

Face à une crise historique, les vins doux se mettent au régime blanc sec

FRANCE Du Sauternais à l'Alsace, les domaines privilégient fraîcheur et minéralité pour répondre aux attentes d'un marché en mutation. Mais les traditions ne se brisent pas du jour au lendemain

ANTONIO RODRIGUEZ CASTIÑEIRA, CHABLIS

Les vignerons français passent au blanc sec. Face à une consommation mondiale en berne, qui a plongé l'an dernier à son niveau le plus bas depuis 1957, les vignerons font preuve d'imagination. Surtout les producteurs de vins doux et de rouges charpentés qui ne sont plus tendance. Du sauternes au gewürztraminer, en passant par Banyuls et même Saint-Émilion, ils rompent avec la tradition pour produire des blancs secs et pleins de fraîcheur. Tour de France de ces nouveaux blancs inattendus.

Il fut un temps, pas si lointain, où les liquoreux régnaient en maîtres absolus sur le Sauternais. Le sémillon mûrissait à l'automne dans l'attente du botrytis et de sa pourriture noble. Cette hégémonie est aujourd'hui contestée par des vins secs, comme l'explique Jérôme Moitry, directeur général depuis 2022 du prestigieux Château Climens. Un domaine emblématique situé à quelques kilomètres du prestigieux Château d'Yquem. En quelques mots, il résume la tendance actuelle: «La clientèle boit moins de vin liquoreux qu'avant et, quand elle en prend, elle veut qu'il soit de grande qualité.»

Trouver l'équilibre

Voilà pour le constat. Et voici comment le château s'est adapté: la production de vin liquoreux qui fait sa renommée depuis son classement parmi les grands crus classés de 1855 se concentre désormais sur seulement 15 hectares. Ils ne représentent plus qu'un quart de la production du château. La tendance s'est inversée au profit des blancs secs. Elle est fructueuse pour Climens. A un moment où tant d'autres domaines du Bordelais arrachent des vignes, le château a acquis 46 hectares supplémentaires pour porter à 61 la production de sémillon sec. «Cela nous permet de faire vivre notre histoire et notre vin liquoreux sur des volumes qui sont raisonnables par rapport à la demande du marché et de répondre à la demande des marchés sur le blanc sec», commente le directeur général.

Ce choix, le terroir le facilite. Celui de Climens est calcaire et regorge de fossiles. Il apporte ainsi une minéralité rare dans le Bordelais, mais aussi de la tension et de la fraîcheur. Des qualités recherchées par le consommateur. «On a une chance extraordinaire d'avoir ce terroir où l'on peut faire de très bons vins secs à partir du sémillon», commente Jérôme Moitry.



Vendange manuelle de raisins servant à produire du Cadillac, un vin blanc liquoreux. (GABARNAC, 28 MAI/2

Autre avantage de ce terroir: le château n'a pas besoin d'assembler son sémillon à du sauvignon blanc pour lui apporter de la tension comme dans d'autres appellations de Bordeaux. Face à la crise du vin rouge et des liquoreux, «il y a une voie d'évolution pour le sauternais à condition de trouver l'équilibre entre la production de grands vins liquoreux et de grands vins secs», assure Jérôme Moitry.

Vous avez dit «gewurz»?

A l'autre extrémité du pays, en Alsace, un cépage renommé fait aussi les délices des amateurs de foie gras à Noël: le gewürztraminer. Depuis quelques années, ce cépage marque le pas. Et pour faire face à ce recul, le domaine familial Stirn s'est mis au goût du jour. Il a lancé sa cuvée «Temps danse», la bien nommée. Un gewürztraminer sec dont les clients se sont arrachés le premier millésime 2024.

Du «gewurz» sec? Oui, vous avez bien lu. Un effet de surprise recherché par la vigneronne Odile Stirn. Sur l'étiquette de cette bouteille typiquement alsacienne, le cépage n'est pas mentionné. «Lors d'une dégustation, si vous pensez avoir un vin sucré et que vous avez un vin sec, vous êtes déçu et vous ne l'appréciez pas.»

En Alsace comme ailleurs, les traditions ne se brisent pas du jour au lende-

main. Odile Stirn a d'abord dû convaincre son mari. «Je le voulais absolument ce gewurz sec!» Comme pour le sémillon, il est indispensable de vendanger très tôt pour éviter la sucrosité. Le vin sec conserve les arômes caractéristiques du cépage, avec ses notes de rose ou de fruits exotiques. Au point de pouvoir être servi avec de la viande blanche ou du poisson froid, comme du saumon.

Comme la plupart des vignerons, le domaine Stirn ne renonce pas à sa cuvée traditionnelle pour autant. «On produira toujours des gewurz sucrés, parce que c'est notre identité alsacienne», assure la vigneronne. Il n'empêche que la «temps danse» gagne du terrain et le millésime 2025 occupe d'ores et déjà une place plus importante au domaine.

Un complément à Banyuls

La crise des vins doux frappe aussi Banyuls. Cette appellation baignée par la Méditerranée, au pied des Pyrénées, accompagne à merveille les desserts au chocolat. Les vignerons y attendent avec incertitude le 9 juillet et une audience cruciale du Tribunal de commerce pour l'avenir de la coopérative GICB. Plombée par une dette de 20 millions d'euros, elle pourrait être mise en faillite. L'enjeu est de taille. GICB regroupe 350 coopérateurs, soit près de la moitié des vignerons de l'appellation Banyuls et Collioure.



020/PHILIPPE ROY/AURIMAGES/AFP

Agé d'une cinquantaine d'années, Hervé Levano est l'exception qui confirme la règle. Malgré la crise, il ne prévoit pas de révolution pour son domaine de la Casa Blanca. «Si les gens ne veulent plus boire, ce n'est pas moi qui vais chercher des trucs pour les faire consommer», affirme-t-il, convaincu que la tendance aux vins doux reviendra tôt ou tard. Il en veut pour preuve que l'appellation a déjà surmonté une crise similaire dans les années 1960, lorsque les vignerons ont lancé l'appellation Collioure pour proposer des vins rouges secs.

«On a une chance extraordinaire d'avoir ce terroir où l'on peut faire de très bons vins secs à partir du sémillon»

JÉRÔME MOITRY, DIRECTEUR GÉNÉRAL
DU CHÂTEAU CLIMENS

Et puis, Hervé Levano fait aussi confiance à l'avenir. Les banyuls hors d'âge qu'il met aujourd'hui en bouteille se boiront dans dix, vingt ou cinquante

ans. Certains amateurs déboucheront peut-être l'un de ses flacons au siècle prochain et rendront hommage à ce vigneron qui est resté fidèle à la tradition. «C'est dommage de ne plus faire de banyuls, au prétexte que ça ne se vend pas. Le grenache, c'est un cépage super, qui fait de super vins doux et de très bons vieillissements.» Et ce vigneron bio d'ajouter avec ironie: «Pour le vin, je suis un vieux conservateur.»

Hervé Levano ne s'est autorisé qu'une seule entorse à son règlement. Comme Banyuls se trouve sur une spectaculaire route touristique qui longe la Méditerranée, son domaine attire des clients de passage qui souhaitent souvent compléter leur achat par des blancs secs. Ni une, ni deux: le vigneron s'est mis à produire un «blanc de noir» à partir du grenache. Mais l'intention d'Hervé Levano n'est pas de remplacer progressivement ses vins doux. Son blanc sec, plein de fraîcheur, a vocation à n'être qu'un complément.

Du chardonnay à Bordeaux

Autre exemple de cette recherche de blancs secs: l'extension du chardonnay, le cépage qui fait la réputation de la Bourgogne et qui a le vent en poupe. Pas étonnant que des pieds de gamay soient arrachés dans le Beaujolais pour y planter du chardonnay. Il est beaucoup plus surprenant que le chardonnay s'incruste... à Saint-Emilion.

C'est le pari du Château Clarisse, situé à Puisseguin-Saint-Emilion. En des temps pas si lointains, son directeur général Didier Le Calvez aurait probablement été traité d'hérétique par ses confrères. Mais la chute de la consommation des rouges traditionnels l'a incité à explorer d'autres chemins. Un choix certes surprenant, mais qui trouve lui aussi son explication dans le terroir du château. Un plateau argilo-calcaire propice aux vins blancs secs. «Notre plateau calcaire est à fleur de sol et apporte de la minéralité au vin. On essaie d'avoir notre propre identité en laissant parler le terroir», explique-t-il.

Le but pour le Château Clarisse, c'est de se différencier: «Vous avez 7000 vignobles à Bordeaux, si tout le monde fait la course après les mêmes choses... Il est impossible de déloger les grands domaines.»

Un pari osé, mais réussi. Le château a l'intention de renforcer sa production de vins blancs qui représentent aujourd'hui 25% de la production avec 4,5 hectares sur 16. «A terme, on passera à 40%», promet Didier Le Calvez, dont les bouteilles affichent sans complexe le nom d'un cépage étranger au Bordelais. Car comme les autres domaines interviewés dans ce reportage, le Château Clarisse commercialise ses vins secs sous l'appellation générique «vin de France». Un label qui permet de sortir du cahier des charges de leurs appellations respectives. ■