

ANTONIO AMORIM ● CHÂTEAUNEUF ● E. GUIGAL ● RIFI AUTOUR DE L'AOC BOURGOGNE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com

ENQUÊTE

Le vin dans
l'entreprise

CLIMAT

Ce que la
préhistoire
nous annonce
pour demain

Dossier spécial

Ces 60 crus qui font la Bourgogne

La dégustation de référence

CHÂTEAU-GRILLET

La perle
du Rhône

Tempier, Myrko Tépous,
Bagnol, Clos Cibonne, Bellet

**Les vins de lumière
de la Provence**



M 08279 - 640 - F: 7,20 € - RD



LE LIVRE DU MOIS

Chic, un livre culturel sur le vin



Enfin un livre cent pour cent culturel, loin des hagiographies que s'offrent certains commanditaires aux bourses profondes. 512 pages, c'est beaucoup, mais c'est peu si l'on songe que ce livre regroupe trois volumes.

Le premier (130 p.) est une histoire culturelle du pain, des mets et du vin, en quatre chapitres, du Paléolithique au XXI^e siècle, de la vigne sauvage aux vins élevés en orbites circumterrestres ou du pain liquide des Sumériens, une sorte de bière d'il y a 7 000 ans (le *sukaru*), au "Picasso de la pâtisserie", Pierre Hermé. Vous saurez tout sur l'évolution millénaire de l'art de boire et de manger des Égyptiens, des Grecs, des Romains, ou encore des Français à la Renaissance...

Les auteurs sont agrégés, professeurs, auteurs, assistés de plus de vingt spécialistes, tous plus savants les uns que les autres. Les deuxième et troisième volumes composent "un dictionnaire français et francophone" (376 p.), deux dictionnaires mêlés des vins et de la cuisine, forts de 1 200 mots ! Ils sont traités sous l'angle étymologique et historique.

Côté cuisine, des plats de toutes époques sont racontés. Côté vin, il manque une relecture : Chaptal n'est pas médecin mais chimiste et ministre. La Bourgogne débute à Auxerre, pas à Dijon. Et pourquoi dire LE Riceys ?

Michel Dovaz

Les mille & un mots des mets et des vins
Françoise Argod-Dutard et Patrick Voisin,
16 x 24 cm, 512 p., 39,50 €, Fêret

L'IMPROBABLE DU PROFESSEUR FABRIZIO BUCELLA

Vin végétan : l'imposture fonctionne

Au dîner des Golden Globes 2020, le 5 janvier dernier, on pouvait croiser des stars comme Leonardo DiCaprio, Brad Pitt, Robert De Niro. Au menu, une soupe froide de betteraves, de fausses noix de Saint-Jacques à base de pleurotes sur un lit de pois et de choux de Bruxelles.

Un dîner 100 % végétan, nouvelles tendances obligent. Et en même temps, tous ces VIP ont bu du champagne et du vin, parfois généreusement. Elles pensaient sans doute que le vin est à 100 % du jus de raisin fermenté, donc par définition végétan. Fatale erreur.

Le végétanisme, d'après le dictionnaire Larousse, est un mode de vie alliant une alimentation exclusive par les végétaux (végétalisme) et le refus de consommer ou de porter tout produit (vêtements, chaussures, cosmétiques, etc.) issu des animaux ou de leur exploitation.

Question : les vins sont-ils *ipso facto* végétans ? Que nenni ! On trouve dans les vins des traces de produits d'origine animale, notamment le blanc d'œuf. Il sert à l'opération de collage. L'albumine floccule et précipite les substances colloïdales responsables du trouble du vin.

Pour l'anecdote, afin de ne pas gaspiller les jaunes, on aurait inventé la recette du cannelé bordelais, qui utilise deux fois plus de jaunes que de blancs.

D'autres matières animales sont utilisées dans le vin. Toujours parmi les colles, celle issue des cartilages de poisson sert pour les vins blancs, la gélatine des peaux et os de porc pour les vins rouges. La caséine aide au traitement curatif et préventif contre l'oxydation.

Si on veut coller un vin végétan, on utilise de la bentonite, une colle minérale à base d'argile ou des matières protéiques d'origine végétale, à base de blé, de pois ou de pomme de terre. Enfin, c'est ce que nous disent les vignerons "nature".

Des flacons branchés arborent depuis peu un logo "végan". Alors prenez garde : près de 17 organismes de certification "végan" ont été recensés à l'échelle mondiale, sans certification officielle. Une authentique bouillabaisse.

Si le vin végétan est *a priori* quelque chose de naturel, ce n'est pas toujours le cas. Les mystères de l'œnologie sont, comme ceux de la trinité, impénétrables.

Fabrizio Bucella

Professeur à l'Université libre de Bruxelles

Blanc d'œuf, colles de poisson : de nombreux produits d'origine animale servent à élaborer le vin.

