

LES VINS DE LIQUEUR EN TUNISIE

Tous les pays viticoles de la Méditerranée possèdent des crûs vinifiés selon les méthodes traditionnelles appliquées aux vins de liqueur — Xérès, Malaga, Amontillado, Pejarete, etc... en Espagne — Porto, au Portugal — Marsala en Sicile — Banyuls, Frontignan en France.

Dans la Métropole, on distingue deux catégories : les vins doux naturels, que nous désignerons V.D.N. et les vins de liqueur. Les premiers doivent répondre aux exigences suivantes pour profiter de certains avantages fiscaux : Provenir de régions délimitées (du Roussillon et de l'Hérault principalement), de vendanges assez riches pour atteindre le titre alcoolique de 14° au minimum, et de cépages nobles tels que le Muscat, le Grenache, le Maccabeo et le Malvoisie. L'addition d'alcool à la vinification ou au mûtage ne doit pas dépasser 10% du volume du vin à obtenir. Seuls, les producteurs ou les coopératives peuvent élaborer des V.D.N. et sous le contrôle de la Régie.

Les vins de liqueur sont ainsi définis au terme du décret du 31 janvier 1930 : La dénomination « Vin de liqueur » n'est applicable qu'à des produits obtenus avec des moûts de raisin frais, cuits ou crûs, partiellement concentrés ou non et additionnés d'alcool soit avant, soit après leur fermentation, sans cependant que la quantité d'alcool ajouté soit supérieure à celle qui est nécessaire pour porter la richesse alcoolique réelle du vin de liqueur obtenu à plus de 23°. L'alcool ajouté doit atteindre au minimum 5% en puissance.

Il ne faut pas tomber dans une erreur malheureusement trop fréquente et confondre dans la même catégorie les vins de liqueur et les apéritifs à base de vin; ces derniers sont des produits composés dans les-

quels entrent des mistelles (moûts de raisin additionnés d'alcool à 15 pour cent mais non fermentés), des vins de liqueur, des vins ordinaires, et divers produits aromatiques parmi lesquels on peut citer les écorces d'oranges, le café, la cannelle, la vanille, le quinquina, ou comme succédané, le quassia-amara, la camomille, etc... Ces produits sont vendus sous les noms génériques de quinquinas ou de vermouth. Ils ne sont plus légalement des vins car ils ne répondent pas à la définition du vin : « qui doit provenir exclusivement de la fermentation de raisins frais ou de jus de raisin ».

Les vins doux naturels en France jouissent de certains avantages au point de vue fiscal, et suivent le régime des vins ordinaires en bénéficiant de l'exonération des surtaxes qui grèvent les autres boissons spiritueuses.

Nous ne pouvons espérer que la Tunisie, produisant d'excellents vins de liqueur, soumis intégralement aux règles de fabrication imposées en France puisse un jour, obtenir dans la Métropole même, les avantages fiscaux réservés aux V.D.N. Cependant, si le Gouvernement du Protectorat veut, dans l'application d'une politique de la vigne et du vin, engager la viticulture dans une voie susceptible d'assurer une valeur durable à ses produits, il devrait et nous ne pensons pas qu'il existe d'obstacle, instaurer dans notre régime intérieur, la législation sur les V.D.N.

L'exemple du Roussillon est probant, car cette région, favorisée par son sol et son climat, qui se rapprochent des caractéristiques constatées en Afrique du Nord est arrivée à valoriser sous forme de V.D.N., vins de liqueur, à appellations simples ou contrôlées, plus de la moitié de ses récoltes.

Or, les conditions de production et d'encépagement en Tunisie, facteurs essentiels de la qualité, ne le cèdent en rien à celles des Pyrénées-Orientales.

Ces considérations ont amené, il y a une vingtaine d'années un petit nombre de viticulteurs et de techniciens à s'intéresser et à expérimenter des fabrications de vins de liqueur en Tunisie.

Ils avaient été précédés dans cette voie par M. Paul Potin, créateur du Domaine de Potinville, à Bordj-Cédria. Celui-ci avait introduit en Tunisie une intéressante collection de cépages portugais, dont malheureusement il ne reste que quelques rares spécimens. Les changements survenus dans l'orientation du domaine, la destruction du vignoble par le phylloxéra ont empêché la continuité de cette intéressante initiative.

L'Office du Vin, chargé d'encourager la production des vins de liqueur, organisait en 1929, un concours destiné au choix d'un nom générique qui s'appliquerait aux vins de liqueur de Tunisie. Le nom choisi fut celui de la colline de Carthage où se trouvait la citadelle où ont été construits la Cathédrale et le Tombeau de Saint-Louis : Byrsa. Malheureusement, la similitude de consonnance de ce mot avec celui d'un apéritif très connu, aurait entraîné des complications juridiques, une procédure onéreuse devant laquelle on fut obligé de reculer.

L'utilisation des muscats du Cap-Bon, sous forme de mistelles, avait repris en 1923. et depuis lors, la demande de ces excellents produits s'est intensifiée, mais les mistelles ne sont pas des vins de liqueur et leur emploi sous forme de produits de base (de matière première), par le gros commerce de la Métropole est et sera toujours plus importante que la vente directe au consommateur. La mistelle n'exige aucun vieillissement, aucun traitement spé-

cial et sa grande richesse en sucre (8 à 10° de liqueur avec 15° d'alcool) est souvent excessive pour le goût des consommateurs habitués à des produits qui ne dépassent généralement pas 4° Baumé.

La technique de fabrication des vins de liqueur n'offre pas de grandes difficultés; elle comporte bien entendu une sélection rigoureuse des qualités de raisin et selon qu'on voudra élaborer des vins rouges, rosés ou blancs, on choisira parmi nos cépages : l'Alicante Grenache, le Morastel, la Syrah, les cépages musqués et la Clairette. Nous recommanderons, en outre, les plants portugais, la Malvoisie, le Macabeo et certains plants siciliens en cours d'expérimentation en Tunisie.

Le but à atteindre est, en incorporant en cours ou en fin de fermentation 5% au minimum d'alcool pur, d'obtenir un vin achevé qui titrera de 16 à 18° d'alcool, et gardera une richesse saccharine équivalente à 60 ou 70°, soit exprimée en degrés Baumé : 4° environ (degré densimétrique apparent).

L'activité des levures pouvant conduire la fermentation au delà du terme désirable, et entraîner la production de vins trop secs, il est prudent d'opérer l'ajout d'alcool en fin de fermentation et en une seule fois, puisqu'en principe, les levures ne survivent pas dans un milieu alcoolique supérieur à 15 ou 16°.

Une légère addition d'acide sulfureux facilite le mûtage et dès que le dépôt des lies est réalisé, une filtration sommaire précédée d'un collage avec des produits inertes assurera la stabilité du vin de liqueur.

Plus délicates sont les opérations qui auront pour but de présenter au consommateur un vin parfaitement limpide et possédant le goût caractéristique des vins de liqueur qu'en termes de métier, on qualifie de

« Rancio ». Larousse en donne la définition suivante : Mot espagnol signifiant rance : Vin de liqueur qu'on a laissé vieillir et qui a pris le goût des vins d'Espagne.

Cette transformation des éthers cœnantiques est due à l'action d'un ferment : le *Bothrytis cinerea*.

Nous estimons qu'il faut sous notre climat, deux à trois ans d'âge et de séjour en fûts de chêne, pour arriver à donner aux vins de liqueur la qualité marchande désirable. Ce délai peut être raccourci par des traitements divers : exposition au soleil, dans des dames-jeannes, action du froid artificiel.

Nous ferons une exception pour les vins de liqueur de muscat.

Si le Frontignan présente les caractéristiques du « Rancio », c'est au détriment de la saveur particulière, de l'arôme pénétrant que possèdent les moûts de muscat lorsqu'ils sont jeunes, mais qui s'atténuent pour se modifier en « Rancio » en vieillissant. Nous croyons que le goût du consommateur se portera de préférence sur un vin « rassis » mais encore très musqué, très parfumé, et qu'il suffit d'un an de vieillissement pour offrir nos vins de liqueur de muscat avec succès. La clarification de ces derniers demande beaucoup de soin en raison de la pauvreté des moûts en acidité et de l'abondance des matières pectiques qu'ils contiennent. L'action du froid (jusqu'à -7°) est particulièrement efficace pour obtenir une parfaite limpidité et développer la finesse du bouquet.

Notons en passant qu'ainsi que tous les produits vinicoles, les vins de liqueur sont sujets à la piqûre et au développement des bactéries (tourne) dont leur richesse alcoolique ne les préserve pas.

L'intérêt du producteur, c'est de vendre ses vins au prix le plus élevé possible, et l'élaboration des produits de luxe est un des moyens les

plus efficaces. Mais pour y parvenir il faut, indépendamment de la technique que nous avons exposée très sommairement, disposer non seulement d'installations appropriées, mais encore des fonds de roulement permettant d'assurer le stockage. Il faut, en outre, utiliser une méthode commerciale permettant d'assurer un écoulement régulier et progressif, si possible, en s'adressant sinon au consommateur, du moins au plus proche distributeur. Car les acheteurs habituels de notre production viticole, s'ils en apprécient la qualité (et la démonstration en a été faite) entendent bien en tirer l'intégralité du profit, en utilisant nos vins, nos mistelles comme matières premières entrant dans leurs fabrications et bonifiant leurs vins et leurs apéritifs de marques.

C'est donc la marque spécifiquement tunisienne qu'il faut créer et si les avantages sont indiscutables, l'effort à soutenir est long et onéreux.

L'usage d'une marque bien introduite est une assurance et la plus efficace contre les fluctuations du marché. Nous n'oublions pas qu'en période de stabilité de notre franc — 1900-1914 — nous avons vu le cours du vin subir des périodes de baisse plus fréquentes que celles des prix avantageux et même normaux.

L'écoulement d'une partie des récoltes sous forme de vins spéciaux présente donc un intérêt majeur. Il est pour la Tunisie de première nécessité et on l'a compris au Maroc où la production qui ne jouit cependant d'aucun des privilèges que confère à la Tunisie un régime douanier spécial. Il obtient des contingents très importants pour sa production de vins de liqueur, voire même d'apéritifs à base de vin.

Dans un programme d'extension de nos fabrications et de diffusion de nos produits hors de Tunisie, il faut prévoir une large part de pu-

blicité, sous forme collective, ou sous forme privée, ce qui est l'affaire des industriels.

L'éducation du consommateur reste à faire; sa mentalité est presque toujours empreinte d'un certain snobisme, et c'est la raison de la vogue du Porto qui, certaines grandes marques exceptées, n'a pas toujours présenté de grandes qualités. Il faut apprendre au consommateur que le vin de liqueur est un produit très différent des apéritifs à base de vin, que s'il possède également des qualités apéritives, c'est aussi, et surtout un vin de dessert, à consommer avec des pâtisseries, des entremets et certains fruits. Il peut entrer dans une grande variété de préparations culinaires et nous renvoyons sur ce sujet le lecteur aux traités de gastronomie. Enfin, nous croyons très fermement qu'au point de vue de l'hygiène, les vins de liqueur (boissons alcooliques dont on ne doit pas plus abuser que de toutes autres, en considération du bon comportement du foie) n'ayant comme éléments constitutifs que le jus de raisin, dont les hygiénistes apprécient les hautes qualités, n'offre pas les dangers que certaines préparations peuvent présenter lorsqu'il entre dans leur composition

des aromates dont les effets sur l'organisme n'ont peut-être pas suffisamment attiré l'attention de l'Académie de Médecine et de la Santé Publique qui n'a prononcé d'ostracisme que contre l'absinthe, les amers et les amers.

Nous nous sommes toujours étonnés que les Services de l'Hygiène qui exigent des fabricants de produits pharmaceutiques l'indication précise de tous les produits qui entrent dans la composition des spécialités, tolèrent que des boissons distribuées par centaines de milliers d'hectolitres bénéficient d'un secret de fabrication, qui (sous le sceau de la confession) devrait au moins leur être communiqué, sinon divulgué au public.

L'impérieuse nécessité de concevoir un plan, et d'en poursuivre l'exécution pour faire renaître la viticulture tunisienne n'est plus discutée, ni contestable. Dans ce plan, nous croyons que les vins de liqueur doivent avoir une place d'honneur et il appartiendra aux Pouvoirs Publics de la situer, de la consolider et de la protéger.

Ch. CHEDEVILLE,

Directeur de l'Office du Vin.