

N°20

MARS
AVRIL
MAI
2015

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

CHÂTEAU
PALMER*La noblesse
à Margaux*LOUIS-MICHEL
LIGER-BELAIR*Le comte de
Vosne-Romanée*BRUNO
GIACOSA*Rencontre dans
le Piémont***André
OSTERTAG***Avec lui, les terroirs
du Bas-Rhin, en Alsace,
prennent de la hauteur.
Il incarne une certaine
alchimie de l'homme
et de la terre.***Spécial
SAUTERNES
& BARSAC****PESSAC-
LEOGNAN**

MAGASIN | L'abonnement 10,00 € - BOURSE 17,00 €

L 19054 - 20 - F 10,00 € - 10



Groupe Charlois

UNE RECHERCHE POUSSÉE SUR LES ARÔMES

Quand un nez rencontre un fût, qu'est-ce « qu'y s'racontent » ? Des histoires d'arômes, naturellement... Mais la démarche n'est pas si naturelle : pour le « nez », de passer du parfum au vin, et pour le tonnelier, de mettre en place un partenariat aussi poussé. Alexandre Schmitt, notre nez, se destinait à créer des parfums de luxe et s'est formé dans cette voie. Mais finalement il n'a pas trouvé chaussure à son pied, ou plutôt fragrance à son nez. Lorsqu'on est bordelais, qu'on a un arrière-grand-père vigneron et un grand-père négociant, on naît, on est, on nez... sensible aussi à d'autres jus. Sur ce terroir favorable, la rencontre de Jean-Claude Berrouet, ancien vinificateur de Château Petrus, a créé le déclic : le parfumeur a décidé d'appliquer ses connaissances au vin. Une reconversion d'autant plus cohérente que, précise-t-il, « dans le parfum, on peut distinguer 1 500 molécules aromatiques, et dans le vin, pas plus de 100. »

Depuis lors, il partage son temps entre l'enseignement et ses collaborations avec un certain nombre de vignobles, en France et à l'étranger. « J'étais déjà intervenu ponctuellement chez des tonneliers, mais avec le Groupe Charlois, c'est la première fois qu'on me demande de tout mettre à plat. C'est un projet passionnant. » Et ambitieux : il s'agit d'établir une meilleure définition aromatique des origines du bois, d'identifier certaines singularités aromatiques liées à la taille des grains de



Alexandre Schmitt et Sylvain Charlois.

PHOTOS CHRISTOPHE DESCHANEL / DR

Le Groupe Charlois, merrandier et tonnelier, a lancé un important programme de recherche et développement avec un spécialiste des arômes, Alexandre Schmitt.



chêne, aux procédures de séchage et de chauffe, et d'établir un profil aromatique pour chaque type de barrique du groupe. Une expérimentation qui s'étendra aux produits bois pour l'œnologie commercialisés sous la marque CEnosylva.

Ce partenariat, démarré en 2014, comporte deux volets. D'une part, la formation des salariés à la connaissance des molécules du vin, « car il est important que nous ayons tous le même langage afin de bien nous comprendre », précise Alexandre Schmitt, qui a consacré déjà plusieurs séminaires aux descripteurs aromatiques et à l'identification des molécules issues de la chauffe des barriques. D'autre part, la constitution d'un groupe de travail, avec un œnologue et des sommeliers du groupe, qui se réunit chaque trimestre pour déguster le même vin, un merlot issu de la vendange 2014, conservé dans 40 barriques différentes. « Avec ce programme expérimental inédit, nous voulons aller plus loin dans notre connaissance de l'interaction du bois et du vin, explique Sylvain Charlois, président du groupe. Notre objectif est d'enrichir notre référentiel moléculaire pour pouvoir à terme proposer à nos clients des produits sur mesure. »

Du parfum au vin, il n'y a qu'un pas. D'ailleurs les femmes, comme les vignerons, ne choisissent-elles pas, elles aussi, les arômes qui leur siéent le mieux ? ➤ SYLVIE BONIN