

La cartagène

Quand les arômes prennent le pas sur l'alcool.

Obtenue traditionnellement par ajout d'alcool à du jus de raisins frais, non fermenté, la traditionnelle cartagène du Languedoc n'a jamais eu la réputation du Pineau des Charentes ni d'autres « mistelles », mais ses producteurs cherchent aujourd'hui à obtenir une appellation d'origine contrôlée : le produit doit donc être mieux défini, mieux connu et codifié. À la demande des fabricants, l'importance des cépages utilisés et les conditions de maturation ont été étudiées par Jean-Claude Boulet et ses collègues de la Station INRA de Pech Rouge-Narbonne.

Dans les mistelles, une base de jus de raisin a sa fermentation bloquée par l'ajout d'eau-de-vie (un quart en volume, d'où le nom de la cartagène) : la forte concentration en alcool (16 pour cent au minimum) évite le développement des micro-organismes qui assurent normalement la fermentation alcoolique des jus de raisin en vin.

Cependant les mistelles jeunes ont un goût trop fortement alcoolisé (on a l'impression de boire de l'eau de vie presque pure) et, pour obtenir une boisson agréable, les producteurs favorisent une oxydation lente et limitée des polyphénols (des molécules contenant des groupes benzéniques, où plusieurs atomes de carbone sont liés à des groupes alcool, composés d'un atome d'oxygène et d'un atome d'hydrogène), des tanins et d'autres molécules extraites du raisin lors de la courte macération qui suit le pressage ; l'oxydation s'apparente à celle qui assure la « fonte » des tanins dans les vins et résulte des réactions avec la faible quantité d'oxygène inévitablement présente dans les cuves.

Afin d'étudier l'oxydation des cartagènes, les œnologues de l'INRA ont fabriqué des cartagènes en cave expérimentale, à partir de trois cépages rouges : syrah, grenache, cinsaut. Les opérations, soigneusement contrôlées, ont été successivement : l'égrappage, la macération du jus (quatre heures à la température ambiante), le pressurage, le collage, le débouillage de deux à trois jours à la température de 5 °C, le tirage au clair, l'ajout d'eau-de-vie blanche de bonne qualité, la conservation pendant un mois, le soutirage, puis la maturation en cuve inox ou en fût de chêne ayant contenu du

Cognac. Ils ont évité le sulfitage, c'est-à-dire l'ajout de dioxyde de soufre, que l'on utilise souvent dans les vins pour tuer les micro-organismes ou pour ses propriétés anti-oxydantes, et ont opéré une macération pelliculaire, afin d'extraire davantage de molécules d'arômes et de polyphénols. D'autres cartagènes, produites par des vigneron languedociens à partir des cépages bourboulenc (blanc) ou alicante (rouge) ont été comparées aux cartagènes expérimentales.

Les cartagènes produites ont été analysées physiquement et chimiquement, et testées par des jurys de dégustation

après différentes périodes de maturation. L'oxydation de certaines des molécules initiales est manifeste : la couleur des cartagènes, blanche quand elles sont formées à partir de raisins blancs, ou rouge quand elles sont formées à partir de raisins rouges, s'uniformise progressivement. Les analyses chimiques, d'autre part, ont montré que les polyphénols et les tanins sont un peu plus abondants dans les fûts que dans les cuves : malgré l'utilisation de vieux fûts ayant déjà contenu de l'eau de vie, des échanges s'effectuent encore entre la cartagène et le bois, lequel cède divers polyphénols.

Lors des tests, les dégustateurs ont été peu sensibles à ces diverses concentrations en polyphénols. En revanche, ils ont été très sensibles aux différences entre les cartagènes jeunes ou vieilles. Dans les cartagènes élevées pendant six mois seulement, la syrah a été appréciée, avec une belle couleur rouge, fruitée, sans caractère oxydatif ; les cartagènes à grenache et à cinsaut étaient moins colorées et peu aromatiques, sans différences perceptibles selon le mode de maturation ; dans les trois cas, l'alcool était très présent, voire agressif. Cependant, après 15 mois d'élaboration, il n'était plus noté de différences selon que les cartagènes de cinsaut avaient été élevées en fûts ou en cuve ; la différence était faible avec le cépage grenache, et très importante pour le cépage syrah, et toutes les cartagènes étaient favorablement oxydées.

Le jury était-il fiable ? Les biochimistes narbonnais ont vérifié la cohérence des réponses données et observé que les dégustateurs se répartissaient en trois groupes : les membres de la station INRA, non experts en cartagènes ; les représentants des producteurs ; des personnes ayant donné des réponses atypiques. Ayant éliminé les « mauvais » dégustateurs du dernier groupe, ils ont refait une autre dégustation, où les cartagènes servies étaient plus fraîches : les résultats ont été confirmés, mais, cette fois, aucune différence n'a été perçue entre les cartagènes de même âge, élevées en cuve ou en fût.

Ainsi la syrah semble donner plus rapidement que les autres cépages une cartagène fruitée et agréable ; les cartagènes à cinsaut et à grenache n'acquiescent une typicité par l'oxydation limitée des polyphénols et d'autres molécules oxydables, mais ils peuvent alors dépasser les cartagènes à syrah en puissance aromatique. Dans les trois cas, un élevage d'un an au moins semble indispensable. Un élevage plus long serait-il souhaitable ? Il augmenterait les coûts de production, mais améliorerait-il encore la qualité des produits ? □



Après un an de maturation, la couleur et le goût des cartagènes, dus à l'oxydation des polyphénols, dépendent encore du cépage : du premier au dernier plan, les cartagènes sont réalisées à partir d'un cépage blanc, de grenache ou de cinsaut, de syrah et d'alicante.