

# Les vins sucrés

## Les vins blancs doux et liquoreux

Comme nous l'avons vu, la fermentation alcoolique est due à l'action des levures qui transforment le sucre du raisin en alcool. Cependant on constate qu'au delà de 15 ou 16 ° d'alcool, les levures cessent de travailler et que la fermentation s'arrête. La fermentation alcoolique ne va donc pas transformer la totalité du sucre du raisin en alcool si dès le départ la vendange est suffisamment sucrée. C'est le cas notamment des vendanges tardives ou des vendanges botrytisées c'est-à-dire atteintes par la pourriture noble. Le sucre résiduel n'étant pas transformé en alcool, on obtient alors un vin blanc doux plus ou moins sucré. A partir d'un certain taux de sucre on ne dit plus qu'il est doux mais qu'il est liquoreux.

L'autre façon de faire un vin blanc doux et surtout si la vendange n'est pas suffisamment sucrée est de bloquer artificiellement la fermentation alcoolique avant la fin de celle-ci. On stop la fermentation par des procédés physiques tels que l'abaissement de la température (flash pasteurisation) ou tout simplement par ajout d'anhydride sulfureux, l'ajout d'alcool étant réservé aux vins doux naturels.

Quelquefois et surtout à titre expérimental, pour obtenir une vendange plus sucrée on utilise la cryo-extraction. Cette technique consiste à refroidir la vendange jusqu'à ce que les raisins les moins sucrés deviennent des glaçons. Ainsi lorsque l'on presse, on obtient le jus des baies les plus sucrées. La cryo-extraction est interdite dans les grandes appellations.

## Les Sauternes

Le vignoble le plus connu se trouve sur la rive gauche de la Garonne, à une quarantaine de kilomètres en amont de [Bordeaux](#), à **Sauternes** (1 600 hectares), **Barsac** (600 hectares) etc On y trouve les viticulteurs vendangeant manuellement en plusieurs passages — grappe par grappe ou même grain par grain — pour ne ramasser que les baies les plus botrytisées. Il peut y avoir jusqu'à 6 ou 7 tries successives comme au **Château d'Yquem**, impliquant un travail très important, donc une main d'œuvre importante et donc des prix en conséquence.

L'alchimie des sauternes est due à cinq facteurs :

- ^ Le sol de graves sur un sous sol argilo-calcaire.
- ^ Le climat océanique.
- ^ les quatre cépages sensibles au *Botrytis cinerea* : muscadelle, sauvignon blanc et gris, et surtout le cépage local, le sémillon naturellement onctueux et suave.
- ^ La rivière Ciron qui sous un couvert végétal apporte l'humidité nécessaire et les brumes qui favorisent le développement du *Botrytis cinerea* en pourriture noble.
- ^ la pourriture noble due à l'action du *Botrytis cinerea*. Le grain se confit, sa pulpe se concentre en sucres et donne des arômes de fruits confits caractéristiques.

Autour des Sauternes AOC quelques communes profitent de conditions similaires pour élaborer des vins liquoreux ou des vins moelleux de bonne qualité mais à des prix plus abordables, à **Cérons**, **Sainte-croix-du-Mont** et **Loupiac**, à **Cadillac**.

## Le Sud-Ouest

Le Sud-Ouest français, hors le Bordelais, possède de nombreuses appellations de liquoreux :

- ^ En **Dordogne**, on trouve plusieurs productions de vins liquoreux. Toutes ces AOC bénéficient des mêmes cépages que les Sauternes et des brumes bienfaitrices de la rivière Dordogne au même titre que la rivière Ciron des Sauternes. Ils se distinguent des Sauternes par un goût de miel plus prononcé.
  - ^ Les AOC **Côtes de Montravel** et **Haut-Montravel**, produisent des vins liquoreux.
  - ^ Près de Bergerac, les vins de **Monbazillac**, s'étendent sur près de 2 000 hectares.
  - ^ Au sud de la rivière Dordogne, sur les coteaux entre Monbazillac et Côtes de Castillon sur les 4 communes près de Saussignac l'AOC **Saussignac** propose des liquoreux récoltés sur plus de 50 hectares.
- ^ Dans le **Lot-et-Garonne**, Le vignoble des **Côtes-de-Duras**, situé à la limite du Bordelais, produit aussi des vins liquoreux.
- ^ Dans le **Gers**, le **Pacherenc du Vic-Bilh** est élaboré sur le même terroir que le **Madiran** rouge et produit un vin moelleux plus confidentiel. Il est planté avec des cépages locaux différents : courbu, gros et petit manseng et arrufiac sur des vignes taillées en hautain dépassant deux mètres.
- ^ Dans les **Pyrénées-Atlantiques**, aux portes de **Pau**, le **Jurançon** est connu depuis le règne du roi Henri IV. Dans ce terroir de piémont, la vigne est ainsi mieux protégée du gel et les vendanges peuvent attendre les premières neiges. C'est un vin liquoreux doré, au goût épicé de cannelle et de girofle qui peut se conserver très longtemps. Le **Jurançon** est la deuxième AOC à bénéficier de l'appellation vendanges tardives.
- ^ Dans le **Tarn**, à mi-chemin entre Atlantique et Méditerranée, l'appellation **Gaillac Doux** est produite à partir du cépage mauzac planté sur les premières côtes. Ce vin est le reflet des progrès de cette appellation comprenant notamment de plus en plus de liquoreux remarquables issus de passerillage hors-souche pour certains, de sélection de grains nobles pour d'autres. En novembre 2011, l'appellation **Gaillac (AOC)** accède à la mention vendange tardives et devient ainsi la troisième appellation française à bénéficier de cette autorisation.

## L'Anjou et La Touraine

L'**Anjou** présente plusieurs appellations de vins moelleux ou liquoreux qui ont en commun d'être issues du cépage chenin qui donne aussi des demi-secs. On trouve ces vins sous les appellations **AOC Anjou**, **Coteaux du Layon**, **Coteaux de l'Aubance** . Ils se distinguent par un arôme de miel d'acacias plus ou moins prononcé. Depuis 2002, ils ont droit à l'appellation Sélection de grains nobles sous condition.

Il existe aussi trois appellations confidentielles **Quarts-de-chaume** (sur 30 hectares à Rochefort-sur-Loire), **Chaume** (à Beaulieu-sur-Layon) et **Bonnezeaux** (à Thouarcé).

La **Touraine** présente plusieurs appellations de vins moelleux ou liquoreux qui ont en commun d'être issues du cépage chenin mais avec des arômes plus diversifiés qu'en Anjou :

- ^ Dans le secteur d'**Amboise** et d'**Azay-le-rideau**
- ^ Dans le secteur de **Vouvray**, les liquoreux ont des arômes de fruits blancs et de brioche et peuvent vieillir longtemps dans les caves en tuffeau
- ^ Dans le secteur de **Montlouis-sur-Loire**, on trouve aussi des vins vieillissants dans des caves de tuffeau, mais aux arômes de coings.

## **Le Jura**

Le **Jura** propose une spécialités de vins liquoreux unique. Le très rare Vin de Paille produit à partir de la sélection des plus belles grappes des vendanges qui subissent le passerillage pendant 3 à 5 mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille, en bois ou suspendues à des fils de fer. Les raisins sont issus de trois cépages : savagnin, chardonnay ou poulsard. Les moûts de raisin pressés sont naturellement très riches en sucre, souvent plus de 300 grammes par litre. Le vin est vieilli en petits fûts de chêne pendant trois années où il développe ses arômes de fruits confits, pruneau, miel, caramel ou orange confite... Une petite quinzaine de producteurs continuent à en produire en petite quantité.

## **L'Alsace**

Depuis 1984, les vignerons différencient deux types de vins dénommés « sélections de grains nobles » et « vendanges tardives » selon le taux de sucre des moûts. La première présente un taux de sucre entre 256 et 279 grammes par litre et implique obligatoirement l'utilisation de grappes atteintes par la « pourriture noble ».

Les vins peuvent être élaborés en AOC Alsace et « Grand cru » mais doivent provenir des quatre cépages suivants : gewurztraminer, riesling, pinot gris et muscat, qui donnent des vins très aromatiques.

On trouve aussi en Alsace une petite production de vin de glace : ( Eiswein et Icewine) est un vin fait à partir de raisins vendangés gelés. Ce vin possède naturellement une forte teneur en sucres résiduels, équilibrée par son acidité

## **Les vins doux naturels**

Les vins doux naturels sont des vins vinés, c'est-à-dire des vins dont la fermentation a été arrêtée précocement par addition d'alcool ou d'eau-de-vie de raisin. Le mutage (ajout d'alcool) a lieu après un début de fermentation. On contrôle le caractère plus ou moins doux du vin en choisissant le moment auquel on veut arrêter la fermentation. Plus on stoppe prématurément la fermentation et plus le vin sera doux. Il existe des vins mutés sur marc ou des vins mutés sur jus suivant que le mutage a lieu avant ou après le pressurage. Le **Porto** est toujours muté sur jus alors que les vins doux naturels rouges du midi de la France sont mutés sur marc ou sur jus suivant le résultat désiré. Les vins mutés sur marc conservent davantage de sucre résiduel que ceux mutés sur jus.

### Cépages

Ces vins sont obtenus le plus souvent avec des cépages comme le muscat blanc à petit grains et muscat d'Alexandrie mais aussi le grenache blanc, noir et gris, le tourbat, dit malvoisie du Roussillon et macabeu, avec une tolérance de 20 % pour les cépages accessoires sauf pour les **muscats de Frontignan** et de **Rivesaltes**.

### **Vins doux naturels de France**

En France, les vins doux les plus connus sont les **Muscats de Rivesaltes**, de **Frontignan**, de **Mireval**, les **Rivesaltes** (ambré, tuilé...), les **Maury** et les **Banyuls**. Ces vins sont obtenus dans le **Langudoc-Roussillon**, et plus particulièrement dans les **Pyrénées-Orientales** pour ce qui est du Muscat de Rivesaltes, du Maury, Banyuls et Rivesaltes.

Par contre le **Rasteau** et le **Muscat de Beaumes-de-Venise** se trouvent dans le secteur vinicole des **Côtes du Rhône** et plus précisément dans le département de **Vaucluse**.

Quant à la **Corse**, elle produit le renommé **Muscat du Cap-Corse**.

## Vin doux du Portugal

### Porto

Le **Porto** est un vin muté, c'est-à-dire un vin dont la fermentation a été arrêtée en cours de processus par l'adjonction d'eau-de-vie ce qui permet de garder la teneur en sucre.

Les vignobles sont situés sur les flancs escarpés du Haut-Douro dans une région délimitée.

Après les vendanges, le processus de fermentation est surveillé et lorsque le taux de sucre résiduel désiré est atteint, l'adjonction d'une quantité précise d'alcool de vin arrête la fermentation par stérilisation du moût permettant de garder la teneur en sucre.

On distingue deux variétés de **Porto**, le **Ruby** et le **Tawny**.

La maturation du **Ruby** s'effectue dans des foudres de grande capacité constitués de bois épais, de ce fait l'oxydation du produit est réduite ce qui permet au **Ruby** de garder un caractère de vin jeune de couleur sombre.

La maturation du **Tawny** s'effectue dans des tonneaux de faible capacité constitués de bois mince, l'oxydation est plus importante que pour le **Ruby**, le produit prend le caractère de vin vieux avec des arômes plus intenses et une couleur ambrée.

Le **Vintage** est un **Porto** millésimé de grande qualité dont les vins sont issus de cépages d'une même récolte et répondant à des critères précis contrôlés par un organisme de certification (Institut des Vins de Porto).

Le **Porto Blanc** est une production récente créée dans un but commercial pour couvrir un échantillonnage plus large dans une optique de vin d'apéritif. Le Porto blanc n'est issu que de raisins blancs.

### Madère

### Moscatel de Setubal

### Vin doux naturel d'Italie

- ^ Le **Marsala** est un vin blanc sec produit en Sicile du cépage grillo additionné de moût cuit et muté avec une eau-de-vie de vin vieillie 2 à 5 ans en fût de chêne d'Amérique assemblages en solera.

On distingue: marsala fino marsala speciali : aux amandes, aux œufs ...

- ^ Le primitivo Dolce Giordano des Pouilles
- ^ Le Recioto di Soave Classico

### Vin doux naturel de Grèce

Muscat de Samos grand cru

Le **Muscat de Samos** qui se décline en quatre variétés : Samos, Samos vin doux, Samos Anthemis et Samos nectar[.].

Le **Mavrodaphne de Patras Kourtaki** est un vin rouge grec de genre **Porto**.

## Les autres vins vinés

Quelquefois on ajoute de l'eau-de-vie à du jus de raisin frais non fermenté en quantité suffisante, 5 à 10 % pour empêcher toute fermentation. C'est ainsi que l'on obtient le **Pineau des Charentes**, le **Floc de Gascogne**, le **Ratafia de Champagne** et le **Macvin du Jura**.

Quelquefois on ajoute de l'eau-de-vie qu'après la fin de la fermentation. On obtient alors un vin dit fortifié. L'exemple le plus célèbre est le **Xéres**.

- ♣ Le **Pineau des Charentes** est élaboré avec du **Cognac** et titre entre 16 et 22°.
- ♣ Le **Floc de Gascogne** utilise quant à lui des raisins de Gascogne et de l'**Armagnac**. Il en existe deux variétés, du blanc et du rosé (ce dernier est en fait de couleur rouge).
- ♣ Dans le **Jura**, de l'eau de vie franc-comtoise, de la fine ou du marc du Jura est ajouté au moût de raisin pour élaborer le **Macvin**. IL est connu depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. Il peut être rouge, blanc ou rosé en fonction du raisin utilisé (plus fréquemment blanc)
- ♣ Le **Ratafia de Champagne** est élaboré avec du raisin de l'appellation Champagne et un alcool neutre (les meilleurs utilisent de la fine ou du marc de Champagne). Il titre 18°GL. Le ratafia de Champagne est classé en France (à tort) « apéritif à base de vin ».
- ♣ En **Bourgogne**, le **Ratafia** est confectionné avec du **Marc de Bourgogne** et du jus de raisin
- ♣ En **Normandie**, le **Pommeau de Normandie** est élaboré avec du jus de pomme non fermenté et du **Calvados**.
- ♣ En **Bretagne**, le **Pommeau** est élaboré avec du jus de pomme et du **Lambig**.