



# Le Grappilleur

« La seule arme que je tolère, c'est le tire-bouchon ». (Jean Carmet)



## Echos de la baronnie

A la fin de février vous étiez proposée une dégustation commentée. Ce fut l'occasion de découvrir un vignoble assez peu connu de la vallée du Rhône : l'AOC Ventoux. Un diaporama accompagnant une description de ce vignoble fut présenté à une trentaine de participant(e)s inscrit(e)s à cette soirée. Une fois la théorie assimilée, nous sommes passés à la pratique !... Dix vins ont été sélectionnés pour cette dégustation, cinq blancs et vins rouges, afin de représenter le paysage viticole de cette région. En effet, cela nous a permis de découvrir des vins issus de caves coopératives, de gros domaines, mais aussi d'exploitations familiales, avec différents modes de viticultures : traditionnelle, raisonnée ou biologique. Dans l'ensemble des vins frais, fruités et gouleyants, des vins de soif, de plaisir déjà accessibles dès leur plus jeune âge.

Mes coups de cœurs de la soirée furent, pour les blancs, ceux d'exploitations familiales : la cuvée 2011 « Caprices », du domaine du Bon Remède à Mazan et le 2011 « Rendez-vous sous le chêne », du domaine du Grand Jacquet également à Mazan. Pour les vins rouges, les caves coopératives ont pris leur revanche avec la cuvée « Terre de Truffes » 2010 de la cave Terra Ventoux à Villes sur Auzon, et surtout le très grand « Gigantis » 2009 de la cave des vigneron du Mont Ventoux à Bedoin.

Après tous ces liquides dégustés, il nous fallait du solide... cassoulet au confit de canard, coq au vin, ou choucroute de la mer... Chacun trouva un mets à sa convenance, parfaitement préparé par la famille Chibrac, qui avait eu la grande amabilité de nous recevoir dans leur hostellerie pour cette belle soirée.

Après ce moment de convivialité, il ne nous restait plus qu'à quitter le Mont Ventoux (avec la tête pleine de souvenirs) et redescendre du Mont Pèlerin (avec l'estomac bien rempli) !



## Mets et vins : la Rigotte de Condrieu

Comme chaque année au début mai se déroule à Condrieu, dans les Côtes du Rhône Septentrionales, la fête de la Rigotte. C'est l'occasion de découvrir ce petit

fromage de chèvre produit dans la région du Parc naturel du Pilat, situé au sud-ouest de Lyon. La Rigotte de Condrieu bénéficie d'une AOC depuis 2009, même si sa fabrication remonte au 19ème siècle. A cette époque les fermes du Pilat possédaient toutes quelques chèvres. Comme souvent, l'élevage de ces animaux et la transformation du lait étaient l'affaire des femmes qui en tiraient un petit revenu. Les rigottes étaient obtenues à partir du caillé de lait de chèvre, l'emprésurage étant réalisé avec de la caillette de chevreaux. Moulées à la louche dans de petites faisselles, elles étaient ensuite mises à sécher à l'air libre dans une chasière. Actuellement cette tradition perdure : fabrication à partir de lait cru par une vingtaine de producteurs fermiers et une fromagerie.

Paradoxalement, le nom de ce fromage, ne vient pas de son lieu de production (Pilat) mais de l'endroit où elle était commercialisée. En effet, Condrieu était un lieu de commerce important au 19ème siècle. Avec le transport fluvial sur le Rhône, les sociétés de négoce de vins et de produits régionaux, elle prit tout naturellement le nom de son lieu de vente qui la rendit célèbre : la rigotte de Condrieu.

Elle est rigolote cette rigotte... elle se présente comme un puck de hockey... mais blanc !.. D'un diamètre d'environ 5cm et d'une hauteur de 2cm. En fonction de son affinage et du développement de sa flore de surface, sa couleur varie entre ivoire jusqu'à légèrement bleuté, en passant par le brun et le jaune ocre. Sa pâte est lisse et ferme ; elle renferme au moins 40% de matière grasse, et 100% de saveur (pour les amateurs de fromage de chèvre). La puissance aromatique va crescendo en fonction de son temps d'affinage. Ce fromage peut se déguster frais, mi-sec, sec ou affiné.

Du pain, du vin et du fromage... quel régal. Je vous ai déjà parlé du fromage, quant au pain je vous laisse le choix... mais permettez-moi de vous conseiller le vin. Dans les produits du terroir je suis d'avis d'associer la production locale. Personnellement, avec le fromage de chèvre j'apprécie les vins blancs. Si vous recherchez un peu de douceur et de fruit pour couper le goût de la chèvre, choisissez un Condrieu. Le viognier vous tapissera le palais par sa rondeur et sa suavité. Par

contre si vous préférez plus de vivacité pour couper le gras du fromage, prenez un Saint-Joseph blanc, issu d'un assemblage de Marsanne et de Roussane, ces vins sont en général frais et fruités et vous « laveront » la bouche entre chaque bouchée. Amateurs de vin rouge racé et charpenté, la Côte Rôtie s'impose ! L'alliance des tanins et des arômes empyreumatiques s'allieront parfaitement aux effluves animales de la Rigotte de Condrieu. Si vous désirez voir à quoi elle ressemble ces Rigottes... allez regarder sur le site de la Baronnie : [www.baronnie-suisse.ch](http://www.baronnie-suisse.ch), quelques photos vous les présenteront.



### **Le goût de bouchon**

Depuis sa naissance, « Petibou » a grandi et a essayé de trouver sa place, non pas dans la société mais plutôt dans un goulot de bouteille. Certes il se sent un peu à l'étroit, quelquefois impatient ; il aimerait s'enfuir, aller voir ailleurs... mais lorsqu'il ira, dans quelque temps, voir d'autres pays, ce sera avec ses nouveaux compagnons de voyage : Madame la Bouteille, et son pote le Vin.

Comme tout adolescent, il est un peu rebelle, il a sa crise de la puberté, quelquefois il refuse de se laver et, à la longue, il sent mauvais ! Ne serait pas ce que l'on appelle le goût de bouchon ?

Les consommateurs sont parfois injustes, car dès que le vin à une odeur désagréable, dans la majorité des cas ils affirment : « Ce vin a le goût de bouchon, il est imbuvable !... »

Je me suis intéressé un peu aux mauvais goûts et aux odeurs anormales que l'on pouvait rencontrer dans le vin. Une bonne huitantaine de ces défauts sont répertoriés. Certains sont assez connus, comme les odeurs d'œufs pourris, de pétrole, de moisi, ou les goûts herbacés, de bock ou madérés. D'autres sont plutôt amusants : poussières de cimenterie, colle putréfiée, urine de souris, tarte brûlée, légumes pourris, choucroute ou fromage de chèvre... la vie de dégustateur n'est pas toujours facile à apprendre à reconnaître toutes ces odeurs !...

Ces défauts sont communément regroupés dans cinq familles qui peuvent générer des déviations organoleptiques dans le vin. Il y a le raisin, la fermentation, les additifs, les récipients, et la bouteille dans laquelle est inclus le bouchon.

Actuellement on estime entre 5% à 6% les vins qui sont contaminés par le goût de bouchon. Mais qui sont les agents responsables ? Ce sont en fait les molécules bien connues de la famille des chloroanisoles. On va trouver cette chère Trichloroanisole que les intimes appellent TCA, mais aussi sa cousine la Tetrachloroanisole (TECA), sans oublier la Tribromoanisole (TBA)... Ne soyons pas misogine, il y a aussi un masculin, le

Pentachloroanisole (PCA)... bref c'est la famille Adam's des pollueurs de vins.

Ne soyons pas trop sévère avec Petibou, tout ne vient pas de lui, car si taches jaunes, sève fraîche ou développement de moisissure lui sont entièrement imputables, le reste lui est totalement exogène.

En effet, le vin peut être contaminé par les Chloroanisoles lorsqu'il est en contact par du bois traité (spécialement par des insecticides) qui sera utilisé pour les barriques, les cuves en bois ou les copeaux. Mais il peut aussi l'être de manière indirect par des bois traités que l'on peut trouver dans les chais comme les charpentes, les portes, les palettes, les rayonnages... ou par des produits volatils dans l'atmosphère de la cave comme les colles, les solvants, les produits de nettoyage, mais aussi des produits de filtration ou d'emballage.

Le liège absorbe très facilement les odeurs, donc un bouchon sain en fin de fabrication doit être protégé tout au long du chemin qui le mène à la bouteille. Il faut un état sanitaire irréprochable, dans les moyens de transport, de stockage, et s'assurer des bonnes conditions d'entreposage avant la mise en bouteille.

Aujourd'hui les bouchonniers proposent différents traitements pour éliminer toutes les molécules contaminatrices pouvant se trouver dans les bouchons. Elles peuvent être détruites par la chaleur, par des passages en microondes, par des traitements au gaz carbonique chauffé sous pression ou par l'insertion dans le bouchon de plusieurs membranes de polymères qui bloquent le transfert de ces molécules dans le vin.

Mais lorsqu'on achète du vin, même chez un propriétaire encaveur, combien de personnes se renseignent sur la qualité du bouchon ? Car il y a un aspect économique non négligeable, si l'on considère la perte directe des bouteilles imbuables, mais aussi l'aspect commercial. Retourneriez-vous acheter du vin chez un vigneron qui vous a vendu des bouteilles bouchonnées ? Sans compter le pire moment qui puisse arriver : vous avez vanté à vos amis pendant des lustres la qualité d'un vin que vous avez découvert. Ce soir ils sont chez vous et vous leur avez réservé la dernière bouteille de ce merveilleux breuvage et là... Malheur ! Catastrophe ! Il est bouchonné !!! Les amis sont déçus, vous passez pour un rigolo, vous êtes de mauvaise humeur, vous vous disputez avec votre femme, la soirée est gâchée. La spirale infernale, tout ça à cause d'un « Petibou » malodorant qui agonise dans le tire-bouchon.



### **Chapitre anniversaire**

Venez nombreux à Chillon le 25 mai ! Point de goûts de bouchon mais plutôt celui de « Reviens-y » !

Votre rédacteur  
François Sannier

[francois.sannier@gmail.com](mailto:francois.sannier@gmail.com)