



Parmi les tout premiers adeptes de la macération carbonique à Boutenac en 1975, Patrick Reverdy reste un très fervent partisan de ce mode de vinification.

Vinifications à Boutenac (1)

MACERATION CARBONIQUE : LA CLE DE LA RECONNAISSANCE

Expérimentée par Michel Flanzky dès 1934 à Narbonne, la macération carbonique n'a "explosé" que près de 40 ans plus tard. A Boutenac notamment

En 1872, Louis Pasteur estima qu'« il serait intéressant de savoir quelle serait la différence de qualité entre deux vins dont les grains producteurs auraient été, dans un cas, parfaitement écrasés et dans l'autre, pour la plupart entiers comme il arrive pour la vendange ordinaire ». Sans connaître la suggestion de Pasteur, c'est Michel Flanzy, directeur de la Station œnologique de Narbonne, qui, le premier, réalisa l'expérience en 1934.

Au commencement, suite à des essais de conservation de pommes réalisés en Angleterre au début des années 1930, on stocka des raisins frais dans une atmosphère saturée en gaz carbonique à la Glacière Narbonnaise des frères Gabarrou. L'expérience se solda par un échec, mais les raisins "frais", une fois vinifiés, donnèrent des résultats surprenants. Michel Flanzy eut alors l'idée de mener en parallèle une vinification de raisins d'aramon égrappés et foulés et d'autres non foulés dans une cuve sans oxygène.

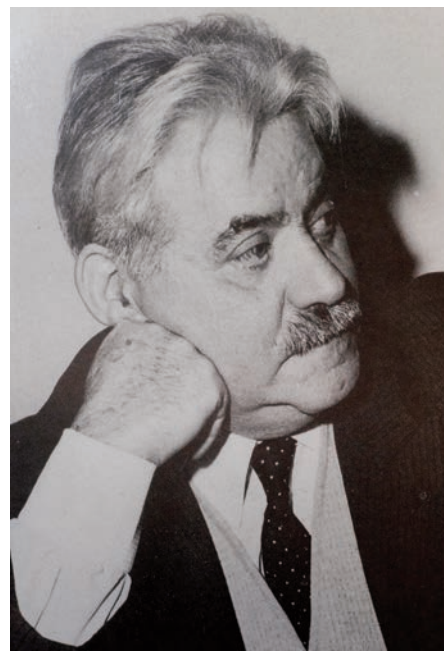
La dégustation comparative qu'il organisa au mois de février suivant les vendanges eut un effet saisissant. Michel Flanzy le décrit dans un article rapidement publié dans la Revue de Viticulture : « Le vin a déjà une coloration plus vive, mais il présente surtout un moelleux remarquable et un parfum délicieux qui en font un vin tout

à fait nouveau, nettement supérieur aux vins habituellement produits. Aucun des quinze dégustateurs professionnels n'a voulu croire qu'il s'agissait d'un vin d'aramon et tous ont pensé que le vin avait été artificiellement bouqueté ».

Mais aussi surprenant qu'il fût, surtout pour un vin d'aramon jugé généralement insipide dans les plaines des environs de Narbonne, « ce parfum remarquable, rappelant celui d'une vigne en pleine floraison » n'était pas, pour Michel Flanzy, l'intérêt majeur de la macération carbonique (le nom qu'il donnera à cette technique en 1940). A ses yeux, en effet, c'est le développement de l'immunité naturelle du vin (contre l'oxydation et les agents pathogènes) qui constituait son apport primordial. Elle permettait de limiter les doses de SO₂. Or, écrit Michel Flanzy, « le grave défaut du SO₂ est de diminuer très sensiblement la vitalité du vin ».

Un accueil mitigé avant-guerre

Malgré ces puissants arguments, la macération carbonique est loin d'être immédiatement adoptée par les grands propriétaires méridionaux. Flanzy fait chou blanc avant-guerre, voire même polémique, et doit ronger son frein. La macération carbonique ne fera



Michel Flanzy a donné une base scientifique à la macération carbonique dès 1934 à Narbonne. Testée sur l'aramon, elle bénéficiera surtout au carignan en Languedoc.

ses premiers adeptes que dans les années 1950. Tel est le cas en Beaujolais, à Château-neuf-du-Pape avec le Dr Dufays au château de Nalys, en Libournais, puis dans le Gaillacois avec Henri-Jean Dubernet qui dirige alors la cave coopérative de Labastide-Levis. Grands partisans de l'égrappage et du foulage, les grands œnologues bordelais, Jean Ribéreau-Gayon et Emile Peynaud font la fine bouche. « La vinification avec macération carbonique livre des vins ayant des caractères aromatiques particuliers, agréables, quoique assez éloignés de ceux de leurs cépages de

base, ainsi que davantage de souplesse grâce à la diminution des teneurs en tanin et en acidité, estime Emile Peynaud. Elle modifie le style des vins traditionnels ». Pas franchement dans un sens recommandable pour les grands vins selon l'œnologue bordelais.

Se fondant sur les cuvées de Philippe Dufays à Châteauneuf, l'agronome Pierre Charnay ne partage visiblement pas son avis en 1958 : « Les bouquets floraux ou exotiques disparaissent assez rapidement pour laisser apparaître le type local, mais un type considérablement amélioré, beaucoup plus >



Patrick Reverdy et l'œnologue Marc Dubernet, une complicité de plus de 40 ans.

fin, au bouquet plus riche ». ». Du côté de Narbonne, Michel Flanzky reprend ses essais dans les années 1960, grâce à la création par l'Inra (institut national de recherche agronomique) du domaine expérimental de Pech-Rouge à Gruissan en 1956.

Une part de mystère

Cette fois, la reconnaissance ne tarde pas. En s'associant en 1969 avec Henri Demolombe, créateur d'un laboratoire d'œnologie à Narbonne, Jean-Henri Dubernet va devenir le promoteur de la macération carbonique en Corbières et Minervois. « Ce mode de vinification a été une arme très im-

portante pour faire vivre le carignan qui jusque là se caractérisait par des tanins robustes et un manque d'expression aromatique, se souvient Marc Dubernet, qui rejoignit son père en 1974. Le carignan, cépage rustique, prend de la noblesse et de la gentillesse avec la macération carbonique ». « C'est particulièrement vrai lorsque le carignan est vendangé à 11-12°, pas bien mûr, ce qui était le plus souvent le cas à l'époque », souligne Jean-Marc Reulet au domaine Hauterive-le-Haut. « La macération carbonique provoque une consommation partielle de l'acide malique, ce qui se traduit par une acidité plus faible dans le vin fini, et donc des vins plus ronds,



Vendanges manuelles au château La Voulte-Gasparets.

explique Marc Dubernet. Les tanins sont plus doux, sans qu'on puisse l'analyser chimiquement. Une part de mystère demeure mais, quoiqu'il en soit, cela nous a permis d'avancer plus vite. Joseph Saignes, alors le plus gros négociant en vins de Narbonne, a rapidement exigé des vins vinifiés en macération carbonique sous la pression du caviste Nicolas ». « Nicolas vendait ses vins-là sous la marque Chaintreuil » se souvient Yves Laboucarié, adepte précoce de ce mode de vinification au domaine de Font-sainte. Cet engouement est loin d'être isolé. En février 1971, 250 professionnels de huit pays participent à un congrès sur la macé-

ration carbonique organisé en Avignon. Deux ans plus tard, Michel Flanzky dirige un premier livre sur la macération carbonique, rapidement épuisé. Après quoi, « l'extension de la vinification par macération carbonique à différentes régions françaises et étrangères est explosive », écrira Claude Flanzky dans un livre hommage à son père en 1998. Entre les premiers essais de Michel Flanzky et l'essor de la macération carbonique en Corbières, quarante ans ont passé. Mais à partir de là, elle va rapidement prendre une part dominante dans les chais. Et elle jouera un rôle décisif dans la reconnaissance de l'appellation Boutenac en 2005.