cépages principaux Bourboulenc et Clairette, et des cépages secondaires Grenache blanc, Sauvignon, Sémillon, Ugni blanc. L'ensemble des cépages secondaires, pour les vins rouges et rosés comme pour les vins blancs, ne pouvait dépasser 40 p. 100 jusqu'en 1981 (30 p. 100 au-delà de cette date).

Les vendanges blanches sont admises dans les cuvées de vins rouges et rosés, mais dans les limites de 20 p. 100 du volume au maximum. Les vins titrent 11° avec un rendement de 50 hl à l'hectare.

Les Coteaux d'Aix-en-Provence sont des vins corsés et fruités très plaisants : les rouges chaleureux et les rosés bouquetés sont très appréciés. Le meilleur cru est « Château Vignelaure », situé à Rians, dans un site dont la vocation viticole remonte à l'époque romaine. Le sol caillouteux, admirablement exposé, est planté surtout en Cabernet-Sauvignon, avec, en proportions moindres, Syrah et Grenache.

Jadis, on plantait un buisson épineux au bout de chaque rang de vigne pour empêcher le cheval d'abîmer le dernier cep en tournant trop court ; à Vignelaure, c'est un rosier qui termine chaque rang de vigne... Le vin rouge du Château Vignelaure tranche sur les autres vins de l'appellation : il évoque les vins du Médoc, avec sa belle robe de velours sombre, sa plénitude et son arôme de cassis et de truffe.

Alameda, comté du nord de la Californie, situé à l'est de la baie de San Francisco. — Les principaux vignobles se trouvent dans la *Livermore Valley*, autour de la ville de Livermore. Le sol de graviers roulés semble convenir parfaitement aux fins cépages blancs européens tels que le Sauvignon, le Sémillon, le Pinot blanc, le Chardonnay. Cette région produit presque uniquement des vins blancs, qui sont parmi les meilleurs de Californie. Les vignobles renommés sont Concannon, Cresta Blanca, Wente Bros.

alcool. L'alcool contenu dans le vin se forme lors de la fermentation du moût*. Sous l'action des levures*, le sucre naturel de raisin contenu dans le jus se décompose en quantité à peu près égale d'alcool

et de gaz* carbonique. Les vins titrent de 8 à 14°, parfois 15°. Le degré alcoolique résultant d'une fermentation normale ne peut dépasser 15. Par conséquent, un vin titrant plus de 15° a forcément été « viné », c'est-à-dire qu'il a été additionné d'alcool étranger. Ainsi les vins mutés (v. MUTAGE) titrent parfois de 18 à 22°.

Pour obtenir 1° d'alcool, il faut environ 17 g de sucre par litre pour les vins blancs et 18 g pour les vins rouges ; donc, un vin titrant 10° provient de jus ayant contenu 170 g de sucre pour les vins blancs et 180 g pour les vins rouges.

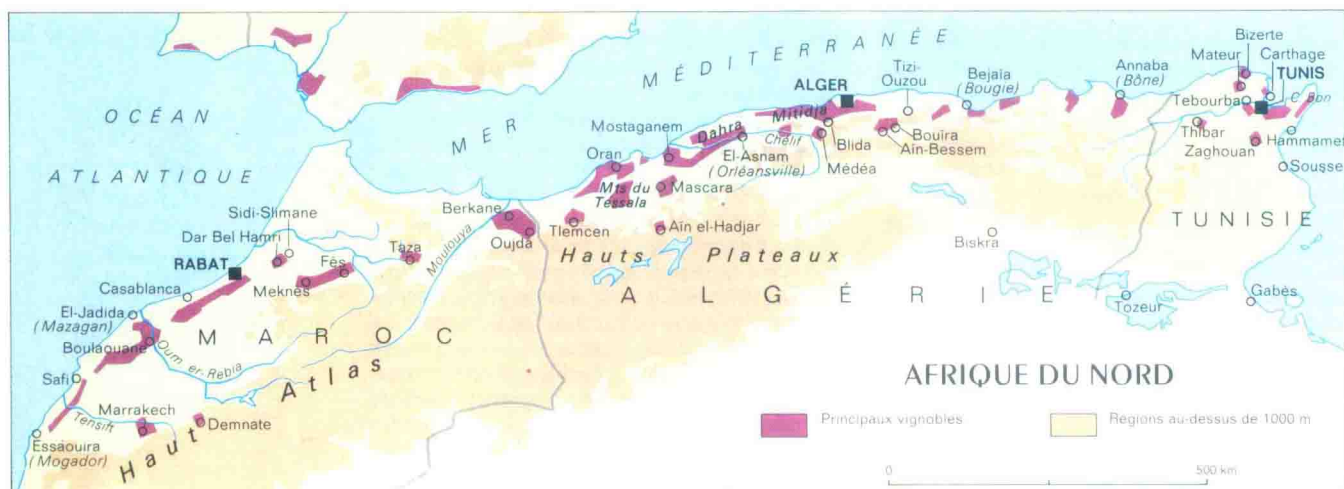
L'alcool du vin est le support des autres constituants du vin. C'est aussi l'élément de conservation. Un vin riche en alcool flatte souvent davantage le palais, en même temps qu'il fatigue plus vite le dégustateur. Malheureusement, le degré alcoolique était parfois, dans l'esprit du public, synonyme de qualité, et on avait pris l'habitude de considérer le degré-alcool comme critère de la qualité. Le consommateur actuel est arrivé à une conception plus juste et préfère les vins légers et peu corsés.

Beaucoup de facteurs interviennent dans la teneur alcoolique d'un vin : le cépage, la nature du sol (le calcaire, par exemple, donne généralement des vins plus riches en alcool que les cailloux siliceux), le climat (les vins sont plus corsés sous un climat sec et chaud) et enfin le millésime* (les années chaudes donnent des vins à haute teneur alcoolique). En aucun cas, le goût de l'alcool ne doit dominer à la dégustation. Il doit toujours être parfaitement fondu parmi les sensations gustatives. C'est pourquoi la chaptalisation* est une arme à double tranchant : en ajoutant du sucre au jus de raisin afin d'augmenter le degré alcoolique du vin, on déséquilibre les rapports naturels entre les constituants du vin et l'on risque de donner un vin médiocre, heurté, sans harmonie.

Les mots *vineux*, *spiritueux*, *capiteux*, *corsé*, *généreux*, etc., caractérisent les vins riches en alcool.

alcool total. Les expressions *alcool total*, *alcool acquis*, *alcool en puissance* sont parfois employées lorsqu'il s'agit de vins blancs liquoreux. L'alcool total représente la somme de l'alcool acquis et de l'alcool en puissance. Ainsi, un vin de Sauternes doit titrer au minimum 13° d'alcool total, dont 12,5° d'alcool acquis au moins. Cela veut dire que le Sauternes doit obligatoirement avoir au moins 12,5° d'alcool réel, le reste, soit 0,5°, étant de l'alcool « en puissance », c'est-à-dire du sucre. Sachant qu'il faut 17 g de sucre pour obtenir un degré d'alcool, ce 0,5° correspond à 8,5 g de sucre par litre, quantité en réalité bien souvent dépassée.





Le nouveau règlement de la C.E.E. a remplacé le degré alcoolique par le « titre alcoométrique volumique », indiqué par le symbole %Vol. On doit donc distinguer, désormais, le titre alcoométrique volumique en puissance et le titre alcoométrique volumique total, mais on continue à employer les anciennes expressions, bien plus simples (alcool total, etc.).

Aleatico, cépage italien qui produit un vin du même nom, rouge et généralement doux. — L'Aleatico est de la famille des Muscats, et son vin a un bouquet et une saveur muscatés très prononcés. On le cultive en Ombrie (Gradoli et environs), partout en Apulie et aussi dans l'île d'Elbe, autour de Portoferraio. C'est un vin de dessert suave, de renommée mondiale, avec peut-être autant de classe qu'un Porto, mais avec plus de légèreté et un arôme exquis de Muscat.

Algérie. Le vignoble de cette ancienne colonie française a été entièrement planté après 1842 par les colons français. Au moment où le phylloxéra* ravageait le vignoble de notre Midi, on se mit à planter massivement en Algérie, à la fois les coteaux et les plaines. Aujourd'hui, les principaux cépages d'Algérie sont, pour les vins rouges : Carignan, Cinsault, Grenache, Cabernet, Morastel, Mourvèdre, Pinot; pour les vins blancs : Farnah, Clairette, Ugni blanc et Aligoté.

Les vins algériens fournissaient, jusqu'à ces derniers temps, la base des vins français de coupage*. Issus de cépages à grand rendement, ils n'ont été, pendant longtemps, que des vins ordinaires, dont la vinification était industrialisée. Certains, pourtant, provenant de régions montagneuses, avaient fait peu à peu des progrès remarquables et avaient accédé au

label envié v.d.q.s.* : ceci était l'œuvre de pionniers venus du Languedoc, du Jura et de Bourgogne, qui avaient travaillé, depuis plus d'un siècle, à adapter les cépages et leurs méthodes de vinification au sol et au climat africains. Les vins rouges, toujours généreux, révélaient parfois une qualité surprenante, un bouquet développé et une certaine finesse; ils avaient l'avantage d'être très vite prêts à la consommation. Certains vins blancs, assez peu connus il est vrai, présentaient de la finesse et du fruit sans trop de puissance.

Les vins d'Algérie n'ont plus droit, depuis l'indépendance, au label v.d.q.s., puisque les contrôles métropolitains ne peuvent plus être exercés. C'est donc l'Algérie qui doit désormais définir elle-même la qualité de ses vins, en accord avec les réglementations fixées par les accords internationaux. A côté des vins de table, l'Algérie produisait, depuis 1880, des mistelles* servant à la préparation des apéritifs : elle en était, depuis 1910, le principal fournisseur des fabricants français d'apéritifs. Elle élaborait aussi elle-même des vins de liqueur, dont certains excellents, comme ceux des coteaux de l'Harrach et du domaine de la Trappe de Staouéli, issus du Muscat.

Il semble que, depuis son indépendance, le jeune État algérien ait maintenu partiellement son vignoble, qui couvrait 350 000 ha en 1962 et 219 750 en 1978. Comme par le passé, l'altitude du vignoble joue un rôle particulièrement important et définit les types distincts de vins algériens : vins de coteaux, fins et délicatement bouquetés; vins de montagne, corsés et lourds; vins de plaine, légers et de conservation courte. Dans la région d'Alger et de Tizi-Ouzou, l'essentiel du vignoble colonial est toujours en place, dans un état de semi-abandon, les arrachages de vignes ayant porté, entre 1964 et 1977, sur 150 000 ha



environ. La Mitidja donne des vins rouges bien équilibrés, souvent coulants et fruités. La région d'El-Asnam (Orléansville), dont les vignes se situent dans le Sahel d'Oran, donne des vins de coteaux solides, nerveux, bien colorés, les plus réputés restant ceux des Côtes du Zaccar. La région de Médéa produit des vins renommés autour de cette ville et, plus à l'est, les vins d'Aïn-Bessem-Bouïra, dont la réputation est fort grande.

L'ancien département d'Oran, qui, à lui seul, produisait plus des deux tiers de la récolte, donne sans doute des vins qui sont parmi les meilleurs d'Algérie. La région de Mostaganem produit, sur les versants marneux du haut Dahra, des vins de coteaux fins et fruités, mais aussi, au sud de l'oued Chélif, des vins de plaine et de coteaux francs et robustes. Au sud des monts des Béni-Chougran, Mascara et Coteaux de Mascara sont des appellations connues de tous. Citons encore les vignobles d'Aïn-el-Hadjar, les plus méridionaux de l'Algérie, et ceux des monts du Tessala. Enfin, autour de Tlemcen, des vins fins et réputés sont produits, surtout ceux des coteaux de Tlemcen.

Toute la viticulture algérienne est incontestablement l'œuvre de la colonisation, mais la conversion du vignoble pose de graves problèmes économiques et humains au nouveau gouvernement, qui doit à la fois assurer la formation professionnelle de la main-d'œuvre indigène et enrayer l'exode des campagnes.

L'Algérie a trouvé de nouveaux marchés pour écouler sa production : U.R.S.S. et anciennes colonies françaises d'Afrique (Côte-d'Ivoire, Sénégal, Madagascar), mais la perte du marché français rend néanmoins l'avenir incertain. La bonne solution consisterait à ne faire que des vins de coteaux (vins de qualité, puisque douze furent classés v.d.q.s. en France, avant 1962), en abandonnant les immenses vignobles des plaines, dont les vins, trop riches en alcool et manquant d'acidité, ne sont guère bons qu'aux coupages. L'évolution actuelle permet d'envisager la production de 2 millions d'hectolitres par an. Seule l'exportation offre un débouché à la production, puisque la population musulmane ne consomme pas de vin (90 p. 100 du vin algérien a toujours été exporté, en majorité vers la France).

Aligoté, cépage blanc, très ancien, cultivé surtout en Bourgogne. — C'est lui qui produit le Bourgogne Aligoté, vin plaisant et aimable, léger et désaltérant, mais sans caractéristiques particulières ni qualités exceptionnelles. On consomme ce vin jeune, dans les trois ans, car il a tendance à s'oxyder.

Le Bourgogne Aligoté est la base du célèbre apéritif nommé familièrement « Kir », du nom du chanoine Kir, maire de Dijon, qui en fit le vin d'honneur de toutes les réceptions de la mairie. Le « Kir » se compose de Bourgogne Aligoté additionné de cassis de Dijon : bien dosé, servi frais, c'est un apéritif exquis.

Allemagne. La vigne est depuis bien longtemps cultivée en Allemagne : les légions romaines l'amenèrent sur les bords du Rhin et de la Moselle. Pourtant, on ne peut pas dire que l'Allemagne soit vraiment un pays à vocation viticole, sauf en Rhénanie et dans les régions traversées par les affluents du Rhin. Les vignobles allemands sont très défavorisés par leur latitude septentrionale : ils occupent, pour cette raison, les pentes bien exposées le long des

*Vignes au pied du « burg »
Katz, aux environs
de Sant Goar.
Phot. Bavaria-Vloo.*





Vignobles en terrasses au fil du Rhin; vue prise du rocher de la Lorelei en direction du bourg de Boppard.
Phot. Lauros-Candelier.

rivières, la vallée du Rhin et ses affluents, notamment. Seules quelques variétés de cépages aguerries peuvent être cultivées : l'excellent Riesling, le Sylvaner, le Müller-Thurgau, le Gewurztraminer et le Ruländer (Pinot gris), ces deux derniers étant assez rares, et quelques autres peu nombreux. Le nom du cépage est généralement notifié sur la bouteille; s'il ne l'est pas, on peut se rappeler que, dans l'ensemble, les vins de la Moselle et du Rheingau sont issus du Riesling, mais que ceux de la Hesse rhénane, du Palatinat et de la Franconie proviennent du prolifique Sylvaner. C'est vers l'exportation que la viticulture allemande d'aujourd'hui porte ses efforts : la récolte moyenne annuelle est de 4 à 5 millions d'hectolitres environ.

Les vins blancs représentent quelque 80 p. 100 de la production allemande. Les vins *courants* sont sans grands mérites, mais les *bons* vins allemands sont excellents. Leur popularité n'a rien d'étonnant, car l'Allemagne possède bien l'art d'élaborer les vins blancs, secs ou liquoreux.

Généralement peu alcoolisés, ils titrent normalement de 8 à 11°; légers, rafraîchissants, fruités, avec une agréable acidité, ils ont un charme tout particulier. D'une limpidité remarquable, ils ont un arôme très fin et beaucoup de distinction. On y trouve parfois une trace de plaisante douceur.

Les vins blancs allemands se prêtent, de façon très valable, à leur transformation en mousseux. L'industrie du mousseux allemand, le fameux «Sekt», connaît un très grand développement depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Il convient de remarquer que le «Deutscher Sekt» est agréable à condition d'être bien préparé, avec des vins de qualité, et qu'il garde le type du vin dont il provient. Les très grands vins allemands du Rheingau et de la Hesse rhénane, qui proviennent, en année exceptionnelle, du Riesling atteint par la pourriture* noble dans des situations privilégiées, sont de précieux vins liquoreux qui se vendent souvent aux enchères.

Les vins du Rhin sont produits dans diffé-

