

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1696000**

Sujet du média :

**Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 07 au 13 septembre**

**2023 P.4-6**

Journalistes : **ZAZIE TAVITIAN**

Nombre de mots : **1294**



DANS  
LES VIGNES  
DU DOMAINE  
DES CLOSERIES  
DES MOUSSIS,  
À ARSAC  
(GIRONDE).

*Côtes-du-Rhône, Cabernet d'Anjou, Beaujolais-Villages,  
Saint-Emilion... Les appellations d'origine contrôlée (AOC)  
sont délaissées par certains vigneron, par choix ou par contrainte.  
Des décisions souvent plus idéologiques qu'il n'y paraît*

Par **ZAZIE TAVITIAN** – Photos **ALYSON BERCUINGT**

**M**oineaux» 2021. Dans cette cuvée élaborée par les vigneronnes des Closeries des Moussis, en Gironde, on trouve du cabernet sauvignon, du merlot et du cabernet franc, les mêmes cépages issus du même terroir que le millésime 2020. Oui, sauf que l'année précédente, le vin s'appelait Margaux, la prestigieuse AOC du Haut-Médoc. Pour ce millésime 2021, le comité de dégustation de l'appellation a considéré que le vin n'était pas conforme au goût supposé de son terroir, obligeant les vigneronnes à le déclasser en label Vin de France, et à changer son nom en « Moineaux ».

Si chaque appellation peut avoir des fonctionnements différents, toutes partent d'un cahier des charges bien précis. L'idée est de déterminer et de distinguer un terroir historique spécifique où le raisin est cultivé et le vin produit. Il précise les cépages autorisés et leurs proportions, mais aussi la taille de la vigne ou encore des détails sur la vinification. Une fois le vin prêt, il est analysé en laboratoire, avant la dernière étape, la plus controversée: la dégustation par un comité qui le juge conforme ou non. Ce qui peut parfois laisser place à des interprétations à l'objectivité discutable. « *Ce que demande l'Inao [Institut national de l'origine et de la qualité, NDLR] aux dégustateurs, c'est de sortir les vins avec des défauts... Mais il y a souvent un amalgame entre "détecter les défauts", et "décider si oui ou non le vin est digne d'être dans l'appellation"* », estime Laurence Alias, qui dirige le domaine des Closeries des Moussis avec son associée, Pascale Choime.

Lorsqu'elles s'installent à Arsac en 2008, dans une région viticole plutôt traditionnelle où elles n'ont pas d'attaches familiales, les deux vigneronnes décident d'inscrire leurs vins dans les AOC (Haut-Médoc, Margaux et Moulis). « *Nous pensions que c'était important de ne pas laisser les noms de lieux et les appellations aux vigneron conventionnels. On peut voir cela comme le combat pour maintenir de la paysannerie au sein d'une appellation prestigieuse* », résume Laurence Alias. Pascale Choime, œnologue de formation, devient alors dégustatrice bénévole aux comités de dégustation. ➡

DOMAINE DES CLOSERIES DES MOUSSIS.



ALYSON BERCUINGT POUR «L'OB»

## “Dans les AOC, on est les rois des C, des Contrôles. Or, la lettre la plus importante, c'est le O, d'Origine.”

—  
ERIC MORAIN, ANCIEN AVOCAT

➔ Dans le nord du Beaujolais, un jeune couple de néovignerons bio a aussi décidé de faire partie du comité de dégustation à son arrivée, il y a deux ans. Un engagement qu'ils considèrent comme « la seule façon de faire passer des vins un peu différents ». Lors des commissions, les cinq dégustateurs goûtent une quarantaine de vins en une heure pour décider s'ils sont « conformes » ou non. Parmi les défauts qu'ils peuvent cocher : l'acidité volatile, la verdeur, le terme « putride » ou encore celui de « maigre et dilué ». « Cette dernière catégorie a été ajoutée récemment car certains trouvaient que des vins manquaient de structure. Mais qu'est-ce que veut dire “structure” : des tannins qui te râpent la langue ? » s'interrogent-ils.

La maigreur, c'est précisément le défaut reproché à la cuvée « Moineaux » 2021 des Closerie des Moussis. Ce à quoi Laurence Alias répond par ses méthodes de vinification : « Très peu d'extraction et un élevage délicat. Nos jus sont à mon avis plus conformes à ce qu'étaient les margaux avant les années 1970, avant l'arrivée des œnologues et du marché américain, où il fallait produire des vins avec de l'extraction, de la structure, de la sucrosité et de la barrique », ajoute la

vigneronne, qui refuse de modifier ses vins, fabriqués sans aucun intrant chimique.

Au-delà de la technique et des défauts supposés, ce que l'on reproche à ces vigneronnes est tout simplement de faire des vins différents : c'est en tout cas l'avis d'Eric Morain, ancien avocat, connu pour avoir défendu plus d'une centaine de viticulteurs. Pour lui, les conditions d'obtention d'une AOC ne devraient pas passer par des dégustations par nature subjectives : « Dans les AOC, on est les rois des C, des Contrôles. Or, la lettre la plus importante, c'est le O, d'Origine : si ton raisin vient d'ici, que tu as sué sang et eau, que tu as les mains dans la terre et les pieds dans la vigne, on ne devrait pas sanctionner ton vin. Ça permet juste d'éliminer les rêveurs, les avant-gardistes, voire les révolutionnaires », défend l'homme de loi.

### UN AUTRE MODÈLE DE VIN

Tout près de Vaison-la-Romaine, dans un paysage provençal idyllique, Martial Arnaud cultive, avec son frère Samuel, une vingtaine d'hectares de vignes et des oliviers, en partie hérités de leur grand-père. Il considère que l'AOC a permis à ses ancêtres de mieux valoriser et protéger leur terroir. « Faire bouger les codes des appellations, c'est difficile, mais le fait qu'elles ne suivent pas les tendances du marché coûte que coûte est aussi ce qui leur confère une certaine crédibilité. » Si environ 70 % des vins du domaine possèdent une AOC, depuis quelques années, 30 % de la production est vinifiée en Vin de France de manière naturelle. Une façon d'expérimenter en phase avec les désirs des consommateurs : « Il fait très chaud chez nous l'été, je fais donc un 100 % cinsault qui cartonne, un petit vin rouge léger qui nous plaît plus que des vins puissants. »

Au-delà des vigneronnes qui se voient retoquer leurs vins, certains artisans de la jeune génération, notamment celle des vins naturels, ne cherchent tout simplement pas à faire partie d'une AOC. Le fait d'être classés en Vin de France leur permet d'être libres de faire les vins qu'ils veulent. Ces choix sont aussi de plus en plus souvent liés au dérèglement climatique, avec des cépages plus résistants et des vins moins extraits, plus légers, faciles et rapides à boire. Plus en phase aussi avec la façon dont les jeunes urbains ont envie de consommer. C'est ce qu'a très bien compris le label Vin de France. Créée en 2010, cette dénomination communique habilement sur « des vins “créatifs”, qui défendent un autre modèle de vin, sincère et accessible ».

Revenons à Laurence et Pascale. Pour la première fois en quatorze ans, elles ne présenteront pas leur Haut-Médoc 2022 à l'Inao. Comme beaucoup de grands vigneronnes avant elles, qui ont préféré quitter les appellations, les vigneronnes sont fatiguées. « On ne peut pas tout le temps nager à contre-courant. A un moment donné, il faut peut-être changer de bassin », estime Laurence Alias. Un bassin qui semblerait pourtant assez vaste pour accueillir l'altérité. ■

## — L'AGENDA DES FOIRES AUX VINS —

### EN GRANDE DISTRIBUTION

**Auchan (hypermarchés)**  
Du 26 septembre au 9 octobre

**Carrefour (hypermarchés)**  
Du 26 septembre au 9 octobre

**Macave.carrefour.fr**  
Du 12 septembre au 29 octobre

**Casino**  
Jusqu'au 10 septembre

**E. Leclerc**  
Du 30 septembre au 14 octobre

**e.leclerc, rubrique Macave**  
Depuis le 5 septembre

**Franprix**  
Du 18 septembre au 8 octobre

### Intermarché

Jusqu'au 24 septembre

### Lidl

Depuis le 6 septembre

**Magasins U**  
Du 26 septembre au 7 octobre

**Monoprix**  
Du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

### CHEZ LES CAVISTES ET EN LIGNE

**Biocoop**  
Du 18 septembre au 14 octobre

**Idealwine.com**  
Du 12 septembre au 3 octobre

**La Cave du Château**  
Du 19 septembre au 7 octobre

### La Cave de la Grande Epicerie de Paris

Du 8 septembre au 6 octobre

### La Vignery

Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

### Lavinia

Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

**Millesimes.com**  
Du 12 septembre au 2 octobre

**Nicolas**  
Jusqu'au 3 octobre

### Twil.fr

Du 12 septembre au 22 octobre

### Veepee.fr

Depuis le 7 septembre

### Vinatiss.com

Jusqu'au 10 octobre

### Wineandco.com

Jusqu'au 3 octobre