

L'augmentation du sucre dans les vins : réchauffement du climat ou changement de goût ?

Jean-Robert PITTE

Université Paris IV – Sorbonne, 1 rue Victor Cousin, 75005 Paris, France
jean-robert.pitte@paris-sorbonne.fr

Résumé

On assiste, depuis deux décennies, à l'augmentation graduelle, mais constante, de la proportion de sucre résiduel dans les vins de France, particulièrement dans les vignobles à vin blanc du nord, l'Alsace ayant dépassé tous les records, hors mêmes ses vendanges tardives et ses sélections de grains nobles.

On évoquera les facteurs climatiques du phénomène, mais aussi l'évolution du goût des Français. À la différence des consommateurs germaniques ou slaves, les Français ont longtemps préféré les vins blancs secs. La présence croissante du sucre dans l'alimentation et dans les boissons industrielles ont modifié le goût des jeunes depuis quelques décennies. Arrivés à l'âge adulte, ceux-ci n'en changent plus et apprécient les vins demi-secs ou clairement sucrés.

* * *

Depuis bientôt deux décennies, certains vins blancs traditionnellement secs du nord de la France accusent des taux de sucre résiduel élevés. 5 à 10 g dans un pouilly fumé, un sancerre ou un mâcon ne sont pas rares. L'Alsace est en pointe, en dehors, bien sûr, de ses vendanges tardives et de ses sélections de grains nobles. Certains viticulteurs réputés en ont acquis la spécialité, n'hésitant pas à élaborer des pinots blancs ou des rieslings avec 10 à 15 g de résiduel¹ et des grands crus en comportant jusqu'à 25 g. En février 1992, la *Revue du Vin de France* remarque² : « *Ce n'est d'ailleurs pas uniquement une tendance alsacienne, on la retrouve en Anjou et en Touraine où l'on parle de « secs tendres » et même à Sancerre et Pouilly-Fumé : comme si ce sucre résiduel permettait d'arrondir l'excès d'acidité des raisins... En fait, il s'agit d'une perversion du goût (la même qui conduit à sucrer les sauces des fast-foods et de façon générale toute nourriture industrielle) car le sucre agit comme une drogue chez le consommateur non averti... »*

Le gras, la rondeur, la richesse et la tendreté ne sont pas des gages d'excellence, ils sont des cache-misère s'ils ne sont pas accompagnés de l'équilibre (acide-sucré-amer-salé), de la complexité élégante et de la longueur en bouche. Mais attention, l'absence de sucre résiduel n'est pas une garantie de qualité. Certains vins secs peuvent être trop verts, desséchés, plats. Et enfin, il existe des vins demi-secs, moelleux et liquoreux éblouissants, pour peu, là encore, que le viticulteur ait su utiliser au mieux la maturité de ses raisins et réussir sa vinification, puis son élevage. Il en existe même de nouveaux, fort intéressants et assumés, dans des régions traditionnellement voués aux vins secs, comme les mâcon de la famille Thévenet au Domaine de la Bongran.

Pour être juste, il faut aussi mentionner qu'il existe en Alsace des vigneron talentueux qui résistent depuis le début de cette tendance, comme Trimbach ou Beyer, y compris avec leurs

¹ Par exemple, le domaine Dirlher-Cade à Bergholtz ou le domaine Sipp Mack à Hunawirh

² Cité sur le site Web de Léon Beyer.

cuvées de gewurztraminer. Le *Guide Gault et Millau 1995* remarquait déjà, à propos des vins de la maison Beyer³ : « *Et quand ils sont blancs, ils doivent être secs. Les Beyer ne plaisaient pas avec ce dernier point, et mènent une lutte féroce contre le sucre résiduel. On pouvait considérer cette position comme un peu retardataire il y a quelques années, au moment où les meilleurs vigneron du pays se lançaient à la conquête des « oechsle », les degrés alcool/liqueur, et qu'ils commençaient à nous sortir des vins de niveau Vendanges Tardives dans toutes les catégories. Or, on s'aperçoit que ce mouvement est allé trop loin et que les Beyer ont bien raison : le consommateur a soif de blancs secs, de rieslings notamment, qui accompagnent choucroute, fruits de mer et poissons.* » Cela n'empêche évidemment pas les nouveaux pionniers des vins d'Alsace secs de signer de belles cuvées de vendanges tardives et de sélections de grains nobles, diversité d'offre que l'on retrouve à Vouvray, à Saumur, en Anjou, à Jurançon.

On peut attribuer cette évolution au réchauffement du climat. Il est certain que les vingt dernières années ont été plus chaudes que les précédentes, mais il faut relativiser. Qu'on en juge par ce texte écrit à Besançon en 1865⁴ :

« *Avons-nous changé de climat ? L'affirmative ne nous paraît pas douteuse. Ce n'est plus, en effet, ce bon vieux soleil d'autrefois qui ne nous dispensait le plus souvent que de timides et mélancoliques rayons, et qui, bien que mûrissant à peu près tous les ans nos raisins, laissait encore dans nos vignes un certain nombre d'espèces qui n'arrivaient guère qu'à une maturité incomplète. Notre soleil d'aujourd'hui, vrai soleil africain, projette sur nos vignobles, avec une rare persistance, ses plus ardents rayons ; aussi a-t-il raison des variétés les plus résistantes. Depuis huit ans bientôt, à l'exception de 1860, il a constamment apporté à nos vignobles, dès septembre, une maturité complète. Et cette année, beaucoup plus précoce encore que les précédentes, dans certaines communes de nos régions moyennes, il a permis l'ouverture des vendanges avant le 15 août. Cette circonstance, qui accuse un changement de climat très notable, est des plus heureuses pour nous et nous met à même de profiter des ressources viticoles les plus riches et les plus variées.* »

On le voit, il n'y a donc rien de nouveau sous le soleil, n'en déplaise aux alarmistes.

Ce qui est vrai, c'est que les techniques vitivinicoles ont évolué et que l'on accorde aujourd'hui beaucoup plus d'importance à la maturité phénolique, surtout dans les régions septentrionales où des vendanges trop précoces évitaient la pourriture grise, mais laissaient aux vins acidité et âpreté. Dans la Côte d'Or des années 1980, encore, on vendangeait systématiquement trop tôt. Le premier vigneron d'un village qui décidait de commencer ses vendanges, par peur de la pourriture grise, entraînait tous ses voisins à sa suite, comme dans la parabole des aveugles de Bruegel. Aujourd'hui, on vendange tard et peut-être trop tard. Du coup, les vins manquent d'acidité, comme dans le caricatural millésime 2003, et ne sont plus de garde.

Mais la vraie raison de cette tendance à la sucrosité, au gras et, en outre, à la surcharge alcoolique des vins, c'est que le goût des consommateurs a changé. Naguère, les vins forts et liquoreux provenaient des pays du sud (sauternes, porto, jerez, malaga, madère, constantia du Cap, chypre, etc.) pour être consommés dans les pays froids de l'Europe du Nord ayant conservé des habitudes alimentaires médiévales du goût pour le mélange salé-sucré (*stilton* et porto en Angleterre). C'était le moyen de les faire voyager sans risque. Les Allemands se ruinaient pour les *eiswein* de la vallée du Rhin⁵ et les Boyards russes pour les moelleux de Crimée ou les champagnes demi secs. En France, les vins naturellement liquoreux ou renforcés à l'alcool étaient jadis des

³ *Ibid.*

⁴ Henri Machard, *Traité pratique sur les vins*, Besançon, J. Bonvalot, 1865. pp. 288-291. Je remercie Louis Vapillon et Gilles Fumey d'avoir attiré mon attention sur ce texte.

⁵ En voie de disparition avec le réchauffement du climat. Voir « Geisemheim. How German winemakers are responding to climate change », *The Economist*, february 10th 2007.

apéritifs de dames, tout comme les champagnes demi-secs et les vermouths rappelant de très loin les vins antiques (Noilly Prat, Dubonnet, Martini, Cinzano, etc.) .

Aujourd'hui, la plupart des habitants de la planète ont pris l'habitude de manger et de boire de plus en plus de sucre. Un litre de Coca Cola en contient 105 g, contre 50 à 60 g pour un vin d'Alsace sélection de grains nobles, une centaine de grammes pour un grand tokaj aszu de Hongrie titrant de 3 à 5 *puttonyos* ! Qu'on en juge par la production de sucre de canne qui est passée de 13 Mt en 1945 à 90 en 2005 et celle de sucre de betterave de 5 à 32. De 1978 à 1998, la consommation de sucre par an et par personne est passée de 58 à 64 kg à Cuba, de 45 à 56 au Brésil, de 7 à 16 en Inde, de 4 à 8 en Chine. Elle demeure stable, autour de 30 kg en Italie et en Espagne. Elle a baissé en France, de 39 à 34 et encore plus aux États-Unis, de 44 à 32, mais il faut savoir que dans les pays riches, la baisse de la consommation de sucre de canne ou de betterave est compensée par l'augmentation considérable de l'usage des édulcorants de synthèse. Or, si ces produits de substitution présentent en apparence un moindre danger pour la santé, ils ont le même effet dévastateur sur le goût. Ceux qui ont pris l'habitude de manger et de boire très sucré ne peuvent plus rien consommer d'amer et ont tendance à se détourner de ce qui est franchement acide ou salé. Toute une partie du champ des papilles entre en léthargie et le goût s'atrophie. Plus grave, la saveur sucrée est infantilisante. En habituant les enfants à manger et boire sucré, on annihile leur volonté et leur lucidité, puisque les autres saveurs leur demandent un effort⁶. Sans vouloir se risquer à une psychologie gustative de bazar, on rappellera tout de même que Napoléon et Hitler étaient très becs sucrés. La volonté de puissance n'est-elle pas un substitut de volonté sur soi-même ?

On le constate même dans la haute cuisine française dont les chefs les plus étoilés ont la main lourde sur le sucre, le miel, les fruits. À propos de la cuisine d'Anne-Sophie Pic, le nouveau trois étoiles Michelin de Valence, un célèbre critique gastronomique parle, sous couvert d'anonymat, de « *menu tout en desserts* ». Il est vrai que, naguère, on consommait à Bordeaux les huîtres avec des saucisses grillées et du sauternes, que l'on servait à Paris en fin de repas la langouste en Bellevue avec Yquem ! Mais il s'agissait d'audaces exceptionnelles, tout comme l'est, chez nos amis Anglais, l'habitude boire les vins fortifiés avec les fromages et, chez les Basques, celle d'accompagner le vieux fromage de brebis de confiture de cerises noires. Aujourd'hui, tout est trop glacé, laqué, sirupeux, noyé sous les épices « douces » et les fruits secs chez d'innombrables chefs à la mode.

Il ne faut donc pas s'étonner que les viticulteurs du monde entier se laissent aller eux aussi. Ce n'est qu'une mode et, comme toutes les autres, elle passera. En attendant, il faut revenir à des vendanges normales et sans doute plus précoces si le réchauffement du climat se confirme. Il faut réapprendre à goûter les vins riches en sucre sur les plats salés, le mariage étant susceptible d'engendrer de belles émotions. Il faut élargir de nouveau le champ gustatif des consommateurs et, pour ce faire, les éduquer dès l'enfance à l'éclectisme. Il faut refuser de subir la dictature du sucre et revenir au libre arbitre selon l'humeur et le moment en se promenant dans l'ensemble de la palette des saveurs.

⁶ Matty Chiva, *Le doux et l'amer*, Paris, PUF, 1985. Voir aussi Danièle Starenkyj, *Le mal du sucre*, Québec, Orion, 2001.