



Joseph et Christian Binner,
2, rue des Romains, 68770 Ammerschwihr,
03-89-78-23-20. **Il avait l'« R » bon, mais...**
(refus en riesling 2003) : 8,40 €.

Château Le Puy, 71, rue du Chai,
33570 Saint-Cibard, 05-57-51-24-28.
Vin refusé à l'agrément (refus en
côtes-de-francs 2002) : 14 €.

Pour souligner l'absurdité des refus, les vignerons revendiquent, non sans humour, leur déclassement sur l'étiquette.

De plus en plus de bonnes bouteilles, interdites d'AOC, n'ont droit qu'à la dénomination « vin de table ». Cette tendance illustre la crise du système français. Explications

Le Salon des refusés

PHOTOS: JEAN-LOUIS BOURG / L'ESPRESSO



Domaine de la Tour grise, 1, rue des Ducs-d'Aquitaine, 49260 Le-Puy-Notre-Dame. 02-41-38-82-42. **Le Zéro pointé** (refus en rosé d'anjou 2004) : 5,50 €.



Domaine des Griottes, Le Layon, 49750 Saint-Lambert-du-Lattay, 02-41-78-46-11. **Bonnet d'ânes** (refus en anjou blanc 2004) : 8 €.

Pour mentionner une appellation sur ses étiquettes, les vignerons doivent soumettre leur vin en cours d'élaboration à une dégustation collective, sous l'égide de l'Institut national des appellations contrôlées (Inao), qui en délègue l'organisation à un comité agréé, souvent un syndicat d'appellation, dont le jury est majoritairement composé des viticulteurs de l'appellation, à la fois juges et parties. Cette procédure très lourde aboutit à des aberrations : 98 % des vins, y compris de bien mauvais, sont agréés, mais parmi les 2 % d'exclus se trouvent à la fois des breuvages ratés et des vins excellents, recalés parce que considérés comme « atypiques » par ce système autogéré qui conduit à définir la « typicité » comme la moyenne générale de l'appellation. Le comble est atteint quand, dans les appellations où la standardisation est forte (machines à vendanger, chaptalisation, acidification, levures sélectionnées, etc.), ceux qui travaillent sans artifice produisent des vins qui se distinguent trop de la masse et se voient pénalisés comme « non représentatifs de l'appellation », alors qu'ils en sont restés les plus fidèles.

Un jury composé en majorité de viticulteurs, à la fois juges et parties

Le développement de la viticulture bio ayant rendu ces contradictions plus évidentes, les jurys évitent désormais d'invoquer le manque de typicité, mais parlent plutôt de « défauts » techniques. C'est alors leur subjectivité que révèlent leurs commentaires, les appréciations les plus contradictoires pouvant se succéder au cours des trois dégustations réglementaires. Le vin de l'un d'entre eux s'est vu successivement reprocher d'être « amer », de « manquer de soufre », d'être « lactique », puis d'être « fatigué ». Ces vignerons, qui vinifient plus longuement, doivent souvent présenter des vins qui travaillent encore. Quand ils obtiennent de passer plus tard, c'est isolés de la troupe et repérables : l'on assiste parfois à des règlements de comptes...

Les textes des AOC provoquent aussi des aberrations. Ainsi des vins liquoreux, la plupart du temps chaptalisés, comme cela est autorisé. Les meilleurs parviennent à s'en passer, comme Patrick Baudouin en coteaux-du-layon, grâce à la pourriture noble, ou Stéphane

Tissot, un des deux derniers vignerons du Jura à faire du vrai vin de paille. Leurs grands vins, qui accumulent les distinctions en concours, s'équilibrent naturellement à 8 degrés d'alcool : déclassés en vin de table pour ●●●



Patrick Baudoin, Princé, 49290 Chateaufonds-sur-Layon, 02-41-78-66-04. **Maria Juby** (refus en coteaux-du-layon 2004) : 45 €.

Château de Coulaïne, 37420 Beaumont-en-Véron, 02-47-98-44-51. **La Diabliesse** (refus en chinon 2003) : 15,50 €.

Gilles et Catherine Vergé, place du Tertre, 71260 Viré, 03-85-33-10-99. **L'écart** (refusé en viré-cessé 2002) : 12,50 €.

ET AUSSI...

Domaine de l'Ange Vin, le Présidial, 72340 Chahaignes, 02-43-44-92-20. **Symphonie du temps** (refus en jasniers 2003) : 22 €.

Domaine des Baronnières, Le Bug, 69620 Theizé, 04-74-71-11-11. **Vent du Sud** (refus en beaujolais 2004) : 5 €.

Guy Breton, le Bourg, 69910 Villié-Morgon, 04-74-69-12-67. **P'tit Max** (refus en beaujolais 2003) : 12,50 €.

Château du Bloy, le Blois, 24230 Bonneville, 05-53-22-47-87 (refus en montravel 2003) : 9,90 €.

Charles Hours, quartier Trouilh, 64360 Monein, 05-59-21-46-19. **Vin de raisins surmûris** (refus en jurançon sec 2003) : 9 €.

André, Mireille et Stéphane Tissot, 39600 Montigny-les-Arsures, 03-84-66-08-27. **Mout de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés** (refus en vin de paille du Jura 2003) : 25 €.

Domaine Arretxea, 64220 Irouléguy, 05-59-37-33-67. **Hegoxuri Désagrément** (refus en irouléguy blanc 2004) : 11 €.

●●● degré d'alcool insuffisant ! Bon exemple d'une règle reflétant la pratique dominante : en France, à l'exception de l'Alsace, la quasi-totalité des liquoreux sont sucrés artificiellement.

La situation devient intenable parce que les « désagrés » n'ont plus honte et répliquent. D'abord en contestant, par des analyses montrant l'inanité de certaines appréciations, ou par des recours auprès des tribunaux administratifs. Mais surtout en revendiquant leur déclassement, en l'affichant sur leurs étiquettes, parfois avec humour (jeux de mots, rébus, etc.). Et leur *coming out* rencontre de plus en plus de soutien. Des restaurateurs étoilés mettent ces grands vins de table à la carte, comme Alain Dutournier, avec le superbe jurançon de Charles Hours, déclassé parce que, au contraire de bien des vigneron, il n'a ni acidifié ni « mouillé » ce millésime 2003 caniculaire : « C'est un grand vin de gastronomie qui traversera le temps et son ravalement en vin de table dépasse le bon sens ! »

Les professionnels du vin s'en mêlent. Un grand négociant de la côte de Beaune, Olivier Leflaive, déclare publiquement que « l'agrément des vins est totalement bidon », ajoutant que « 40 % des bourgognes agréés sont mauvais ». Le président de la sommellerie du Bordelais a défendu le « grand vin » du Domaine du Pech, exclu de l'AOC buzet par un « système obsolète qui agrée en revanche trop de vins imbuables ». Le critique Michel Bettane distingue dans son guide des vins 2005 le Château du Bloy, refusé en montravel. Et *La*

Revue du vin de France vient de lancer une charge très violente, écrivant que ce « système moribond », reposant sur des « commissions composées de producteurs qui ont le temps, qui ne sont pas forcément les meilleurs », tourne « à la farce ». En ajoutant : « Il n'est pas sûr qu'il ne fasse pas plus de mal que de bien, tant les effets pervers ont pris le dessus », au point qu'il « rejette l'élite de la production française ». Même la revue des anciens élèves de l'ENA s'en mêle en dénonçant un « nivellement pas le bas ».

L'attitude des responsables locaux de l'Inao confirme que la situation n'est plus tenable : ils essaient de « repêcher » les bons vins exclus en proposant des dégustations de rattrapage. Ou bricolent. L'un va chercher une dénomination grecque homologuée par Bruxelles. L'autre, face à un nectar qui, légalement, « ne peut être livré en l'état au consommateur », autorise une commercialisation jusqu'à la fin de 2005 ! « Le système mérite d'être amélioré », confirme laconiquement Hervé Briand, directeur adjoint de l'Inao, qui envisage déjà, dès la récolte 2006, de multiplier les dégustations après embouteillage.

Cela devient urgent, plus dans l'intérêt des AOC que des déclassés. Car, pour la plupart d'entre eux, les « désagrés » n'ont pas de conséquences commerciales : leurs bons vins se vendent bien. « Mais c'est triste quand on veut défendre une AOC, explique Philippe Gourdon, dont les mésaventures sont symboliques de l'absurdité de la situation. Ne pouvant vendre au

“Un système obsolète qui agrée en revanche trop de vins imbuables”

négoce son cabernet d'anjou rosé, non agréé en 2004, il s'est retrouvé avec 12 000 bouteilles de vin de table : « Labours, pas d'engrais, pas de chaptalisation : on ne peut pourtant pas être plus près du terroir ! » Ce délicieux rosé, qu'il a baptisé « Zéro pointé », a fait un tabac chez les bistrorières, cavistes et même au Lafayette-Gourmet. « Il ne m'en reste que 800 bouteilles et l'on me réserve du Zéro pointé pour l'année prochaine. Je vais être obligé de le refaire en vin de table au détriment de l'appellation ! » Là, le vigneron s'avance peut-être un peu trop : son Zéro pointé 2005 sera-t-il assez bon pour être refusé à l'agrément ? ●

Eric Conan