

Le frelatage du vin de l'Antiquité à nos jours, une technique artificielle ou naturelle ?

La composition des terres volcaniques influence-t-elle le goût des vins d'Auvergne ? (Par La rédaction de larvf.com)

Les résultats seront connus en mai : « il s'agit d'analyser le sol et le vin pour vérifier si un certain nombre d'éléments chimiques, en passant dans le raisin, apportent une typicité au vin », a expliqué devant la presse Jean-Baptiste Deroche, vice-président de Vinora et membre du comité technique chargé de valider les résultats. Huit parcelles du Puy-de-Dôme, certaines situées sur un terrain volcanique constitué de basalte, d'autres sur des terres non-volcaniques, sédimentaires, vont être analysées pour cette étude financée à hauteur de 20.000 euros par le département. La Chaîne des puys, constituée de 80 volcans, a été inscrite en 2018 sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Selon Pierre Desprat, président de Vinora, certains experts du comité technique « ne sont pas du tout convaincus que ce lien existe. Nous voulons démontrer pourquoi il y a une vraie différenciation avec les autres vins ». L'association envisage ensuite d'établir un cahier des charges aboutissant à la création d'un label « vin volcanique ». « Ce serait la reconnaissance des vins des Côtes d'Auvergne et l'occasion de structurer une nouvelle filière », estime M. Desprat. Le salon Vinora, dont la première édition s'était déroulée en janvier, ne pourra pas avoir lieu en 2021 en raison de la crise sanitaire.

Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, cum Graeci privatim ea praecepta condiderint artemque fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem nec non aliquibus partibus sui calce. Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari lenitatem excitat, Italiae pars aliqua crapulana pice, ac resina condire musta volgare ei est provinciisque finitimis. Nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt. Nec non et ex ipso musto fiunt medicamina. Decoquitur ut dulcescat portione virium, nec durare ultra annum spatium tale proditur. Aliquibus in locis decocunt ad sapa musta infusisque iis ferociam frangunt. et in hoc tamen genere et in omni alio subministrant vasa ipsa condimentis picis, cuius faciendae ratio proximo dicitur volumine.

Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*

Pline l'Ancien, dans un texte tiré de son ouvrage *Histoire naturelle*, raconte comment le vin était préparé au I^{er} siècle après J.C. Il évoque ainsi différentes régions, l'Afrique, l'Italie, la Grèce, avec leurs méthodes respectives. On peut alors remarquer que les ingrédients utilisés sont nombreux et de nature très diverse mais que les méthodes de préparation varient également d'une région à une autre. De plus, il s'agit d'ingrédients qui ne sont pas forcément naturels mais plutôt d'origine chimique tels que de la chaux, du plâtre, du marbre, de l'argile ou bien de la poix résineuse, ce qui s'apparente à du frelatage volontaire. Dans l'article de la *Revue du vin*, il est également question d'éléments chimiques qui pourraient faire partis de la composition du vin. Même si ces ingrédients chimiques ne seraient pas rajoutés au cours de la préparation - ils seraient inclus dans le sol - ils auraient la même utilité que les vins préparés pendant l'Antiquité, à savoir modifier le goût du vin. Ainsi, si cette particularité des vins produits en Auvergne s'avère vraie, ils pourront alors recevoir un label qui reconnaîtrait la spécificité des vins des Côtes d'Auvergne et admettrait qu'ils sont composés d'éléments chimiques qui les rendent spéciaux. Ainsi, au cours du temps les méthodes de préparation du vin ont varié mais la composition du vin reste toujours basée sur des ingrédients chimiques, ce qui expliquerait son goût différent en fonction des régions où il est préparé, même s'il n'est pas forcément question de frelatage ou en tout cas ce dernier est réalisé naturellement.



« Tapisserie des Vendanges », Pays-Bas, 1^{er} quart du 16^e siècle, artiste inconnu

Cette tapisserie, conservée au musée de Cluny, montre les différentes étapes de la fabrication du vin, des vendanges à la dégustation. On y aperçoit des paysans et des nobles, représentés sur un fond couvert de feuilles de vignes, qui s'affairent à la préparation du vin à travers les multiples processus que sa production demande.