

www.breizh-info.com

Pays : France

Dynamisme : 0

Quand le sauternes et le tokay se dépouillent de leurs sucres

Il va falloir s'y faire, l'évocation du sauternes et du tokay renvoie désormais à une production croissante de vins blancs secs, destinée à pallier les pertes de marché consécutives à l'inexorable décline des ventes de vins liquoreux. Ces deux prestigieux vignobles, qui ont connu leur âge d'or au XVIII^e siècle et dans la première moitié du XX^e siècle, ont mené une reconversion simultanée vers des blancs secs, mieux à même de rénover une perception quelque peu vieillissante de leurs vins. Et pour cause, la tendance de fond du marché n'est pas à l'avantage du vin liquoreux dans sa version traditionnelle, subissant avec le temps une longue désaffection, surtout de la part des jeunes amateurs de vins. Confiné à des accords restreints (foie gras et desserts) et recherché seulement sur la période des fêtes, le liquoreux est devenu la bête noire des trésoreries des propriétés dédiées à sa production exclusive.



Une conjoncture morose

Durant cette conjoncture morose, sauternes et tokay vont traverser des fortunes diverses avec pour le premier, le défi d'affronter l'âpre concurrence de moelleux plus digestes et modernes dans leur style, tandis que, pour le tokay, l'ère communiste a sonné comme un retour à l'âge de pierre.

www.breizh-info.com

Pays : France

Dynamisme : 0

La mise en regard de leur diversification commune, tournée vers une vinification en sec, permet ainsi d'établir les différences d'approche et de mieux comprendre les réussites et les échecs qui émaillent une lente reconversion, entamée depuis une bonne décennie.

Doit-on voir dans ce nouvel engouement les signes d'un renoncement définitif à l'identité historique de ces deux grands vins ? Pas nécessairement, ce virage opportuniste pourrait bien représenter une astucieuse stratégie au service d'un flamboyant retour à la gloire passée. Reste une dissemblance de taille dans cette comparaison croisée : l'absence de reconnaissance réglementaire pour le blanc sec du Sauternais rétrogradée dans l'appellation générique Bordeaux. À l'inverse, le Tokay paraît plus en position de défendre l'aura de son vin blanc sec sous le patronage du grand liquoreux.

Les nouveaux rivaux du sauternes

iframe : redir.opoint.com

Le sauternes ne manque pas de charme et d'élégance, mais sa liqueur altière, empesée par le sucre, ne facilite guère sa dégustation. Il semble surtout appartenir à une génération passée. Impassible aux modes et agrippé à son style, ce grand liquoreux ne montre aucune concession à l'égard d'un goût actuel, plus enclin à favoriser des vins modérément sucrés et très aromatiques. Cette fidélité au style botrytisé à l'origine de sa grandeur, a cependant coûté très cher au sauternes et aux vins apparentés à son style (Barsac, Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac). De nouveaux arrivants se sont installés sur le marché des demi-secs et des moelleux digestes, se consommant avec d'autant plus d'aisance qu'ils font valoir une salutaire fraîcheur et se prêtent ainsi à merveille aux apéritifs. La pétulance aromatique des côtes-de-gascogne, avec pour chef de file le « Premières grives » du domaine du Tariquet, propose une alternative radicale à l'esthétique compassée d'un sauternes. À la liste des concurrents, se sont ajoutés les sélections grains nobles (SGN) d'Alsace et les grands liquoreux de Loire sur le chenin, présentant une concentration similaire, mais avec une silhouette allégée par l'acidité.

(...) Extrait de l'article