



# Le 38<sup>e</sup> Salon de l'Agriculture

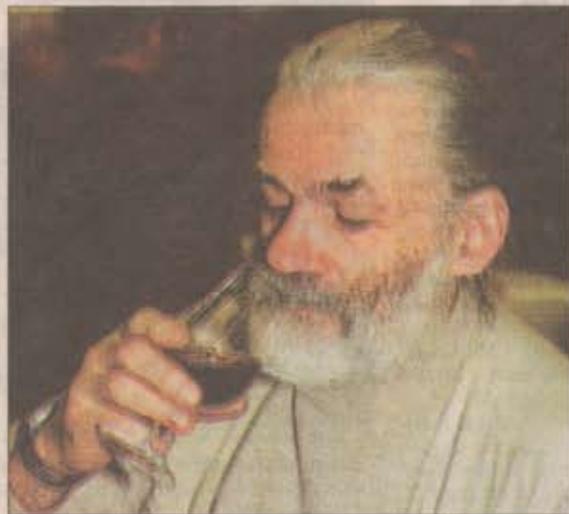
VITICULTURE / Concours général agricole

## Des vins triés sur le volet

Cette année, l'Yonne des viticulteurs monte à Paris avec 160 échantillons du millésime 1999.

EN octobre dernier, 260 inscrits auprès des services de la Direction départementale de l'agriculture, quatre mois plus tard au Salon, une cinquantaine de médailles : une distinction au concours agricole (CAG), ça se mérite ! Créée en 1870 et organisée par le ministère de l'Agriculture, l'épreuve, d'abord destinée à promouvoir les produits laitiers, volailles, fruits secs, miels et cidres, ne s'est tournée vers les productions viticoles qu'à partir de 1894.

En un siècle, les bouteilles ont largement grignoté les autres produits de bouche ; aujourd'hui, les échantillons de vins représentent plus de 80 % des produits présentés au concours. « Les inscriptions payantes (NDLR : difficile d'en estimer le coût dans la mesure où de nombreux paramètres entrent en ligne de compte, notamment le chiffre d'affaires) se



Les vins de l'Yonne présentés le 17 février à la grande finale ont été retenus à l'issue d'une présélection à l'aveugle.

font au niveau départemental en octobre », détaille Pierre-Jean Bradu, directeur adjoint à la DDAF. « Puis, les bouteilles sont prélevées courant décembre dans le chais des viticulteurs. Chaque échantillon (255 du millésime 1999 cette année) est numéroté afin de garantir l'anonymat. »

### Une cinquantaine de médailles

Associée à l'organisation de la sélection, la Chambre d'agriculture de l'Yonne. « Les échantillons sont envoyés au laboratoire départemental IDEA pour analyse. Ceux qui ne correspondent pas aux critères sont éliminés. Exemple, tous les vins dont la composition comporte plus de trois grammes de sucre sont proscrits », observe Laurence Lipp, œnologue à la Chambre. « Courant janvier, une dégustation de présélection à l'aveugle est organisée. Les échantillons sont notés. Comme 11 tables (jurys) sont réservées pour les vins de l'Yonne à Paris, nous retenons les

160 meilleurs vins, soit une quinzaine de vins par table. »

Organisée cette année le samedi 17 février, la grande finale devrait (c'est la moyenne de ces dernières années) attribuer aux vins de l'Yonne une cinquantaine de récompenses : en 2000, les viticulteurs du département avaient rapporté 17 médailles d'or, 21 d'argent et 12 de bronze. « Ces médailles assurent non seulement la vente du millésime, mais assoient la notoriété du vigneron », commente Pierre-Jean Bradu.

Si environ 25 % des produits présentés au CGA sont primés, seuls 8 % reçoivent l'or. Comme pour en conserver la trace autrement que sur les produits primés, un ouvrage, édité chaque année par la maison Gaillimard, recense les quelque 3 000 médailles, joli complément des signes officiels de qualité que sont l'AOC, le Label Rouge, le Label Agriculture Biologique et la certification de conformité.

V. S.

## « Mis en musique à la propriété »

« Rien de grand et de beau ne saurait se faire sans amour. Le vin ne devient véritablement une œuvre d'art que quand il en reçoit beaucoup. Le vin vit à son rythme et, pour vinifier les vins de garde, un rythme lent est essentiel. Depuis deux ans, pour que le vin atteigne ce calme et cette sérénité qui lui sont nécessaires, toutes mes vinifications se font en musique, notamment avec Mozart et Bach ». Qu'il croit déceler dans l'œil de son interlocuteur un soupçon de scepticisme, et Olivier Refait, jeune vigneron au Clos de Vaultières (Tonnerrois), explique ses convictions et fait partager sa passion.

« C'est une question de bon sens, et le vin ce n'est que ça. On essaie d'obtenir des vins de garde. Pour cela, il faut donner un rythme au vin, le plus lent possible, pour le projeter le plus loin possible. On peut ne pas y croire, mais je suis convaincu que le vin est un être vivant, chaque jour différent. On parle d'ailleurs d'élevage, et tout être vivant est influencé par la musique. C'est vérifié, notamment avec les plantes. De toute façon, cela a au moins une incidence sur l'artisan, le vigneron, et il vaut mieux faire le vin sereinement, grâce à la musique. »

Mélomane, Olivier Refait travaillait depuis longtemps en musique, pendant les vendanges, dans la cuverie. Sa sensibilité artistique a rencontré celle de son œnologue, Jean-Pierre Rodolphe-Lédé, et scellé ses convictions. Depuis, le vin est bercé de musique, en sourdine, jour et nuit, d'une étape à l'autre de la vinification. Dans le chai résonnent actuellement les accents profonds des chants grégoriens de l'abbaye de Cîteaux, une partition choisie avec soin. « Le choix de la musique est important, en fonc-



Mélomane averti, Olivier Refait croit aux vertus de la patience et de l'amour pour l'élevage d'un vin de garde qui vaut le détour.

tion du vin que l'on veut obtenir. L'opéra, avec ses notes cristallines, favorise, par exemple, un vin plus féminin. »

Le tempo est lent, à l'image du rythme imposé au vin. Ici, on prend son temps. La fermentation alcoolique dure trois semaines, au lieu des classiques six à sept jours, le blanc attend un an la mise en bouteille, le rouge deux ans.

Influence de la musique, d'une lente vinification, ou terroir d'exception et cépage à l'avenant, à moins que ce ne soit une conjonction de tous ces éléments, toujours est-il que rouge, blanc ou rosé, le vin du Clos de Vaultières, gagne à être connu.

N. H.

Château Clos de Vaultières, Tonnerre, tél. 03.86.55.02.74.

**Yonne**  
REPUBLICAINE

Société coopérative ouvrière de production anonyme à capital variable.  
Durée limite 2 99 ans. 154 associés à égalité de droit.  
8-12, avenue Jean Moulin, 90023 Auxerre cedex.

Président du C.A. : Jean LOUBERT  
Directeur de la publication : Gérard DELORME  
Rédacteur en chef : Gérard DELORME

Supplément réalisé sous la responsabilité du service publicité  
Rédacteur-concepteur : Thierry BRET

Imprimerie  
« l'Yonne Républicaine »

C.P.P.A. certificat d'inscription n° 65 175  
ISSN 0981-3578