

L'appellation Vouvray, caractéristiques et chiffres

► Réservée aux vins blancs tranquilles (secs, demi-secs, moelleux et doux/liqueureux) et effervescents (mousseux et pétillants).

► 3000 ha délimités et 2200 ha en production, répartis sur des coteaux situés sur la rive droite de la Loire à l'est de Tours, sur Vouvray et 7 communes environnantes : d'ouest en est : Sainte-Radegonde-en-Touraine (rattachée à Tours en 1964), Rochecorbon, Parçay-Meslay, Reugny, Chançay, Vernou-sur-Brenne et Noizay.

► Production de 15 millions de bouteilles par an en moyenne : 2/3 de vins effervescents et 1/3 de vins tranquilles avec 2 bouteilles sur 3 de vins tranquilles vendus à l'export et 9 bouteilles sur 10 de vins effervescents commercialisés en France. Le négoce absorbe 50 % de vins tranquilles et les USA sont le premier marché à l'export.

► 150 vigneron récoltants, domaines entre 2 et 40 ha

(la taille moyenne est d'une quinzaine d'hectares).

► 35 coopérateurs (dont 10 ne produisant que des vins tranquilles) fournisseurs de la cave coopérative¹ (400 ha), qui peut refuser certains apports pour cause de qualité insuffisante.

► Encépagement : cépage principal : chenin, cépage accessoire : orbois (ou menu pineau) au niveau de 5 % maximum.

► Modes de conduite du vignoble : densité minimale de 6 000 pieds/ha. Rendement de 52 hl/ha pour les vins tranquilles.

► Vins secs jusqu'à 8 g/l de sucres résiduels (décret AOC), et, pour la législation européenne, demi-secs de 4 à 12, moelleux de 12 à 45 et doux (liqueureux) au-delà².

► L'agriculture biologique (et biodynamique) progresse lentement, voire laborieusement - environ 10% des vignes - et il n'est pas rare de voir

encore des parcelles totalement désherbées.

► La chaptalisation n'est pas limitée par décret, avec 1° autorisé et plus en fonction du millésime.

► Les normes européennes ou bio s'appliquent en matière de sulfitage, mais les doses semblent baisser car l'analyse de l'oxygène dissous³ se pratique de plus en plus.

► Prix de vente, départ cave : demi-secs entre 6 et 15€ TTC, moelleux et liqueureux : de 7 à 35€ TTC sauf cuvées "spéciales".

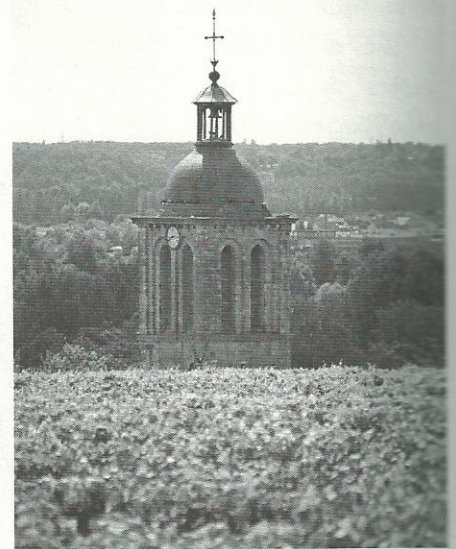
(1) Production de 90% de fines bulles et 10% de vins tranquilles (60% sec, 30 % demi-secs et 10 % moelleux).

(2) Dans la pratique, demi-secs de 15g/l à 25, voire 35 g/l, moelleux à partir de 45 g/l.

(3) La mesure de l'oxygène dissous avant et après le soutirage, après la filtration ou juste avant la mise en bouteille, permet de déterminer le niveau de risque et donc d'optimiser l'éventuel réajustement en SO2.

L'évolution de l'appellation et la problématique des vins à sucres résiduels

Compte tenu de la stabilité du foncier, l'appellation compte assez peu de "sang neuf" (nouveaux arrivants depuis quatre ou cinq ans), mais on constate néanmoins une certaine évolution dans les domaines où la nouvelle génération prend peu à peu ses marques à côté de l'ancienne (Julien et François Pinon, Vincent et Philippe Foreau, etc.). Ce qui traduit un certain dynamisme, malgré une inquiétude prégnante liée sans doute aux avatars météorologiques des dernières années. Une bonne idée, évoquée par le président de l'appellation, Jean-Michel Pieaux, serait de créer une "bourse des exploitations" mettant en relation des vendeurs et des acquéreurs potentiels...



L'appellation Vouvray semble confrontée à différents défis intimement liés : comment mieux valoriser les produits, rentabiliser les exploitations, restaurer l'image des vins ?

Deux approches sont possibles : valoriser l'exploitation par la qualité des produits, c'est-à-dire augmenter le prix de vente proportionnellement au prix de revient (ou plus), ou augmenter la surface de l'exploitation afin d'optimiser les moyens humains ou matériels, et ainsi baisser les coûts de production à la bouteille pour être plus compétitifs et vendre plus. Bref, faire de la qualité et/ou de la quantité...

Par ailleurs, nous constatons souvent que le consommateur connaît finalement assez

on l'additionnait, dans la proportion de 15 %, de moûts de pedro ximénez achetés dans la région de Malaga (Espagne) pour l'enrichir en alcool et en douceur.

Hélas, le phylloxéra arriva, et le commerce flamand diminua considérablement. Les vigneron de Vouvray développèrent alors leur clientèle en France et redécouvrirent au même moment la qualité de leurs fines bulles.

Autres fléaux, le gel et la grêle qui frappent souvent la région. Déjà, dans les années cinquante, on parlait d'un rendement qui, suivant le climat de l'année, pouvait passer de 5 hl/ha à 50 hl/ha. Et l'appellation n'a pas été épargnée ces dernières années, y compris à l'heure où nous bouclons cet article !

Vouvray avait le "dos large" au début du XX^e siècle, car nombre de vins blancs de Touraine récoltés entre Tours, Château-

Renault, Bléré et Onzain portaient également son nom jusqu'à la création de l'AOC en 1936. Et jusqu'à l'instauration de leur propre AOC en 1938, les vins de Montlouis pouvaient adopter le nom de Vouvray...

La possibilité de décliner les vins en secs, demi-secs, moelleux, liqueureux et fines bulles, en fonction de la configuration des millésimes, est judicieuse. Actuellement, le marché demande principalement des bulles, et accessoirement des vins secs. Mais les vins demi-secs bien faits - c'est à dire équilibrés entre fraîcheur et légers sucres résiduels - sont indéniablement destinés à la table. Les moelleux, qui ne devraient être produits que quand les conditions climatiques le permettent - belle arrière-saison, degrés plus élevés sans chaptalisation - se boivent dans les grandes occasions tout comme les liqueureux, encore plus rares.