

PORTES OUVERTES AU DOMAINE SCHOENHEITZ A WIHR AU VAL Conférence sur la minéralité

En cette fin de printemps, ce domaine situé à Wihr-au-Val organise des journées « Portes Ouvertes » pour les professionnels (restaurateurs et cavistes) et, à cette occasion, les Schoenheitz ont eu la très bonne idée d'inviter David Lefebvre pour une conférence-débat sur le thème de la minéralité dans les vins.

Les notes de dégustation des cuvées présentées lors de cette opération ont été publiées dans un autre article.

Cette petite contribution est entièrement consacrée à l'intervention de **David Lefebvre** sur un sujet qui déclenche depuis quelques années des débats passionnés dans le monde des œnophiles.

Nous nous retrouvons autour d'une table dans un coin de l'espace de stockage du domaine aménagé pour l'occasion en salle de visio-conférence pour passer près de 2 heures en compagnie de David Lefebvre, chimiste diplômé, œnologue-conseil et actuellement journaliste spécialisé pour un certain nombre de publications professionnelles, qui étudie depuis des années le concept de minéralité dans le vin.

Je n'ai pas pris énormément de notes durant cet exposé très interactif et solidement documenté, mais j'ai quand même retenu certaines idées susceptibles de donner un contenu plus clair et plus scientifique au terme de minéralité.

1. **Les minéraux sont des composés stables** sur le plan thermodynamique, ils sont inaltérables dans le temps. Le vin est constitué de 85% de minéraux dont l'eau, le gaz carbonique et les sels (NaCl, Ca, K, Mg...comme dans les eaux minérales).
2. **La minéralité se perçoit surtout au goût** : les sels sont des exhausteurs de saveurs (un peu comme en cuisine) leur présence modifie la perception que l'on peut avoir de l'acidité, du sucre, de l'alcool ou des tanins.

Pour illustrer ce propos nous faisons une expérience de dégustation avec deux verres d'eaux minérales différentes – l'une fortement minéralisée (*Evian*) l'autre faiblement minéralisée (*Celtic*) : en ajoutant de l'alcool (10°) à ces eaux on remarque que l'alcool laisse une impression de chaleur moindre dans l'*Evian* que dans la *Celtic*, en ajoutant des tanins de pellicule à ces eaux on remarque que le mélange semble plus sec et plus astringent avec l'eau la moins minéralisée.

Ces expériences peuvent aussi être réalisées avec le sucre (nous l'avons faite lors d'une dégustation AOC) ou l'acide...dans tous les cas on peut sentir que **la présence de sels minéraux favorise l'harmonisation** des composants gustatifs d'une boisson.

3. **La minéralité vient du sol mais les sels minéraux contenus dans un vin ne sont pas forcément en rapport avec la géologie de leur terroir** : jusqu'à aujourd'hui, aucune corrélation entre minéralité et terroir n'a pu être établie. La vigne avec son système

racinaire et ses réactions chimiques internes constitue un premier filtre, les réactions fermentaires en sont un autre.

La fermentation est un phénomène de décomposition d'une matière organique vers un élément plus stable, **c'est une réaction de minéralisation**.

Elle n'intervient pas que dans le vin, en Alsace nous avons l'exemple de la choucroute ou du fromage de Munster. Dans tous les cas, cette réaction chimique a pour effet de libérer des minéraux séquestrés dans les molécules organiques.

Comme travaux pratiques David Lefebvre nous invite à déguster une part de fromage de Munster fraîchement caillé et le cœur d'un Munster affiné (la croûte étant salée artificiellement a été ôtée pour l'expérience) : le verdict est sans appel, la pâte du fromage affiné dégage une sensation saline évidente.

4. **La minéralité d'un vin dépend des pratiques agronomiques** : si on favorise le système aérien de la plante le système racinaire s'atrophie. Au niveau des fruits, de telles pratiques favorisent l'augmentation de la matière organique (rendements, sucres) au détriment de la matière minérale. On obtient des vins riches mais dépourvus de squelette. Une agronomie qui favorise l'équilibre aérien/racinaire de la plante permet l'élaboration de vins plus équilibrés.

5. **La minéralité d'un vin dépend du millésime** : une année sèche ne favorise pas l'apport minéral par les racines. L'ensoleillement profite au système aérien de la vigne et génère la synthèse de sucre dans les raisins, l'absence d'eau dans le sol limite les échanges sol/racine et réduit considérablement la présence minérale dans la vigne et dans les fruits.

Le dernier exercice de travaux pratiques n'est pas le plus désagréable car il nous offre la possibilité de déguster comparativement des rieslings issus des trois grands terroirs de Wihr-au-Val (*Linsenberg, Herrenreben, Holder*) dans deux millésimes très différents : 2003 et 2008.

Il faut dire avant tout que tous ces vins se goûtent très bien à l'heure actuelle...ceci dit, en se concentrant sur les sensations laissées au palais on dégage très rapidement deux profils très distincts : les 2008 sont secs toniques et très salins (salivants avec une présence marquée sur la langue), les 2003 sont très ronds mais avec des structures moins définies (charmeurs et glissants).

Voilà donc les éléments que j'ai pu retenir après cette intervention de David Lefebvre...j'espère avoir été fidèle à son discours même si, mes carences en connaissances scientifiques m'ont parfois conduit vers des approximations ou des raccourcis abusifs...

En tous cas, j'ai eu la chance de rencontrer un scientifique passionné, partageant son savoir avec plaisir et simplicité. Ce militant pour une viticulture qui replacerait la plante au centre des préoccupations préconise aussi une nouvelle approche de la dégustation qui donnerait plus de place à la dimension minérale et saline qu'à la dimension organique (sucre, alcool)...

Merci à David Lefebvre et à la famille Schoenheitze de m'avoir permis de vivre cette expérience hautement formative.