



## La dyslexie danoise du vin et le vin avec des grumeaux

La première partie d'un essai sur la base du débat sur les menus des vins et la discussion des vins naturels

Par Jørgen Christian KRÜFF

Jusqu'à récemment le seul Master of Wine scandinave, Arne Ronold, a en 2011 dans le VINFORUM norvégien écrit un article intitulé «La dyslexie danoise du vin» - un article qui a donné lieu à un débat dans SOMMELIER avec la contribution de nombreux sommeliers danois, où les tâches et compétences du sommelier ont été discutés.

Le soussigné a été invité à participer au débat, et comme il y a entre-temps été encore mis un éditorial dans VINFORUM par Arne Ronold en mai 2012 sous le titre «Du vin nature au Noma» et que a la fin d'Octobre a été publié un livre intitulé «Au Noma on boit du vin avec des grumeaux» écrit par l'un des anciens sommeliers de Noma (2004-2012), Pontus Elofsson, ces déclarations sont commentées par les présentes collectivement.

### Attentes

Le premier article d'Arne Ronold critiquait certains accompagnements des vins et des plats qu'il avait dégustés dans les principaux restaurants danois, où ses attentes du choix de vin du sommelier étaient qu'il devrait y avoir un «match» - une harmonie ou une interaction positive gustative entre les vins et les plats.

Comme vous le savez les combinaisons de vin et des plats fonctionnent

[1] - soit harmonieux, où l'accord gustative est vécu comme une alliance où les éléments de saveur monte à un niveau supérieur - peut-être dans un équilibre parfait,

[2] - ou les combinaisons fonctionnent, de sorte que le vin avec le plat améliore l'expérience de goût et rend le goût plus large - voici une interaction plutôt que un véritable harmonie et équilibre, et parfois le goût peut devenir (trop) forte par exemple avec certaines épices ou des herbes.

Par contraste d'ici, un vin donné pourrait servir comme [1], i.e. harmonieux sur un plat avec du chili - et verser de l'huile sur les eaux troubles plutôt que huile sur le feu [2].

[3] - ou la variante - les combinaisons ne fonctionnent pas.



Jørgen Christian Krüff.

### La confiance du client

Quand un client ne choisissent pas des vins pour le repas de soi-même, mais laissez les choix des vins au service du sommelier sous la forme d'un menu du vin ou des bouteilles recommandées, client est favorisée par la connaissance de la cuisine, les plats et les vins du sommelier, mais a la même fois la confiance du client est également à la merci des préférences en tant que ce sommelier pourriez avoir.

L'article d'Arne Ronold donne l'impression que les choix des vins qui étaient critiqués, avaient certainement été choisi parce que le sommelier semblait que les vins avait un goût délicieux - et peut-être c'était le cas pour certains vins, mais Arne Ronold a probablement un point essentiel dans le fait qu'ils n'étaient pas des accords bien choisis devant les plats.

### 1) Brettanomyces

La dernière mention de conditions danois, «Vin nature au Noma», que Arne Ronold présentait au VINFORUM N° 2 l'année dernière, commente un aspect complètement différent sur les choix des vins. Avec Noma comme l'exemple il décrit une pratique courante servant des vins défectueux à plusieurs des restaurants les plus ambitieux du pays. Il semble que l'éditorial/article d'Arne Ronold est écourtée car il touche presque exclusivement le phénomène des brettanomyces.

C'est devenu un phénomène répandu que le menu des vins dans les restaurants danois propose une séquence de vins qui: (1) - n'a pas du bon goût en soi, mais fonctionne bien avec le plat, qu'il devrait accompagner.



- DM 2013
- Naturvinens godfather
- Mere om dansk vindysleksi
- Bevar jordforbindelsen
- Lugte eller dufte?
- Dronningen af teroldego
- Sommelierer i Alsace
- Tysk pinot noir
- Vild bourgogne
- En ung veteran
- Oversete vine

Turckheim i Alsace er én blandt mange idylliske småbyer omgivet af vinmarker og leverandør af vine af vekslende kvalitet. Foto: CIVA - Norbert Hecht.



### Gæstens tillid er prisgivet de præferencer, som sommelieren måtte have.

(2) - a du bon goût en soi et fonctionne bien avec le plat.

(3) - a du bon goût en soi, mais fonctionne malheureusement pas avec le plat.

(4) - n'a pas du bon goût en soi et ne fonctionne pas non plus avec le plat.

Ad (1), il sera très simple d'être plus attentionné auprès du vin et du client si le vin est servi lorsque le plat est arrivé à la table.

Les vins servis «qui ne goûte pas bien en soi» sont malheureusement souvent les vins nommés «vins naturels» ou présentés comme telles - malheureusement, à cause des vins naturels ou vins bios et naturels jusqu'à il y a quelques années, la plupart étaient très savoureux et très bons représentants de leur terroir et appellations - et bien entendu pas défectueux, même s'ils n'ont pas été ajoutés du SO<sub>2</sub> et selon les analyses étaient exempts de soufre (moins de 10 mg / l).

Les vins bios et naturels sans SO<sub>2</sub> - ou avec très peu de SO<sub>2</sub> (jusqu'à 30-40 mg / l) - ne sont pas forcément défectueux, mais il semble d'être venu une acceptation de certains des vins naturels peut être exactement ça.

#### Regard en arrière

C'est intéressant de voir comment cette acceptation s'est passé et pour comprendre ça, nous devons jeter un regard en arrière.

Jusqu'au dans les années quatre-vingt-dix, il ne produisait que très peu du vin bio, et les rares qui arrivait sur le marché danois étaient principalement écologiques - plus souvent avec une étiquette indiquant que le vin était «biologique» ou «biologico» et certifiés comme tels.

Généralement ces vins n'étaient, malheureusement, pas des grandes réussites. Ils venaient pour la plupart des terroirs

et appellations humbles, et ils ont trouvé qu'il est difficile de concourir avec les vins traditionnels ou conventionnels des vinificateurs (plus) talentueux de ces mêmes appellations. Mais ils avaient un marché étroit qui les achetait parce qu'ils étaient biologiques.

C'était une lutte acharnée pour trouver des vins bios attrayant et c'était difficile de trouver des clients pour ces vins, mais dans la période à partir de 2001 a commencé à se produire quelque chose qui a changé la situation de manière significative.

#### Joly, Bourguignon et d'autres

Depuis la fin des années 1980, Nicolas Joly (Coulée de Serrant), Claude Bourguignon et d'autres organisaient des séminaires en France qui inspirait certains des meilleurs producteurs de la Bourgogne, l'Alsace, la Loire et la Champagne de restructurer leur production traditionnel/conventionnel à la culture non seulement biologique mais aussi biodynamique.



Nicolas Joly à la dégustation de La Renaissance des Appellations en 2009 au Axelborg à Copenhague.

En 2001, Nicolas Joly rassemblait 20 vigneron biodynamiques, pour la première fois apparaît en tant que groupe - qui allait plus tard se transformer en l'association La Renaissance des Appellations - et ensemble, ils ont présenté leurs vins lors d'une dégustation pendant le Vinexpo, dans un château à Graves.

Parmi les producteurs participants étaient entre autres Lalou Bize-Leroy, Anne-Claude Leflaive, Pierre Morey, Jean-Michel Deiss, Olivier Zind-Humbrecht, Anselme Selosse, Jean-Pierre Fleury, David Leclapart, Guy Boscard et Nicolas Joly et al.

Ce que peu de gens savaient à l'époque était que parmi les env. 30 producteurs avec trois étoiles dans l'édition 2002 de Le Classement - Guide de La Revue du Vin de France aux meilleures producteurs de la France - un tiers (10) étaient biodynamiques. Les producteurs n'affirment pas nécessairement bio-certification sur leurs étiquettes et Le Classement qui a été édité par Michel Bettane, le déclarait rarement.

En quelques années, le nombre de producteurs biodynamiques dans l'association de La Renaissance des Appellations augmentait de 20 de la France au 40 en Europe - y compris Peter Sisseck avec Dominio de Pingus et Quinta Sardonía - au 60 du monde entier en 2003 - et le nombre de membres croissant rapidement à un total d'environ 200.

#### Appel important

Quand il s'agissait de producteurs qui ont déjà eu la meilleure réputation dans leurs régions respectifs pour leurs vins, et à travers des dégustations de La Renaissance ont montré que, grâce à la biodynamique ils avaient réussi à améliorer la qualité à un niveau encore plus élevé - la viticulture biodynamique obtenait du grand attrait pour les producteurs du



### Det var op ad bakke at finde attraktive biovine og op ad bakke i modvind at finde kunder til dem.

monde entier, et dans les années suivantes, l'association La Renaissance des Appellations recevait un grand nombre de demandes d'adhésion des producteurs qui s'étaient convertis ou étaient sur le point de restructurer leurs vignes en culture biodynamique, mais d'autre part, il y a une limite (physiquement) au nombre de producteurs qui peuvent participer aux dégustations de La Renaissance des Appellations, et d'autre part, l'association de La Renaissance des Appellations a un conseil qui nomme un jury de dégustation (composé par les appellations et les nations qui sont impliqués) pour évaluer la qualité des vins des candidats producteurs.

Bien moins de 10 ans avaient un décuplement du nombre de membres, en tenant compte d'une variété de la qualité des fabricants aussi en termes de positivement donner aux producteurs des terroirs plus humbles la possibilité d'admission, puis les rejets inévitables par la majorité des producteurs candidats ont donné lieu à la formation d'autres associations et groupes.

Les membres de La Renaissance des Appellations sont généralement certifiés par l'un des organismes de certification les plus officielles du pays - en France principalement l'ECOCERT - mais en plus, ils sont souvent aussi les membres des associations qui fait un contrôle sur divers aspects de leur viticulture et vinification - par exemple Demeter, Biodyvin et AB (Agriculture Biologique).

Par exemple, le Domaine Valentin Zusslin en Alsace est membre de La Renaissance des Appellations et membre agréé de l'ensemble des quatre organismes de certification ci-dessus.



Peter Sisseck à une dégustation en 2008 avec WWF à L'Ecole Hôtelière de Copenhague.

#### Trois niveaux

La Renaissance des Appellations ne certifie pas les membres de l'association, mais depuis sa création en 2001, gère une charte avec trois niveaux avec une, deux ou trois étoiles. Regardez sur [www.biovin.dk](http://www.biovin.dk).

Quelques-uns de ces principes de cette charte est trouvé entre les groupements tels que l'AVN, Association des Vins Naturels où les membres de principe ne demandent pas l'autre exigence réciproque que la production devrait être aussi naturel que possible - et la pratique est tout à fait à l'intégrité et de l'éthique du producteur individuel, où l'idéal est que le vin se produit de la fermentation spontanée sans ou avec le moins d'intervention possible, et idéalement sans ajout de soufre ou max. 30 mg SO<sub>2</sub> pour les vins rouges et un maximum de 40 mg SO<sub>2</sub> pour les vins blancs.

Parmi les membres des organisations du vin nature sont toutes les catégories de producteurs - de ceux qui sont également membres de La Renaissance des Appellations par exemple et certifiés par plusieurs organismes de certification au ceux qui ne sont pas certifiés bio, mais peuvent simplement être membres de l'un des organisations du vin nature et qui sont donc totalement libres de définir l'état de *nature* de leur production.

#### L'acceptation des vins défectueux

Comme c'était les meilleurs producteurs des régions et des appellations respectives qui devenaient pionniers de la viticulture biodynamique et de la vinification (nature) il y a 10-20 ans et de mettre en marche les développements que nous voyons dans ces années, et où ces premiers producteurs continuent de se présenter à la plus haute niveau de qualité du vin bio et nature - sans ou avec très faible addition de soufre et bien entendu sans que les vins de cette raison semble défectueux - il y a avec la grande augmentation du nombre de producteurs qui produisent ou tentent de produire des vins de principes bio ou nature avec une intervention minimale vint une acceptation - en premier lieu entre les producteurs eux-mêmes - des vins qui sont défectueux.

Comment cela peut arriver, n'est pas si difficile à comprendre parce que la plupart des vigneron ont l'opinion qu'ils produisent le meilleur vin du monde - et ils ont également besoin d'avoir cette perception, ou nous pouvons constater qu'ils l'ont souvent, et on le voit même chez les Danois qui ont réussi à faire quelque chose à fermenter dans un ballon dans la buanderie.

Malheureusement, seulement env. 10 % du monde de la production du vin «sérieux» peut être qualifié de bon ou très bon. Essayez par exemple dans une foire aux vins à déguster, combien des vins parmi les 100 ou 1000 producteurs appellent à être redégustés et essayez d'abstraire des étiquettes et producteurs belles ou drôles.

Nous connaissons aussi toutes l'histoire du touriste qui a goûté un vin merveilleux dans le sud et qui ramène des caisses à la maison pour constater par la



**Det, der har gjort vin til en kult gennem tiderne, er visse vines særlige evne til at give nydelse, velsmag og til at begejstre.**

suite que son charme est plus discret sous nos latitudes.

Comme mentionné avant le regard en arrière on peut - même sur nos restaurants les plus ambitieux - parfois trouver une acceptation de vins défectueux. Cette acceptation peut être difficile à comprendre dans le sens que les grands restaurants actuellement jouit d'une reconnaissance internationale, principalement a cause des chefs d'un niveau technique haut appliquée à des ingrédients de grande qualité issus des meilleurs producteurs et qui viennent des meilleurs terroirs (nordiques).

Difficile à comprendre parce que les sélections des vins défectueux sont directement en opposition à celle-ci, lorsque les préparations subtiles et talentueuses des cuisines avec des meilleurs ingrédients accompagnés de vins où il est évident que ni le talent derrière la vinification ou un terroir intéressant où si seulement le vin laisse le terroir émerger à travers la brume aromatique dominée par l'acétone, l'oxydation, acidité volatile, prise de vinaigre, de pommes ou de brettanomyces.

#### Une phase à subir

Comme mentionné dans la variante (1), il arrive que le vin servi, ne goûte pas bon en soi, mais a l'éloge du sommelier peut fonctionner bien avec le plat qu'il devrait accompagner. Le plus attentionnée vers le vin et le client sera de servir le vin, lorsque le plat est servi, mais pourquoi de toute manière servir du vin qui ne goûte pas bon?

Dans le livre «Au Noma on boit du vin avec des grumeaux» il est préconisé que les vins naturels défectueux serait un vin d'avant-garde. Il y a de nombreux de ces producteurs mentionnés, que j'ai rencontré et goûté les vins de fil des an-

nées et beaucoup de ceux qui aujourd'hui présente les vins défectueux ne sont pas des exemples d'une avant-garde équilibrée, c'était plutôt les producteurs qui n'avaient pas encore trouvé une expression pure de leur terroirs ou avec des terroirs sans grand potentiel, et actuellement ils sont dans une phase que nous ne pouvons qu'espérer qu'ils peuvent subir.

Car, bien que c'est peut être vexant pour les amateurs du vin de rencontrer des vins défectueux, en particulier dans certains des meilleurs restaurants du pays, nous puissions espérer que ça ne sera pas un effort gaspillé de la part les producteurs, mais qu'ils vont poursuivre leurs intentions de produire des vins d'une manière aussi naturellement possible et avec peu ou pas d'ajout de soufre - car, comme mentionné précédemment, il est possible de produire ces vins naturels sans nécessairement être défectueux. Heureusement il se trouve plusieurs bons exemples à suivre.

#### Les chefs ont été «libérés»

La phase que la production du vin nature au long de ces années peut à certains égards être comparée avec la cuisine fusion à la fin des années 1990, sans cette «laboratoire expérimentale» nous n'avions pas eu des chefs avec l'autonomie et le niveau technique que nous avons aujourd'hui. La cuisine fusion également mettait les chefs «libres». Mais c'était la liberté d'explorer notre propre terroir et avec fierté et talent extraire le meilleur de ce que notre coin du monde a à offrir.

Dans les mois précédant le dîner d'ouverture de Copenhagen Cooking à la Bibliothèque Royale l'année dernière, j'ai eu un aperçu de la façon dont la composition des aliments et du vin se

déroule au Noma. Cela met l'ordre du jour dans la cuisine, c'est à dire que pour les plats que la cuisine choisit de présenter sur les menus respectifs doivent être servis comme elles sont conçues et créées, comme des créations. C'est par rapport à ces plats les sommeliers ont la tâche de trouver des vins qui peuvent accompagner ces créations. Les plats sont rarement créés avec certains vins d'accompagnement à l'esprit.

Le 8 septembre 2008, j'ai eu une dégustation pour le personnel du Noma sur les vins conventionnels, biologiques et biodynamiques, et comme nous sommes arrivés au 13me et dernière vin d'un vignoble de culture biodynamique, vinifié sans ajout de SO2, il y avait un vrai tire de canon à un bastion à Copenhague et nous nous avons beaucoup rigolés parce que par la présente le vin sans soufre était canonisé.

Voir l'article: «Qu'ont-ils mis dans le vin II» sur [http://www.esprit-duvin.com/arkiv/07.02.11\\_Berlingske\\_Hvadhardeputtetivinen.pdf](http://www.esprit-duvin.com/arkiv/07.02.11_Berlingske_Hvadhardeputtetivinen.pdf)

Malheureusement, cette manière a été suivie jusqu'à l'excès, et il y a été défini progressivement une politique et une pratique où les vins défectueux sont acceptées, voire encouragées. Dans la sélection et la composition des accords vins et plats les vins naturels sont priorités - même des défectueux, qui, combinés avec certains des créations, pourrait émerger comme des bonnes réussites, car l'interaction peut aller de pas bon goût en soi, au fonctionner comme contraste vers le plat, et le vin peut dans ce contexte spécifique sembler «particulièrement adapté», mais en réalité c'est juste le plat qui accompagne le vin et non l'inverse.

#### Exemples grotesques

Dans le livre «Au Noma on boit du vin avec des grumeaux» cette pratique et politique est perçue partiellement comme avant-gardiste et aussi «punk» et le caractère erroné de ces vins est tout simplement une partie de l'identité. Un «vrai» vin nature est presque par définition erronée et doit être aimée pour ces défauts de sa misère effacé - et l'année dernière, j'ai eu l'occasion de goûter des exemples de «vins naturels» qui fait vraiment honneur à ce dernier idéal, où c'était grotesque de voir qu'un producteur dans son bon sens n'a pu se résoudre à vendre les liquides jamais fermentés, comme le vin, et que quelqu'un a pu voir une idée d'importer ce liquide au Danemark.

En ce qui concerne cette pratique et politique, il avait été plus logique à contribuer activement au développement de la production de vin au Danemark et en Scandinavie, en plus de la production de vin de Lilleø, car il ne serait certainement pas perdu quelque chose de qualitative-ment par l'interaction culinaire entre les créations des ingrédients nordiques et des vins nordiques. Nous aurions développé la production de vin dans la région nordique considérablement et les gastronomes aurions des saveurs nordiques plus

complets, et lors de leurs visites contribueront à de s'améliorer. Nous avons encore à voir le potentiel des terroirs nordiques sur les vignes, mais laissons voir les possibilités explorées.

#### L'importance du terroir

Avant de voir les vignes nordiques se pousser dans le ciel et produire une pluie de raisins turgescents et mûris à la perfection au cours d'une longue saison de croissance, et nous dansons dans les lumineuses nuits d'été avec des vins nordiques spontanément fermentés sans soufre ou adjonction autre que l'énergie cosmique, laissez-nous pour un moment rester honnête effacé et souviens sinon aux noces de Cana plutôt la remarque de Egon Müller lors de dégustations à Géranium, Nimb et Noma en 2011. Demandée par un participant sur l'importance du terroir de la qualité, a déclaré Egon: «Mon père disait toujours, que *rien n'est plus aristocratique que la nature*».

Ce qui a fait du vin d'un culte de tous les temps, une culture du nectar apprécié lors d'occasions spéciales, lors de la signature des traités entre les nations, les mariages, etc. sont l'aptitude particulière de certains vins à donner du plaisir, de goût et d'exciter. Notre vieille culture

européenne est le berceau du vin et les producteurs à travers les siècles ont appris où les vignes donnait des vins particulièrement bons, et cette expérience est la base de la définition de l'appellation et la classification des terroirs uniques.

En ce qui concerne l'acceptation ou le rejet des vins défectueux malgré leur terroirs, il serait intéressant de savoir si quelqu'un aurait eu des expériences positives avec les vins naturels défectueux par rapport aux expériences que justement et seulement le vin peut donner, et qui placent le vin dans sa propre catégorie parmi les boissons, que l'homme au cours des siècles a réussi à développer, dont la plus belle de toutes les expériences que vous pouvez avoir avec le vin, *queue de paon*, ou des capacités particulièrement inspirants que certains vins peuvent offrir, ou une durabilité exceptionnelle, ce qui est souvent une condition préalable pour les capacités mentionnées.

Dans la prochaine édition du SOMMELIER certains aspects psychologiques et économiques de la «La dyslexie danoise du vin et le vin avec des grumeaux» sera mis en lumière.

