

J'arrive à Sauternes. Que peux-tu me dire sur cette appellation mythique ?

Sauternes est une appellation d'origine contrôlée (AOC) située dans le sud de la région de Bordeaux, célèbre pour ses vins blancs liquoreux. C'est l'un des plus prestigieux terroirs de vin liquoreux du monde, notamment en raison de son climat et de la particularité de son terroir.

Les vins de Sauternes sont issus principalement des cépages Sémillon, Sauvignon Blanc, et dans une moindre mesure Muscadelle. Le Sémillon est particulièrement important ici, car il est plus susceptible de subir la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), un champignon qui concentre les sucres et les arômes, donnant ces vins sucrés, complexes et aromatiques.

Le climat de la région joue un rôle clé dans la formation de la pourriture noble. L'humidité de la rivière Ciron et la chaleur des après-midi permettent à la moisissure de se développer dans les vignobles, ce qui est essentiel pour la production des vins liquoreux. C'est une alchimie délicate qui nécessite une grande attention de la part des vignerons.

Quels sont les caractéristiques des vins alors ?

Les vins de Sauternes sont généralement riches, onctueux, et aromatiques, avec des arômes de fruits confits, de miel, de fleurs blanches, de fruits exotiques, et parfois des notes de safran ou de noix. Ils peuvent vieillir pendant de nombreuses années, et leur potentiel de garde est exceptionnel. Ils développent des arômes plus complexes et subtils avec le temps, comme des notes de cire d'abeille, de fruits secs ou de caramel.

Sauternes est souvent comparé à un "grand cru" en raison de son caractère élitiste et de son statut prestigieux. Le Château d'Yquem est le plus célèbre de tous, et il est souvent considéré comme l'un des meilleurs vins liquoreux du monde. Les autres grands châteaux de la région incluent Château Rieussec, Château Climens, et Château Suduiraut.

Peux-tu m'en dire plus sur son histoire ?

L'histoire des vins de Sauternes remonte à plusieurs siècles, et ils étaient particulièrement prisés à la cour de Louis XIV et d'autres monarques européens. L'impact de l'appellation s'est consolidé au fur et à mesure que la reconnaissance internationale des vins de Sauternes augmentait, notamment après le classement de 1855, où Sauternes et Barsac ont été distingués avec des classifications de grands crus.

En résumé, Sauternes est une destination incontournable pour les amateurs de vin, un endroit où tradition et excellence se rencontrent pour créer des vins exceptionnels qui marient richesse, complexité et longévité.

Que peux-tu me dire sur ses sols ?

Les caractéristiques du sol et des coteaux de Sauternes sont essentielles à la production de ses vins liquoreux uniques.

Le terroir de Sauternes est composé de différents types de sols, mais en général, on y trouve une combinaison de graviers, argiles, calcaire, et parfois du sable.

Voici quelques éléments clés

1. Graviers : Les sols graveleux, en particulier ceux situés sur les pentes plus élevées, permettent un bon drainage, ce qui est crucial pour éviter une rétention excessive d'eau pendant la saison des pluies. Ces sols captent également la chaleur du soleil durant la journée et la restituent la nuit, créant ainsi une variation thermique favorable au développement du botrytis (pourriture noble).

2. Argile : Les sols argileux, que l'on trouve souvent dans les zones plus basses, retiennent bien l'humidité. Cela permet aux vignes de supporter la sécheresse estivale tout en offrant une certaine stabilité au sol. L'argile permet aussi aux vignes de bien se nourrir, contribuant à la richesse et à la complexité des arômes des vins de Sauternes.

3. Calcaire et sable : On retrouve également des éléments de calcaire et de sable, qui, eux, favorisent la filtration de l'eau et la régulation de la croissance des vignes. Le calcaire, en particulier, peut contribuer à des arômes minéraux et une acidité plus nette dans les vins.

Caractéristiques des coteaux (Cliffs)

Les coteaux (ou collines) de Sauternes, notamment autour des villages de Barsac et Sauternes, bénéficient d'une exposition optimale au soleil, ce qui favorise la maturation des raisins. La hauteur des coteaux, bien que modeste (environ 20 à 60 mètres), permet une bonne circulation de l'air et aide à maintenir un microclimat plus sec et plus frais la nuit. Ce contraste thermique est essentiel pour que le botrytis puisse se développer correctement, concentrant ainsi les sucres et les arômes des raisins.

Les pentes légèrement inclinées permettent également un drainage naturel et aident à éviter les stagnations d'eau, ce qui est crucial pour préserver la santé des vignes et garantir une bonne concentration des raisins.

En somme, le sol et les coteaux de Sauternes créent un environnement unique où les raisins peuvent développer toute la richesse nécessaire à l'élaboration de vins liquoreux complexes, équilibrés, et d'une grande longévité.

Où sont situés les meilleurs vins de Sauternes ?

Les meilleurs vins de Sauternes proviennent principalement de certaines zones très spécifiques au sein de l'appellation, où les conditions de terroir et de climat favorisent le développement de la pourriture noble (*botrytis cinerea*), essentielle à la production de vins liquoreux de haute qualité.

Les principaux terroirs réputés pour les meilleurs vins de Sauternes sont les suivants :

1. Sauternes (le cœur de l'appellation) :

Le village de Sauternes et ses alentours constituent le noyau de l'appellation. La combinaison de sols graveleux et argileux, ainsi que l'exposition au soleil et à la brise de l'estuaire de la Garonne, y crée un environnement propice au botrytis. Ce terroir produit des vins riches, complexes et de grande longévité.

2. Barsac

Situé juste à côté de Sauternes, le terroir de Barsac est réputé pour son microclimat favorable au développement de la pourriture noble. Les vins de Barsac ont la particularité d'être plus frais et plus minéraux, en raison de sols argileux et calcaires. Bien que faisant partie de l'appellation Sauternes, les vins de Barsac bénéficient d'une classification à part, car ils possèdent des caractéristiques distinctes qui les rendent particulièrement recherchés.

3. Preignac et Fargues :

Ces deux villages, situés à proximité de Sauternes, produisent également des vins de très grande qualité. Preignac, notamment, bénéficie d'un terroir semblable à celui de Sauternes, avec des sols graveleux-argileux parfaits pour les vins liquoreux. Fargues, avec ses sols bien exposés, donne des vins plus intenses et concentrés.

Autres zones de grande qualité :

Certaines zones plus petites dans l'appellation, comme Bommes et Villas peuvent également produire des vins de haute qualité, bien que la reconnaissance internationale soit davantage portée sur les zones plus connues mentionnées ci-dessus.

En résumé, Sauternes, Barsac, et dans une moindre mesure Preignac et Fargues sont les zones les plus réputées pour produire les meilleurs vins de l'appellation Sauternes. Ces terroirs bénéficient des meilleures conditions pour développer des vins liquoreux de grande qualité, marqués par une complexité aromatique exceptionnelle et une capacité de vieillissement impressionnante.

Les sauternes sont-ils des moelleux ou des liquoreux ?

Les vins de Sauternes sont classés parmi les liquoreux, et non simplement comme des vins moelleux. Bien que les deux termes désignent des vins sucrés, il existe une différence notable entre les deux catégories, notamment en ce qui concerne la concentration en sucre et la méthode de vinification.

Les vins moelleux, comme ceux de certaines régions comme Côtes de Gascogne ou certaines AOC de Loire, ont un niveau de sucre résiduel relativement élevé, mais ne bénéficient pas forcément de la concentration extrême des raisins obtenue par le développement de la pourriture noble. Ils peuvent être sucrés sans atteindre la densité et l'intensité des vins liquoreux.

Les Sauternes, en revanche, sont des vins **liquoreux**. Ils tirent leur particularité de la pourriture noble (*botrytis cinerea*) qui affecte les raisins. Ce champignon provoque un dessèchement des baies et concentre les sucres et les arômes, créant des vins extrêmement riches, complexes et sucrés, avec une forte densité de sucre, souvent supérieure à 100 g/l, et parfois beaucoup plus.

Les Sauternes sont donc des vins liquoreux par excellence, avec une texture sirupeuse, une richesse aromatique élevée (fruits confits, miel, épices) et une grande capacité de vieillissement. La fraîcheur et l'acidité de ces vins équilibrent leur richesse, ce qui les distingue des vins purement sucrés ou moelleux.

En résumé, les Sauternes sont des vins liquoreux, caractérisés par leur grande concentration en sucre et leur complexité aromatique, bien au-delà des simples vins moelleux.

On dit que les grains de raisin pour le sauternes sont ramassés un par un sur plusieurs jours. Est-ce que c'est vrai ?

Oui, c'est tout à fait vrai ! Pour produire un vin de Sauternes, les raisins sont effectivement récoltés un par un, et cela se fait sur plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Ce processus minutieux est une des spécificités de la vinification des vins liquoreux.

Pourquoi cette récolte si spécifique ?

Les vins de Sauternes sont produits à partir de raisins affectés par la pourriture noble (*botrytis cinerea*), un champignon qui déshydrate les baies et concentre les sucres et les arômes. Cette pourriture se développe de manière irrégulière sur chaque raisin, de manière très localisée sur les grappes, et dépend des conditions climatiques, notamment de la brume matinale de l'estuaire de la Garonne qui favorise le développement du *botrytis*, suivie de journées sèches et ensoleillées.

La récolte est donc extrêmement délicate et ne peut pas se faire d'un seul coup. Les vendanges se déroulent en passages successifs dans les vignes, chaque passage permettant de sélectionner uniquement les raisins parfaitement affectés par la pourriture noble. Il peut y avoir jusqu'à 5 à 7 passages dans les vignes pour récolter progressivement les raisins, chaque fois en fonction de l'évolution du *botrytis* sur les grappes.

Ce travail de récolte manuelle, raisin par raisin, est laborieux et nécessite une grande expertise des vendangeurs pour garantir que seuls les raisins de qualité supérieure, concentrés en sucres et en arômes, soient récoltés.

Mais alors quel est l'impact sur la qualité du vin ?

Cette récolte sélective permet d'obtenir des raisins de très haute qualité, qui donneront des vins de Sauternes avec une richesse, une complexité et une longévité exceptionnelles. Le processus de récolte est donc un élément clé pour obtenir le niveau de concentration et d'intensité que l'on attend d'un grand Sauternes.

En somme, la récolte des raisins de Sauternes est un travail minutieux et réparti sur plusieurs jours, voire semaines, afin de sélectionner les raisins au moment optimal de la pourriture noble. C'est un processus fondamental pour la qualité de ces vins liquoreux uniques.

Est-ce qu'il y a quelque chose de particulier, propre à la vinification du sauternes ?

Oui, la vinification du Sauternes présente plusieurs particularités qui la distinguent des autres types de vins, notamment en raison de l'influence de la pourriture noble et du processus de récolte très spécifique que nous avons mentionné.

1. La Sélection des Raisins :

Comme évoqué précédemment, la récolte des raisins pour le Sauternes se fait par tri successifs, un raisin à la fois, et ce sur plusieurs jours, voire semaines. Les raisins sont ramassés manuellement, un par un, en fonction du degré de pourriture noble qu'ils ont subi. Ce travail minutieux est essentiel pour garantir la concentration en sucre, en arômes et en acidité, facteurs qui font la spécificité de ce vin.

2. L'Utilisation du Botrytis Cinerea :

La pourriture noble (*botrytis cinerea*) est un champignon bénéfique dans le cas des Sauternes. Contrairement à d'autres régions viticoles où le botrytis est un ennemi, ici il est recherché et essentiel. Le champignon déshydrate les raisins, concentrant ainsi les sucres et les arômes dans chaque baie, ce qui donne des vins à la fois riches, complexes et fruités. Cette étape, cruciale pour la vinification du Sauternes, n'a lieu que dans des conditions climatiques très spécifiques, notamment près de l'estuaire de la Garonne et du Ciron.

3. La Fermentation :

La fermentation du Sauternes se déroule généralement en fûts de chêne, ce qui lui confère des arômes boisés et une structure plus complexe. Cependant, contrairement à certains vins rouges, la fermentation est souvent plus lente, en raison de la concentration élevée de sucre dans les raisins. Le sucre résiduel reste donc assez élevé, ce qui donne à ces vins une douceur naturelle et un potentiel de garde exceptionnel.

4. La Maturation :

Le vin de Sauternes subit un long processus de maturation en fût de chêne, qui peut durer entre 12 et 24 mois, voire plus. Cette période permet au vin de s'exprimer pleinement, de s'harmoniser et de développer une complexité aromatique unique. Les arômes de miel, fruits confits, épices et vanille se marient avec la richesse et la texture du vin, et l'interaction avec le chêne apporte une profondeur supplémentaire.

5. L'Équilibre entre Sucre et Acidité :

Un aspect fondamental de la vinification du Sauternes est l'équilibre délicat entre la richesse en sucre et l'acidité naturelle des raisins. L'acidité joue un rôle crucial pour éviter que le vin ne devienne trop lourd ou sirupeux. Elle assure également la fraîcheur et la longévité du vin, permettant au Sauternes de vieillir pendant de nombreuses années.

6. L'Assemblage :

Bien que certains domaines de Sauternes puissent produire des vins monovariétaux, le Sauternes est généralement un assemblage de différentes variétés, principalement du Sémillon, du Sauvignon Blanc et, dans une moindre mesure, de la Muscadelle. Le Sémillon est la variété dominante, apportant une texture grasse et une richesse aromatique, tandis que le Sauvignon Blanc contribue avec sa fraîcheur et ses arômes fruités. La Muscadelle est parfois utilisée pour ajouter des notes florales et musquées.

7. Le Potentiel de Garde :

Un autre aspect particulier de la vinification du Sauternes est son potentiel de vieillissement exceptionnel. En raison de la forte concentration en sucres, en acides et en arômes, un Sauternes bien vinifié peut se conserver pendant plusieurs décennies, et parfois même évoluer et se bonifier pendant 50 ans ou plus. C'est une des raisons pour lesquelles les vins de Sauternes sont souvent considérés comme des vins de garde.

En résumé, la vinification du Sauternes est particulière en raison de la pourriture noble (botrytis), de la récolte manuelle raisin par raisin, de l'utilisation des fûts de chêne pour la maturation, et de l'équilibre complexe entre sucre et acidité. Ce processus minutieux, combiné aux conditions climatiques uniques de la région, confère à ces vins une complexité aromatique et une longévité exceptionnelles.

Quel degré d'alcool pour les Sauternes ?

Les vins de Sauternes ont généralement un degré d'alcool compris entre 13 % et 14 %. Cependant, ce degré peut légèrement varier en fonction du millésime et des techniques de vinification utilisées. En raison de la concentration des sucres dans les raisins affectés par la

pourriture noble et du processus de fermentation, le vin de Sauternes obtient un degré d'alcool relativement modéré pour un vin doux, tout en conservant une certaine richesse et complexité.

L'alcool est donc bien présent, mais il reste en harmonie avec la douceur naturelle des raisins, l'acidité et les arômes caractéristiques du Sauternes. Ce juste équilibre permet au vin de conserver sa fraîcheur et sa finesse tout en offrant une expérience riche et veloutée.

Quels sont les meilleurs millésimes ?

Les meilleurs millésimes de Sauternes sont souvent ceux qui ont été marqués par des conditions climatiques idéales pour la pourriture noble, *Botrytis cinerea*, qui est essentielle à la création de ces vins doux et complexes. Voici quelques-uns des millésimes les plus remarquables :

2001 : Un millésime exceptionnel, avec une concentration parfaite des arômes et une grande finesse. Les Sauternes de 2001 ont une structure magnifique et un potentiel de garde impressionnant.

1990 : Un millésime de grande qualité, avec des Sauternes qui ont une belle richesse et une excellente acidité qui les rend équilibrés et pleins de potentiel.

1997 : Un millésime où la pourriture noble s'est bien développée, produisant des vins très concentrés, riches en saveurs et en texture.

1989 : Un autre millésime de grande classe, avec des Sauternes qui sont riches, élégants et bien structurés, avec une belle complexité.

2011 : Un millésime plus récent qui a produit des Sauternes de grande qualité, avec une belle concentration de sucre et une bonne acidité, offrant une grande fraîcheur et une belle longueur en bouche.

2014 : Un millésime plus récent, très apprécié pour sa fraîcheur et sa pureté. Les Sauternes de 2014 sont bien équilibrés, avec une belle complexité aromatique.

En général, les grands millésimes de Sauternes sont ceux où la pourriture noble se développe parfaitement, et où les conditions climatiques sont idéales pour permettre aux raisins de se concentrer tout en maintenant une bonne acidité. Les meilleurs millésimes sont souvent des années où l'équilibre entre sucre, acidité et alcool est particulièrement réussi.

Combien de temps faut-il attendre pour boire un souterrain ?

Le temps qu'il faut attendre pour boire un Sauternes dépend de plusieurs facteurs, notamment du millésime, du style du vin, et de son potentiel de garde. En règle générale, voici quelques indications :

1. Les Sauternes jeunes (1 à 5 ans après la récolte) : Ils peuvent être dégustés assez jeunes, mais leur complexité et leurs arômes ne sont pas encore pleinement développés. Les vins peuvent être plus frais, plus fruités et plus sucrés. Toutefois, même dans leur jeunesse, les Sauternes restent agréables à boire, surtout pour ceux qui préfèrent une version plus fruitée et plus légère du vin.

2. Les Sauternes à maturité (5 à 15 ans) : C'est la période où les Sauternes commencent à se développer pleinement. Les arômes complexes de miel, d'abricot sec, de fruits confits, et de noisette se révèlent davantage. À ce stade, les vins présentent souvent un bon équilibre entre douceur, acidité et richesse.

3. Les Sauternes vieux (15 à 30 ans et plus) : Certains grands millésimes de Sauternes peuvent se conserver pendant plusieurs décennies. Au fil du temps, le vin évolue pour devenir encore plus complexe, avec des notes de caramel, de fruits secs, de cuir et parfois de truffe. Les Sauternes vieux peuvent être exceptionnels, mais tout le monde ne les apprécie pas forcément, car leur texture peut devenir plus dense et leurs arômes plus oxydatifs.

En moyenne, un Sauternes peut être bu dans les 5 à 15 ans suivant la récolte pour apprécier son équilibre et ses arômes riches. Toutefois, les grands millésimes peuvent se garder beaucoup plus longtemps (jusqu'à 30 ans ou plus) et évoluer vers des saveurs plus complexes. Il est donc possible de le boire jeune pour sa fraîcheur et son fruité, ou d'attendre pour en apprécier toute la profondeur.

On dit que le Sauternes est en crise.

Oui, on dit parfois que le Sauternes traverse une crise, et plusieurs facteurs expliquent cette situation.

1. Baisse de la demande : La demande pour le Sauternes a diminué, en particulier dans les marchés traditionnels comme la France et le Royaume-Uni. Bien que ces vins aient une longue tradition et soient très appréciés pour les occasions spéciales, leur consommation est souvent perçue comme étant un peu élitiste ou associée à des moments très spécifiques, comme les repas de fêtes ou les accords avec les fromages bleus. De plus, les vins doux comme le Sauternes sont souvent relégués à un public plus restreint, ce qui ne stimule pas toujours une large consommation.

2. L'évolution des préférences des consommateurs : De nos jours, les consommateurs se tournent davantage vers des vins plus secs ou moins sucrés, notamment en raison de la montée en popularité des vins bio, naturels et de certains vins rouges. Les jeunes générations, en particulier, sont moins attirées par les vins liquoreux ou sucrés, ce qui affecte les ventes.

3. Problèmes climatiques et agricoles : La production de Sauternes dépend fortement de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), qui nécessite des conditions climatiques très spécifiques, notamment une combinaison d'humidité le matin et de chaleur l'après-midi. Cependant, ces conditions sont devenues de plus en plus difficiles à obtenir avec le réchauffement climatique. En outre, la culture du raisin pour Sauternes est très exigeante, car le processus de récolte se fait par tris successifs, où les raisins sont ramassés un par un. Ce processus est coûteux et le rendement peut être faible.

4. Concurrence : Le Sauternes fait face à une concurrence accrue d'autres régions viticoles produisant des vins doux, comme les vins de Tokay en Hongrie ou des vins doux produits dans des régions comme la Napa Valley en Californie. Ces vins, parfois plus modernes ou mieux adaptés aux goûts actuels, peuvent attirer les consommateurs et les marchés étrangers.

5. Prix élevé : Les vins de Sauternes peuvent être relativement chers, en particulier les grands crus

classés. Cela peut en restreindre l'accès à une clientèle plus large, surtout en période de crise économique ou de baisse de consommation.

Comment répondre à cette crise ?

Malgré ces défis, certains producteurs de Sauternes tentent de renouveler l'image du vin et de l'ouvrir à un public plus large. Par exemple, en misant sur le marketing, en valorisant la polyvalence du vin (pour l'apéritif, avec des plats exotiques, ou même en cocktails) ou en cherchant à toucher des marchés émergents comme la Chine ou d'autres régions d'Asie. En outre, les grands crus classés et certains domaines tentent de s'adapter à la nouvelle demande en diversifiant leur offre avec des vins plus accessibles ou plus modernes.

En somme, bien que le Sauternes traverse une période difficile, il reste un vin unique au monde, avec une histoire riche, et beaucoup d'efforts sont faits pour préserver sa réputation et son marché.

Quels Domaines te semblent intéressants ?

En dehors des grands crus classés, plusieurs domaines de Sauternes et des alentours ont également une excellente réputation pour la qualité de leurs vins.

1. Château de Malle : Un cru réputé pour sa finesse et son équilibre, souvent apprécié pour sa richesse aromatique.
2. Château Filhot : Bien connu pour produire des Sauternes élégants et complexes, souvent à un prix plus abordable que les grands crus.
3. Château Doisy-Daëne : Un cru de qualité qui a gagné en réputation ces dernières années pour ses Sauternes avec une belle pureté et une grande fraîcheur.
4. Château Clos Haut-Peyraguey : Un domaine qui produit des Sauternes d'une grande précision, avec un équilibre entre le sucre et l'acidité.
5. Domaine de Rayne Vigneau : Ce domaine produit des Sauternes avec une belle longueur en bouche et une complexité de saveurs.
6. Château Guiraud : Bien qu'il soit un Premier Cru Classé, il mérite d'être mentionné pour ses efforts continus en matière de biodynamie et de qualité.
7. Château Lamothe-Guignard : Un autre domaine qui commence à se faire une place avec des vins de qualité, accessibles et bien équilibrés.

Ces domaines, bien que n'appartenant pas aux prestigieux premiers crus classés de Sauternes, continuent de produire des vins qui se distinguent par leur qualité et qui sont souvent plus accessibles en termes de prix tout en offrant des expériences de dégustation exceptionnelles.

Quels sont les vins de Sauternes qui pourraient être qualifiés de modernes ?

Les vins de Sauternes dits “modernes” se caractérisent par une approche plus contemporaine, mettant l’accent sur l’équilibre, la fraîcheur et l’élégance, plutôt que sur la lourdeur et le sucre. Ces vins se différencient par leur recherche de finesse et de complexité, souvent grâce à l’utilisation de techniques viticoles innovantes, comme la biodynamie ou la gestion précise de la récolte.

1. Château Guiraud : Ce Premier Cru Classé est un pionnier de la biodynamie dans la région. Ils ont modernisé leur approche en cherchant à réduire l’usage des intrants chimiques et en valorisant la fraîcheur et la pureté du fruit, tout en maintenant une complexité typique du Sauternes.
2. Château Rieussec : Bien que ce domaine soit un Premier Cru Classé, il adopte une approche plus moderne de la vinification, avec un souci de précision et d’expression des arômes frais, tout en offrant une belle concentration.
3. Château Doisy-Daëne : Ce domaine est reconnu pour sa capacité à produire des Sauternes d’une grande finesse, avec une approche moins lourde et plus fruitée que certains de ses voisins. L’objectif ici est de préserver la fraîcheur, avec des vins plus légers et plus accessibles.
4. Château Coutet : Un autre domaine en biodynamie, reconnu pour ses vins plus élégants et moins sucrés. Leur Sauternes est réputé pour sa belle acidité, sa fraîcheur et sa capacité à bien vieillir.
5. Domaine de Rayne Vigneau : Ce domaine met un accent particulier sur la pureté du fruit et la précision du vin. Les Sauternes de ce domaine sont souvent plus frais et plus minéraux, en phase avec la tendance de la vinification plus contemporaine.

Ces domaines ont pour point commun une volonté de moderniser l’image des Sauternes, en cherchant à produire des vins plus fins, moins opulents, tout en respectant la typicité de l’appellation. Ils utilisent des pratiques viticoles plus respectueuses de l’environnement et veillent à produire des vins équilibrés, souvent plus faciles à boire jeunes, mais qui ont aussi un excellent potentiel de garde.

En t'écoutant, j'ai l'impression qu'une des caractéristiques du sauternes, même dans les noms modernes, c'est sa fraîcheur, ce qui peut paraître surprenant pour un liquoreux.

Tu as tout à fait raison, et c’est une caractéristique qui distingue de plus en plus les Sauternes modernes. En effet, les Sauternes, traditionnellement des vins liquoreux riches et sucrés, ont évolué dans leur approche vinicole. De nos jours, un accent est mis sur la fraîcheur, même dans des vins naturellement sucrés.

Cela peut paraître paradoxal, car le sucre résiduel est l’un des éléments essentiels des Sauternes, résultat de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) qui concentre les arômes et le sucre dans les raisins. Pourtant, les producteurs modernes ont appris à maîtriser ce sucre pour éviter que le vin

ne devienne trop lourd, en cherchant à équilibrer la richesse par une belle acidité et des arômes frais.

Quelles sont les pratiques qui favorisent cette fraîcheur ?

- La gestion de l'acidité : Les vignerons cherchent à préserver l'acidité naturelle des raisins, en récoltant parfois plus tôt ou en choisissant des parcelles qui apportent une touche plus acide au vin. Cela permet de contrebalancer la richesse du sucre et d'éviter que le vin ne soit trop opulent.
- La vinification : Le travail en cuve inox, avec un contrôle précis des températures, permet de conserver une fraîcheur optimale. Certains domaines privilégiennent des fermentations plus lentes et plus froides pour préserver les arômes fruités et floraux.
- Le choix des raisins : Dans les assemblages modernes, on peut utiliser davantage de Sémillon et de Sauvignon Blanc, qui contribuent à l'équilibre entre richesse et fraîcheur, notamment avec des arômes d'agrumes et des notes plus légères.
- L'usage modéré du bois : Certains producteurs modernes choisissent de limiter l'utilisation de barriques neuves, privilégiant des contenants plus neutres, comme des cuves en inox ou en béton, afin de mieux exprimer le fruit et éviter que le bois n'écrase la fraîcheur du vin.

Ainsi, même dans un vin naturellement sucré comme le Sauternes, la recherche de fraîcheur permet d'ajouter une dimension supplémentaire au vin, de lui donner plus de légèreté et de complexité, et de le rendre plus accessible, même lorsqu'il est jeune. Cela permet aussi d'assurer une meilleure évolution avec le temps, car une bonne acidité est essentielle pour un vieillissement harmonieux.

Quel est le taux de sucre d'un vin de Sauternes ?

Le taux de sucre d'un vin de Sauternes peut varier en fonction de l'année et de la méthode de vinification, mais en général, il se situe entre 100 et 200 g/L de sucre résiduel.

Dans les vins de Sauternes, le sucre résiduel provient principalement de la concentration des raisins affectés par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*), qui déshydrate les baies et laisse un sucre naturel plus concentré. Cela donne des vins riches et liquoreux, avec un goût sucré, mais l'équilibre est souvent maintenu grâce à l'acidité présente dans le vin, qui empêche qu'il ne soit trop lourd.

Pour donner un ordre de grandeur :

- Un Sauternes demi-sec (plus rare) peut avoir un taux de sucre résiduel très faible, souvent autour de 10 à 30 g/L.
- Un Sauternes liquoreux classique se situe généralement autour de 120-160 g/L de sucre résiduel, mais cela peut monter plus haut, surtout dans les années exceptionnelles, où le taux peut atteindre les 180-200 g/L.

C'est ce sucre résiduel combiné à l'acidité et à la richesse aromatique qui fait la particularité et la renommée de ce vin.

Tu dis que le sauternes blanc demi-sec peut faire 10 grammes de sucre. Je croyais que le maximum légal pour un pain blanc sec, c'était 4 grammes.

Effectivement, tu as raison de souligner cette différence. Pour clarifier, le vin blanc sec (quel qu'il soit) doit respecter une limite stricte de 4 grammes de sucre résiduel par litre s'il veut être classé comme sec selon la réglementation européenne.

En revanche, je faisais référence à une situation moins courante : il existe des vins blancs secs (dans des styles particuliers, souvent en Sauternes, mais aussi dans d'autres régions) où le taux de sucre peut parfois être légèrement au-dessus de cette limite de 4 grammes, mais ils sont alors considérés comme des vins demi-secs.

Pour le Sauternes, dans sa version classique, c'est un vin liquoreux qui a bien plus de sucre résiduel. Si le Sauternes était sec, il serait effectivement bien en dessous de 10 grammes de sucre, en respectant la norme des vins secs.