

# La philosophie du bordeaux

**CHANGINS** L'étude de la maturation du gamaret s'inspire des théories françaises.

La qualité des tannins en relation avec le degré de maturité du raisin fait l'objet d'une étude d'une durée de quatre ans lancée à Changins cet automne avec la collaboration de quinze domaines vinicoles sur l'ensemble de la Suisse romande. Elle concerne dans un premier temps le gamaret. «Pour définir la maturation, le sucre n'est pas un indicateur universel», a insisté Simone de Montmollin, œnologue, assistante de projet de l'étude baptisée «Maturation des polyphénols rouges». C'est en laboratoire que cette spécialiste mesure les anthocyanes, molécules considérées comme marqueur. Lorsque la courbe mesurant le taux de sucre dans le raisin parvient à son maximum et se stabilise, le taux d'anthocyanes évolue encore. L'objectif est donc de déterminer la durée d'attente idéale après que le taux maximum de sucre a été atteint pour obtenir un certain

type de vin. En l'occurrence des rouges plus boisés, bien accueillis aujourd'hui par le consommateur. «Les analyses donnent deux informations: la facilité du raisin à libérer sa couleur, et, par analogie, cela indique l'avancement de la maturité des tannins. L'idée n'est pas de parvenir à une uniformisation, mais de prendre en considération des caractéristiques par rapport à une théorie», explique Simone de Montmollin. Les bordeaux s'élaborent depuis un certain nombre d'années sur le même principe.

La Suisse, peu habituée à produire des vins rouges tanniques, veut donc rassembler des connaissances liées à son terroir et ses cépages. Les données récoltées sont destinées à être lues en parallèle avec celles de l'étude des terroirs menée depuis un an déjà (24 heures du 11 novembre 2002).

L. Aur



**Simone de Montmollin, œnologue à Changins.** Alain Rouèche