

Vu dans le « Que choisir » d'octobre 2015 à propos du vin:

DES FRAUDES QUI FONT TACHES!

J.-M. RICHARD



En général quand il y a fraude sur le vin c'est pas de la petite bière! Les chiffres donnent le vertige, ils sont de l'ordre de dizaines de millions de bouteilles (!) ou de centaines de milliers d'hl (!!).

Les pratiques frauduleuses sont le fait de gens qui ont d'énormes moyens et qui s'en sortent à l'aise puisqu'en général il n'y a pas de plaintes!

Ce qui apparaît est effarant: si vous achetez des vins de négoce vous avez obligatoirement bu autre chose que ce que vous avez acheté! Je balance les quelques fautifs avec plaisir, ce n'est un secret pour personne mais peu de personnes le savent. Ce qui touche au plaisir demande du doigté et admettre la tricherie est assez difficile. Sur les dix dernières années seulement: les maisons de Bourgogne « Laurent & Cie » et « Chanson » (fraude sur 16 700 000 bt), « Labouré Roy » avec 2 millions de bt, « Fromont » à Chablis, dans le Jura « Fruitière vinicole de Pupillin » sur 350 000 bt, « Rieux » nég. à Narbonne sur 40 millions de bt, « G. Duboeuf » à Villefranche sur Saône pour 300 000 bt, « Ducasse & Sieur d'Arques » à Montpellier sur 135 000 bt, ...

Sans compter les faibles millésimes tels 2012+2013+2014 où les appellations solaires ont été appelées au secours de milieux plus prestigieux en manque cruel de volume.

Les dernières foires aux vins consacrent comme par hasard ces années, alors restons circonspects et gardons les yeux ouverts!

Autre sujet tout aussi révélateur: la dégustation. Gil MORROT est vigneron dans le 34 et aussi au CNRS de Montpellier.

Son sujet d'étude c'est la *capacité du dégustateur*, connaître/reconnaître là est la question! Il a présenté 18 vins à 10 sommeliers de renom. Seule requête: trouver la région (Bourgogne, Bordeaux, Rhône, Loire, Languedoc et sud ouest). Les erreurs se montent à 13!

Autre test: classer 18 vins (17 sont des grands crus et 1 bâtard à trouver) pour 8 sommeliers. Résultats: le vin de table n'a jamais été classé dernier, aucun classement des pros n'est pareil.

Plus près de nous, 3ème test: des *néophytes* (un peu comme nous) opposés à des *sommeliers des plus grands restaurants parisiens* ont à donner leur avis sur 3 verres en aveugle. 2 des verres contiennent le même vin, l'autre est différent, personne n'a « senti » le 2+1!

Enfin 54 étudiants en œnologie goûtent 3 vins, 2 bl et 1 rge, leur description est sans surprise. Ils regoûtent les mêmes sauf qu'à la place du rouge c'est le même blanc avec un colorant neutre. Aucun participant n'a relevé la différence et le blanc changé en rouge est décrit comme un rouge.

Sa conclusion est moins fringante, hédoniste il se cantonne d'un *j'aime/j'aime pas carrément simpliste*.

S'il y en a parmi nous qui ont encore des craintes quant à leur perception, soyez rassurés!

