

VINS DE PRESTIGE

Le phylloxéra en France et les vins pre-phylloxéra d'aujourd'hui

Abhijit Vinayak Banerjee, Esther Duflo, Gilles Postel-Vinay, Tim Watts, M.Bigalke



La production de vin et la crise du phylloxéra

Le vin représentait une part importante de la production agricole en France au XIXe siècle. En 1863, année où le phylloxéra a atteint la France, la production de vin représentait environ un sixième de la valeur de la production agricole en France, ce qui en faisait le deuxième produit le plus important après le blé. Le vin était produit dans 79 des 89 départements, mais ne représentait plus de 15 % de la production agricole que dans 40 d'entre eux. Nous désignons ci-après ces 40 départements par le terme de départements "viticoles".

Le phylloxéra est un insecte de la famille des pucerons qui s'attaque aux racines de la vigne, provoquant le dessèchement des feuilles, une diminution de la production de fruits et, finalement, la mort de la plante. Originnaire d'Amérique, l'insecte est arrivé en France au début des années 1860, ayant apparemment voyagé dans le bois utilisé pour l'emballage (mais il est possible qu'il se soit trouvé dans une cargaison de vignes américaines). Dans les années 1860, le ravageur s'était établi dans deux régions de France. Dans les départements de la côte sud, près de l'embouchure du Rhône, les viticulteurs ont remarqué pour la première fois les effets du ravageur en 1863, et il existe de nombreux rapports à ce sujet dans les années 1866-1867. En 1869, le ravageur est également apparu sur la côte ouest, dans la région de Bordeaux. Les cartes des figures (pages 3 & 4) montrent la progression de l'invasion à partir de ces deux points : Du sud, les insectes se sont propagés vers le nord en remontant le Rhône et vers l'extérieur le long de la côte. De l'ouest, les insectes se sont déplacés vers le sud-est le long de la Dordogne et de la Garonne et vers le nord dans la vallée de la Loire. En 1878, le phylloxéra avait envahi tout le sud de la France, et 25 des départements où le vin était une production agricole importante. Il atteint la banlieue de Paris vers 1885.

Pendant les premières années de la crise, personne ne comprend pourquoi les vignes meurent. Au fur et à mesure que le phylloxéra se propageait et que les symptômes étaient bien connus, il est devenu évident que la maladie représentait une menace sérieuse pour les viticulteurs, et deux des départements du sud (Bouches-du-Rhône et Vaucluse) ont formé une commission pour enquêter sur la crise. En 1868, la commission a trouvé des insectes phylloxériques sur les racines des vignes infectées et a identifié les insectes comme la cause des vignes mortes. Après avoir expérimenté divers traitements inefficaces (comme l'inondation ou le traitement au bisulfure de carbone), ils ont découvert la solution ultime à la fin des années 1880.

Cette solution consistait pour les viticulteurs à greffer des vignes européennes sur des racines américaines résistantes aux parasites. En 1888, une mission a identifié 431 types de vignes américaines et les types de sols français dans lesquels elles pouvaient pousser, ouvrant ainsi la voie à une reprise dès le début des années 1890. Finalement, environ quatre cinquièmes des vignobles initialement plantés en vignes européennes ont été remplacés par des vignes greffées.

Le déclin des premières années reflète la crise du mildiou, qui a touché les vignes avant le phylloxéra. Après une reprise rapide entre 1855 et 1859, la production augmente jusqu'en 1877, date à laquelle plus de la moitié des départements viticoles sont touchés par la crise du phylloxéra. Il faut noter que la production globale de vin a continué à augmenter jusqu'en 1877 parce qu'elle a continué à augmenter assez rapidement dans les régions non touchées. La production de vin a chuté jusqu'en 1890, date à laquelle la plantation progressive des vignes américaines a amorcé la reprise.

En utilisant les données sur la production de vin rapportées dans Gallet (1957), nous construisons un indicateur pour savoir si la région a été touchée par le phylloxéra. Gallet (1957) indique l'année où les pucerons du phylloxéra ont été repérés pour la première fois dans les régions. Dans la plupart des régions, cependant, pendant quelques années après cela, la production a continué à augmenter (ou est restée stable), jusqu'à ce que le puceron se soit répandu.

Le nombre d'années que le puceron a mis pour se propager varie énormément d'un département à l'autre et ne peut être capturé par une seule structure de retard. Puisque nous voulons capturer la chute de la production de vin due à l'insecte, nous définissons l'année "pré-phylloxérique" comme l'année précédant la première apparition des pucerons, et l'indicateur "atteint par le phylloxéra" est égal à 1 entre la première année où la production est inférieure à son niveau de pré-production et 1890 (puisque la solution du greffage avait été trouvée à ce moment-là).

Figure 1A: Phylloxera in 1870

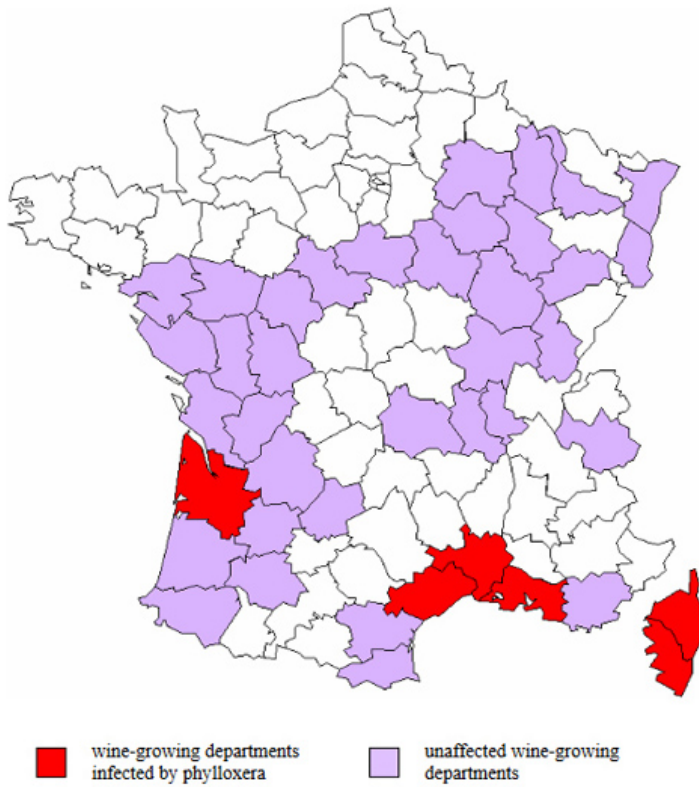


Figure 1B: Phylloxera in 1875

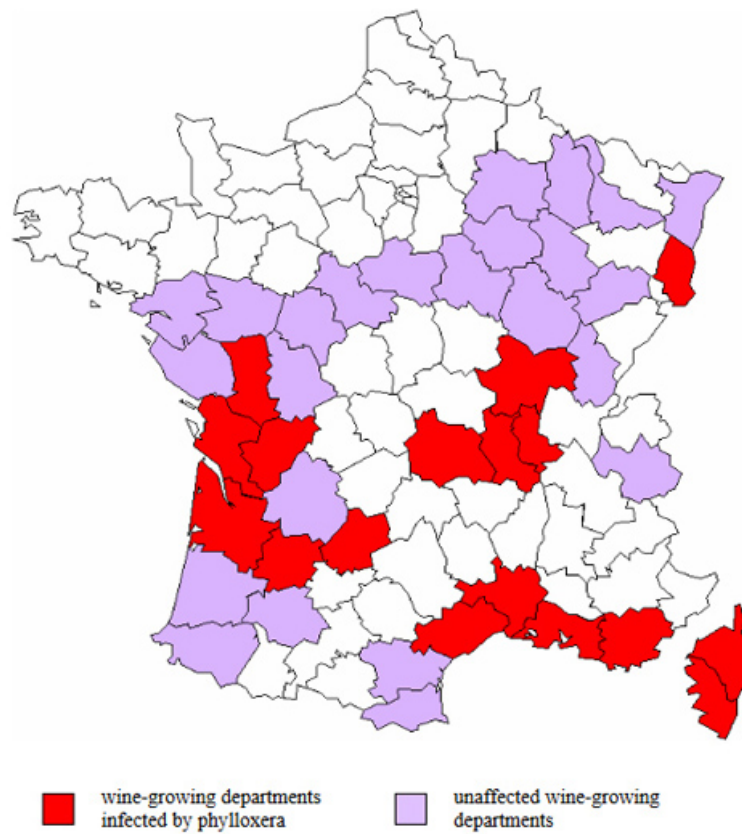


Figure 1C: Phylloxera in 1880

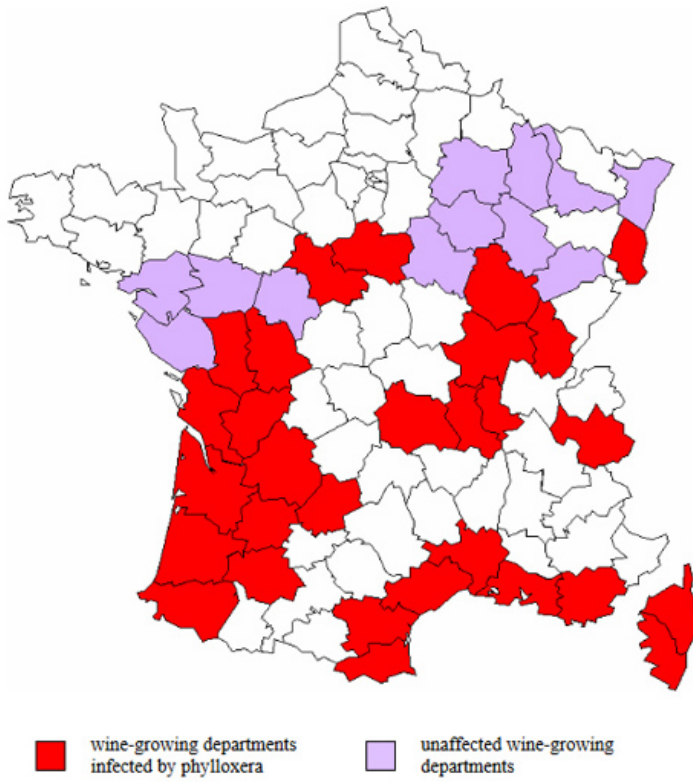
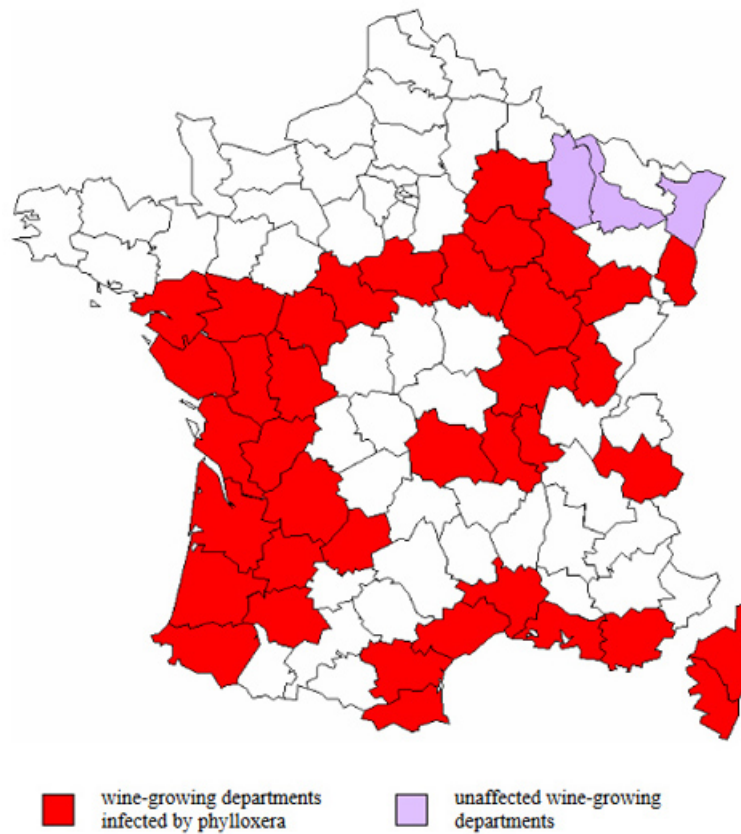


Figure 1D: Phylloxera in 1890



Pour pallier la pénurie de vin français, on assouplit les règles d'importation de vin en France ainsi que la fabrication de la "piquette" (gâteau de presse - les solides restant après avoir pressé le grain de raisin pour en extraire les liquides qui étaient ensuite mélangés à de l'eau et du sucre) et des vins de raisins secs. Par exemple, alors que seulement 0,2 million d'hectolitres de vin étaient importés dans les années 1860, 10 millions d'hectolitres étaient importés dans les années 1880 (à titre de comparaison, la production était de 24 millions d'hectolitres en 1879). Les importations ont à nouveau diminué à la fin des années 1890 (Ordish, 1972). Comme le montre la figure 1, cela a empêché le prix du vin d'augmenter au même rythme que la diminution de la production.

Les mouvements de prix ont donc peu contribué à atténuer l'importance du choc de production. De plus, étant donné l'ampleur de la crise dans les régions les plus touchées, les agriculteurs ne pouvaient pas systématiquement compter sur le crédit pour surmonter la crise. En particulier, Postel-Vinay (1989) décrit en détail comment, dans la région du Languedoc, le système traditionnel de crédit s'est effondré pendant la crise du phylloxéra (puisque tant les prêteurs que les emprunteurs ont souvent été lésés par la crise). Tout ceci suggère que le phylloxéra a constitué un choc important pour les revenus des habitants des régions viticoles, et que la possibilité de lisser ce choc était, au mieux, limitée.¹

Malheureusement, les données annuelles sur la production agricole globale ou sur le "revenu" des départements ne sont pas disponibles, sauf pour quelques départements (Auffret, Hau et Lévy-Leboyer, 1981) ; nous ne pouvons donc pas fournir une estimation quantitative de la baisse du "PIB" départemental due au phylloxéra. Cependant, il y a des raisons de penser qu'il n'y a pas eu de substitution vers d'autres activités, de sorte que la baisse de la production viticole a entraîné une baisse correspondante des revenus dans les départements touchés. Le tableau 2 montre que la superficie plantée en vignes n'a pas diminué pendant la crise, à la fois parce que de nombreuses parcelles qui avaient été plantées en vignes auraient été malmenées et parce que la production de vin a diminué et vignes auraient été mal adaptées à toute autre culture, mais aussi parce que la plupart des viticulteurs s'attendaient à une reprise.

Par conséquent, la baisse de la production de vin n'a pas été compensée par une augmentation correspondante des autres productions agricoles : Les colonnes 3 à 5, dans le même tableau, montrent les résultats de la régression de la production de blé et de la surface cultivée en blé sur l'indicateur phylloxéra, et ne montre aucune augmentation de la production de blé compensant la baisse de la production viticole. Dans les quelques départements où les séries sur la production agricole ont été construites par Auffret, et al. (1981), la baisse de la production agricole globale semble bien être proportionnelle à la baisse de la production viticole.

Compte tenu de ces éléments, nous avons utilisé la part du vin dans la production agricole en 1862 et, en prenant comme point de départ la production agricole totale telle que mesurée dans l'Enquête agricole de 1862 (Statistique de la France, 1868), nous avons calculé deux estimations de la baisse du revenu agricole dans les régions viticoles pendant la période du phylloxéra. Dans la première estimation, nous supposons que la production d'autres cultures n'a pas augmenté (ou diminué) en réponse à la baisse de la production de vin, ce qui est cohérent avec les preuves historiques ci-dessus. Dans l'autre, nous supposons que la surface consacrée à la vigne perdue pendant le phylloxéra a été allouée à d'autres cultures pendant la crise. Avec la première méthode, nous estimons que la perte moyenne de revenu agricole dans la région viticole pendant la période du phylloxéra a été de 22 %. Avec la deuxième méthode, nous estimons qu'elle a été de 16%.

La base de calcul de la perte de revenu total du département est encore plus faible. Avant la crise, 57% de la population était directement impliquée dans l'agriculture dans ces régions (et 67% de la population était rurale), avec de fortes variations d'un département à l'autre. Pour chaque département, nous calculons une estimation du revenu régional avant la crise, en supposant la même relation entre la part de la population dans l'agriculture et la part de l'agriculture dans le PIB que dans les séries chronologiques au niveau national pour le 19^{ème} siècle (Lévy-Leboyer et Bourguignon, 1990 ; Marchand et Thélot, 1997). Nous calculons ensuite ce qu'aurait été le PIB du département si le non-agricole n'avait pas été affecté par la crise. Avec les deux hypothèses ci-dessus sur l'évolution du revenu agricole, nous calculons une estimation de la baisse de revenu allant de 10 à 15 %. Il est important de noter qu'il ne s'agit pas d'une estimation fiable de la perte de revenu. Mais elle nous permet d'évaluer l'ordre de grandeur de la crise, ce qui sera utile pour donner une idée de l'ampleur de nos estimations.

L'important choc de revenu provoqué par le phylloxéra a eu un impact à long terme sur la taille des adultes, très probablement en raison des déficits nutritionnels pendant l'enfance. Nous estimons que les enfants nés dans les régions touchées pendant les années de la crise étaient de 0,5 à 0,9 centimètre plus petits que leurs pairs non touchés. Il s'agit d'un effet important, si l'on considère que la taille n'a augmenté que de 2 centimètres au cours de cette période. Des résultats similaires sont obtenus en comparant les départements entre eux ou en utilisant des données à un niveau d'agrégation inférieur, le canton, ce qui renforce notre confiance dans leur robustesse. Les effets sont concentrés sur les personnes nées pendant la crise, et impliquent qu'elles ont subi des privations nutritionnelles importantes in-utero et peu après la naissance, ce qui a eu un impact à long terme sur la taille qu'elles pouvaient atteindre.

Cependant, cette crise ne semble pas avoir entraîné une baisse correspondante des autres dimensions de la santé, notamment de la mortalité, même infantile. Cela suggère, comme le suggèrent Deaton, Cutler et Lleras-Muney (2006), que malgré le choc sur les revenus et le déclin correspondant de la nutrition, l'état de santé a pu être protégé par d'autres facteurs, comme les infrastructures de santé publique (voir Goubert (1989) sur l'importance de l'eau potable à cette époque).

La greffe des cépages européens de vitis vinifera sur des porte-greffes américains résistants, une technique qui reste valable aujourd'hui. Si la replantation de vignes greffées a sauvé la production de vin de l'extinction dans l'Ancien Monde, les experts et les amateurs de vin se sont souvent demandé à quoi ressemblait le vin avant le phylloxéra. Grâce à de minuscules parcelles de vignobles à travers l'Europe qui ont été inexplicablement épargnées par ce puceron vorace - ainsi qu'à quelques producteurs courageux qui risquent tout en plantant des vignes non greffées - il est encore possible de goûter à ces vins du passé.

Les vins pre-phyloxéra

En Champagne, la maison Bollinger possède, parmi ses 150 hectares de vignobles, deux petites parcelles de vignes de pinot noir pré-phyloxériques appelées Chaudes Terres et Clos Saint Jacques.

En plus d'être l'un des champagnes les plus rares et les plus chers du marché, Vieilles Vignes Françaises est également un phénomène œnologique. Sans raison apparente, trois minuscules parcelles de Pinot Noir non greffées ont échappé au phylloxéra.

Personne ne sait pourquoi ces petits vignobles n'ont pas été infectés", explique le directeur général Hervé Augustin. Les deux parcelles d'Aÿ sont entourées de murs, comme beaucoup d'autres vignobles détruits par le mildiou. La parcelle de Bouzy est entourée de vignobles qui ont tous été dévastés".

Selon Augustin, les fruits de ces trois parcelles restantes sont sensiblement différents : "Nos raisins pré-phyloxériques sont plus mûrs, plus ronds et plus concentrés que les raisins de pinot noir greffés".

Ces deux parcelles donnent un champagne millésimé exceptionnel appelé Vieilles Vignes Françaises ("old French vines"). Aujourd'hui encore, les vignes sont cultivées à la main, à l'aide d'une charrue tirée par un cheval. La dernière sortie est celle de 2007, qui n'a produit que 3 132 bouteilles.

Parler des Vieilles Vignes Françaises, cultivées selon la méthode champenoise historique, c'est se jeter dans le passé et se confronter avec audace à l'archétype du goût champenois", déclare Ghislain de Montgolfier, président et arrière-petit-fils du fondateur Jacques Bollinger, à propos du légendaire champagne pré-phyloxérique de sa famille.

Alors que le Champagne a le VVF, Porto a le Nacional, le rare porto millésimé issu de vignes non greffées cultivées sur une petite parcelle au cœur du domaine de Quinta do Noval. Là encore, il n'existe aucune raison plausible pour laquelle cette parcelle a survécu alors que d'autres ont succombé, bien que le directeur général Christian Seely déclare : " Le vignoble Nacional marche à un rythme différent du reste des vignobles ". Les vignes actuelles ont jusqu'à 50 ans ; lorsqu'une plante meurt, une bouture est prélevée sur une vigne Nacional et plantée directement dans le sol. Cette production minuscule donne un porto d'une étonnante richesse, d'une concentration veloutée et d'un fruit mûr mais raffiné. Selon Seely : "Le Nacional est l'exemple suprême de l'importance du terroir".

Un autre vignoble épargné par le fléau est celui du domaine Lisini à Montalcino. Célèbre pour son Brunello, Lisini possède également un vignoble d'un demi-hectare de Sangiovese, dont les vignes remontent au milieu du XIXe siècle et qui, inexplicablement, n'a jamais succombé au phylloxéra.

Selon le maître de chai Filippo Paoletti, "personne ne sait pourquoi ce vignoble n'a jamais été attaqué, car il n'est pas différent de ceux qui ont été détruits. Il se trouve cependant à environ un kilomètre du vignoble le plus proche et est entouré d'oliveraies". Lorsque l'œnologue consultant Franco Bernabei a posé les yeux sur les anciennes vignes, il n'a eu aucun doute sur ce qu'il devait faire.

Lorenzo Lisini, du domaine familial, se souvient : "Nous avons l'habitude d'utiliser les raisins pré-phyloxériques avec ceux de nos autres vignobles pour le Brunello. Mais Bernabei a suggéré que nous fassions un seul vin de ce vignoble pour honorer ces vignes rares, en utilisant des techniques traditionnelles". Depuis 1985, la cave produit le Prefillosero. Le vin est vieilli pendant un à deux ans, selon le millésime, dans du chêne de Slavonie. Le vieillissement se poursuit dans de grandes demijohns en verre pendant encore deux ans avant d'être mis en bouteille. Ce vin a de fervents adeptes, dont le critique de vin italien Luigi Veronelli, qui a inscrit sur une bouteille du 1987, exposée à la cave, que boire du Prefillosero était comme écouter "la terre chanter le ciel".

Le vin est complexe et subtil, plus élégant que puissant, avec un bouquet d'herbes balsamiques et de violettes et des tanins doux combinés à une acidité vive. Beaucoup de gens qui essaient le Prefillosero pensent qu'il doit avoir beaucoup vieilli dans le bois, car le vin n'est pas dominé par le fruit, mais par des arômes et des goûts généralement associés à des années de bois", explique Paoletti. Mais comme il est principalement élevé dans le verre, il s'agit du parfum et de la saveur naturels des raisins. Les racines américaines nous ont sauvés, mais elles ont aussi changé le goût de nos vins. Avant le phylloxéra, le vin était comme ça".

Plus au nord, à Serralunga d'Alba, où l'on trouve certains des Barolos les plus acclamés par la critique, Teobaldo Cappellano produit tranquillement son Barolo Otin Fiorin Piè Franco depuis 1994 à partir de boutures de vignes non greffées plantées en 1989. Cappellano, un traditionaliste et philosophe déclaré, qui refuse que ses vins soient notés numériquement ou mentionnés dans les guides des vins, affirme avoir planté les boutures non greffées pour satisfaire sa propre curiosité. Les vigneron ont la mémoire longue, dit-il, et toute ma vie j'ai dû écouter mes grands-pères et d'autres vieux de la vieille dire : "Ah, mais le Barolo avant la phylogénèse ! "Ah, mais le Barolo d'avant le phylloxéra, c'était du vrai vin".

Inspiré à la fois par la nostalgie de ces vigneron chevronnés et par son propre désir de produire un Barolo qui exprime la caractéristique inaltérée du Nebbiolo à travers le terroir des Langhe, Cappellano a planté plus de 1,5 ha de vignes non greffées à côté de son Nebbiolo greffé de 60 ans. Pour offrir une certaine protection, il a également planté trois rangées de Nebbiolo greffé de part et d'autre des vignes vulnérables de Piè Franco. Les résultats, tant dans le vignoble que dans le produit final, ont surpris Cappellano.

Les vignes non greffées produisent environ 50% de raisins en moins que leurs homologues greffées. Alors que le phylloxéra était une réalité, beaucoup de petits paysans de l'époque ont accusé les grands producteurs de vouloir replanter avec des greffons à plus haut rendement pour augmenter la quantité. Ils n'avaient peut-être pas tort. Côte à côte dans le même vignoble, il est facile de voir quelles vignes sont non greffées. Les vignes Piè Franco sur leurs porte-greffes d'origine sont nettement plus clairsemées par rapport aux vignes luxuriantes greffées sur des porte-greffes américains.

Une véritable comparaison

La comparaison des deux Barolo issus du même vignoble et du même millésime met en évidence leurs personnalités différentes. Le Barolo 1998 issu de vignes non greffées est comme un film de Fellini : difficile à comprendre au début mais extrêmement agréable une fois qu'on l'a compris. Son nez intense de pétales de rose, de clou de girofle et d'écorce d'orange est beaucoup plus persistant que celui de son homologue greffé, dont le parfum de fruits mûrs et de rose est plus reconnaissable. Le Barolo "pré-phyloxérique" est également plus austère, avec des tanins qui mettront des années à s'adoucir, et semble destiné à supporter un vieillissement marathon. Le Barolo issu de porte-greffes américains greffés présente un fruit mûr et est déjà agréable, même s'il bénéficiera lui aussi de quelques années en cave. Mais que faire si le redoutable pou venait un jour à attaquer ?

Au moins, je pourrai dire que je me suis amusé", dit M. Cappellano en souriant.

Le producteur d'élite espagnol de Ribera del Duero, Vega Sicilia, a récemment lancé Pintia, de Bodegas Pintia à Toro, issu de vignes Tinta de Toro (Tempanillo) non greffées. La plupart des vignobles ici ont survécu au phylloxéra grâce à un sol à prédominance sableuse - un obstacle naturel au parasite. Nous considérons que les vins produits à partir de raisins provenant de ces vignes pré-phyloxériques expriment mieux le véritable caractère du cépage", déclare Rafael Alonso, de l'entreprise, ajoutant que le Pintia est rustique mais élégant, avec une couleur exceptionnellement intense.

Près de 150 ans après la première détection du puceron en Europe, la science a trouvé peu de moyens de combattre le phylloxéra, et le greffage reste la seule protection connue. Pourtant, même le greffage n'est pas toujours efficace. Comme le souligne Christy Campbell dans son livre, *Phylloxera : How Wine was Saved for the World*, la Californie, qui a été attaquée pour la première fois à peu près en même temps que l'Europe, subit sa deuxième invasion. Les cépages européens greffés sur certaines espèces de porte-greffes que l'on croyait résistants se sont révélés sensibles depuis. Depuis le milieu des années 1980, des milliers d'hectares ont été détruits et sont replantés avec des porte-greffes plus résistants. Certaines parties de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande - où pendant des années les producteurs ont planté des vignes non greffées - ont également été attaquées.

Le seul havre de paix pour les vignes européennes non greffées ? Le Chili, protégé de tous côtés par les barrières naturelles que constituent la cordillère des Andes, l'océan Pacifique et le désert d'Atacama, n'a jamais vu la moindre trace du redoutable parasite.

La région d'Alba, où se trouvent les vignobles Corno, est un peu loin au nord de l'Italie pour trouver des vignobles exempts de phylloxéra, bien que Marcarini en produise un, un Dolcetto, Boschi di Berri. Il a été vinifié pour la première fois par Elvio Corno lorsqu'il était vinificateur chez Marcarini. La grande majorité de ces sites (du moins pour autant que je sache maintenant) se trouvent en Campanie, où Feudi di San Gregorio a entrepris un projet appelé I Patriarchi pour identifier ces vignobles et espérer les faire enregistrer comme une sorte de trésor national ou de patrimoine agricole.

Guastaferro, cultive 2½ hectares de vignes Aglianico de plus de 150 ans, toutes pré-phylloxériques et toujours sur leurs propres racines ; le Taurasi qu'il en tire est exceptionnel par son intensité et sa pureté de ligne.

Dans la zone de Benevento, le Pallagrello Nero, le Palagrello Bianco et le Casavecchia ont été rétablis à partir de quelques plantations pré-phylloxériques qui ont survécu. De nombreux vins de la zone de Campo Flegrei, près de Naples, sont vinifiés à partir des abondantes vignes pré-phylloxériques qui subsistent dans cette région. Il s'agit, soit dit en passant, de vins blancs (généralement Falanghina ou Coda di Volpe) et de vins rouges (généralement Piediroso). Les producteurs locaux n'en font pas tout un plat, car pour eux, il s'agit d'une réalité, d'un état de fait qui a toujours existé.

La façon dont ces vignes ont survécu est relativement facile à expliquer : le sable. Le pou du phylloxéra ne peut pas survivre dans les sols sablonneux, et heureusement les vignes le peuvent. (La vigne est une créature coriace et très adaptable, comme l'est souvent sa progéniture : Souvenez-vous-en la prochaine fois que l'on vous dira que les vins sont des êtres vivants, et donc délicats. Les vins, comme les vignes, peuvent être plus résistants et plus durables que beaucoup de gens ne le pensent). Les poux du phylloxéra n'aiment pas non plus les sols volcaniques, en particulier ceux qui sont riches en soufre - et l'Italie en a beaucoup, dans certains cas, ils se superposent ou s'entremêlent même avec des sols sableux, en particulier en Campanie. Le résultat est exactement ce à quoi on peut s'attendre : de nombreuses zones de vignobles, certaines petites, d'autres assez étendues, qui n'ont jamais été touchées par le phylloxéra.

Pourquoi n'avons-nous pas entendu parler de ces vignes avant maintenant, si - comme il se doit - elles étaient là depuis le début ? C'est une question à laquelle il est très difficile de répondre, et on ne pourra qu'émettre des hypothèses.

C'était une époque où la viticulture subissait d'énormes changements, de nombreuses régions s'empressant d'adopter des équipements et une viticulture modernes. Il y avait une frénésie généralisée de replantation "selon les principes modernes". Et on ne peut que frémir en pensant au nombre de vieilles vignes inestimables - de qui sait quels raisins ? - qui ont pu être arrachées au cours de ces années. Peut-être les gens qui possédaient de vieux vignobles hésitaient à en parler parce qu'ils ne voulaient pas être considérés comme vieux jeu et en retard sur leur temps. Quand tous vos voisins arrachent ces vieux cépages paysans et replantent densément en Cabernet et Chardonnay, seul un cafone idiot les garderait, non ?

Les vins francs de pied : meilleurs ou différents ?

Il est relativement rare d'avoir l'occasion de comparer des vins issus de vignes greffées et de vignes non greffées (ou franches de pied). D'abord parce qu'il n'y en a que quelques hectares en France, en Chile, en Italie et en Espagne. Ensuite il faudrait idéalement que les vins soient issus de parcelles identiques. Enfin, à l'exception des vins

(encore plus rares...) issus de vraies vignes préphylloxériques, les vins francs de pied sont produits par des vignes en général très jeunes (autour de 10/20 ans) et pouvant souffrir de la comparaison avec les vins d'un même domaine provenant de vignes à maturité (plus de 30 ans au moins). Mais grâce en particulier à de nombreux vigneron en Europe, on peut se faire une bonne idée du goût de ces vins. Et plusieurs dégustations ont mis en évidence leurs particularités.

Ceux qui ont eu accès à ces dégustations sont assez formels : les vins francs de pieds sont vraiment différents, en particulier par leurs sensations tactiles en bouche, et la plupart des dégustateurs les trouvent meilleurs.

Dans la plupart des commentaires on retrouve des mots comme « soyeux de texture », « harmonie », fraîcheur », « grand équilibre » et les dégustateurs mentionnent souvent un contact très direct avec le vin, une sorte d'évidence qui donne irrésistiblement envie de le boire : « il coule tout seul. » La plupart décrivent des arômes plus fins, plus « en dentelle », délicats, jamais trop exubérants. Globalement on a une impression que les raisins sont plus mûrs, pas plus puissants, mais d'une maturité plus profonde, plus totale. Et cela quel que soit le cépage.

Les vigneron insistent sur le rôle "filtre" que joue le porte-greffe, en particulier par la cicatrice que laisse inévitablement la greffe elle-même sur la plante. Et ils notent au passage, que la plupart des greffes modernes, mécanisées, ont largement contribué à augmenter cet effet filtre en provoquant des "soudures" de mauvaise qualité.

La vigne greffée est également dépendante des apports que veut bien puiser le porte-greffe dans le sol. Et ce dernier est par nature programmé à ne choisir ces éléments qu'en fonction de sa propre physiologie, et non pas selon les besoins de la vigne greffée. Ce qui n'est évidemment pas le cas pour une vigne non greffée...