



## VINS DE PRESTIGE

### Un vin artificiel?

Rick Jordan

Imaginez la scène. Lors d'un dîner dans quelques années, votre hôte annonce qu'il a quelque chose de spécial à apporter à la table et verse à chacun un verre de ce qui ressemble et a le goût d'un bon vin rouge. "Ce que vous buvez", vous dit-il alors que vous le faites tourner, prenez une gorgée et appréciez sa complexité ronde et corsée, "est un Chambertin 1995 du Domaine Armand Rousseau - ou du moins il a exactement le même goût." Au lieu de dépenser plus de 3 000 £ pour une bouteille de ce grand cru rare, il ne lui a coûté que 10 £.

La façon dont nous considérons les aliments et les boissons a irrémédiablement changé au cours des dix dernières années environ. Les ingrédients biologiques et naturels sont bons, nous a-t-on dit ; les ingrédients artificiels sont mauvais. Dans les restaurants, la provenance de chaque tomate ou radis - dont la terre vient à peine d'être brossée - est signalée et les menus "de la ferme à l'assiette" sont célébrés, tandis que l'essor des vins naturels - ces vins fermentés à l'état sauvage, très imprévisibles et élaborés avec pratiquement aucune intervention chimique ou mécanique - nous a fait changer notre façon d'aborder la viticulture.

Et pourtant, en 2015, un couple de diplômés en biotechnologie, Alec Lee et Mardonn Chua, visitaient un vignoble dans la Napa Valley quand ils quand on leur a montré une bouteille rare de Chateau Montelena Chardonnay 1973. Lee a réalisé qu'il ne serait jamais en mesure de s'offrir ou boire ce millésime coûteux, mais se demandait, comme le vin est fait de un certain nombre de composés largement identifiables, s'il pouvait en reproduire saveur et son goût uniques. Six mois plus tard plus tard, après des expériences en laboratoire, il a produit une boisson qui ne contenait aucun raisin et pourtant, d'une certaine manière, était similaire à un Moscatel italien pétillant, avec des notes de litchi et une agréable effervescence agréable.

Les deux scientifiques ont identifié l'empreinte moléculaire du vin et l'ont recrée en utilisant de l'éthanol, de l'eau et une variété de notes provenant de sources naturelles, telles que le maïs, la pêche et les levures.

Avance rapide jusqu'en 2021, et leur entreprise, Endless West, a reçu 21 millions de dollars en financement de série B. Leur "vin" blanc est encore plus convaincant et d'autres boissons ont été ajoutées à l'armoire, notamment un alcool de macération sans riz semblable au saké, et le Gyon, semblable au whisky, issu d'une rétroconception et fabriqué sans vieillissement ni mise en fût, qui a remporté plusieurs prix lors de concours de dégustation à l'aveugle. Les variations de goût et les nuances des spiritueux peuvent être réalisées presque du jour au lendemain, au lieu de prendre des années de lente évolution par essais et erreurs.

Mais quel est l'intérêt de boissons qui ont le goût du vin ou du whisky, mais qui n'en sont pas vraiment ? Endless West fait valoir qu'elle est l'une des rares entreprises à s'attaquer au changement climatique dans le secteur des boissons. Par rapport au processus conventionnel de fabrication du vin, son sosie de Gemello Moscato nécessite 95 % d'eau en moins, 80 % de terres en moins et 40 % d'émissions de carbone en moins. "Pendant trop longtemps, nous avons agi sous le prétexte que les meilleures boissons devaient être produites en utilisant de grandes étendues de terre, en exploitant des ressources précieuses", déclare Sarah Cone, dont la société Social Impact Capital a investi dans Endless West. Le troisième cofondateur de l'entreprise, le sommelier Josh Decolongon, souligne que "les vignobles sont éloignés de la ville et que les transports nécessaires pour transporter les bouteilles nuisent au climat. Nous pouvons ouvrir un laboratoire dans n'importe quelle zone métropolitaine et mettre nos produits à la disposition des boutiques de vins et spiritueux, en évitant toutes les émissions de carbone générées par le transport."

Il y a aussi un autre avantage potentiel. L'augmentation des températures devrait avoir des conséquences désastreuses sur de nombreuses régions viticoles classiques du monde : les conditions météorologiques changent, les sécheresses sont plus fréquentes et de nombreux cépages sont incapables de supporter une chaleur excessive.

Si le réchauffement de la planète se limitait à une augmentation de 2°C, plus de la moitié des régions viticoles actuelles - dont la France, l'Espagne et l'Australie - seraient menacées. Les Nations unies ont averti que les tendances actuelles nous mettent sur la voie d'une augmentation de température de 3,4°C au cours des 80 prochaines années. Et si la viticulture peut s'adapter, en plantant des cépages capables de supporter des températures de plus en plus élevées, de nombreux grands crus classiques auront un goût différent à l'avenir.

En juillet 2019, par exemple, les vignobles bordelais ont autorisé l'utilisation de quatre nouveaux cépages rouges - Marselan, Touriga Nacional, Castets et Arinarnoa - pour faire face à la hausse des températures dans la région. Dans cette optique, les "vins" moléculaires pourraient fournir un précieux instantané - une mémoire gustative - de millésimes qui pourraient être perdus à jamais. Alec Lee, d'Endless West Lee, d'Endless West, a comparé cette technique à la numérisation de la musique : il s'agit de réaliser des fac-similés parfaits afin de préserver un whisky ou un vin classique pour les générations futures.

En juillet 2019, par exemple, les vignobles bordelais ont autorisé l'utilisation de quatre nouveaux cépages rouges - Marselan, Touriga Nacional, Castets et Arinarnoa - pour faire face à la hausse des températures dans la région. Dans cette optique, les "vins" moléculaires pourraient fournir un précieux instantané - une mémoire gustative - de millésimes qui pourraient être perdus à jamais. Alec Lee, d'Endless West Lee, d'Endless West, a comparé cette technique à la numérisation de la musique : il s'agit de réaliser des fac-similés parfaits afin de préserver un whisky ou un vin classique pour les générations futures.

Certains aficionados du vin sont, à juste titre, un peu sceptiques quant à cette idée. "Cela semble tout simplement ridicule, une une forme de cryogénie liée à l'alcool", dit Nina Caplan, écrivain de vin primé. "Il ne reste donc plus grand-chose de 1961, c'était il y a 60 ans, donc ce n'est pas surprenant. Il ne reste pas non plus de Falernian de 121 avant J.-C., le vin culte des Romains, vont-ils le recréer ? La vie est fragile, le vin est limité".

De son côté, Caroline Gilby, Master of Wine [MW] de formation scientifique, se demande comment reproduire des éléments tels que la sensation tactile - sa rondeur, son onctuosité - et ajoute que "les facteurs psychologiques tels que l'émotion et la mémoire constituent un autre problème : c'est là que les histoires, le contexte culturel et la réputation entrent en jeu, pour ajouter au plaisir".

Le fait de pouvoir formuler du vin en laboratoire a de grandes répercussions sur ce qui était auparavant un bien fini, remettant en question la valeur de la rareté. Mais avec une cave moyenne qui utilise six gallons d'eau pour produire un seul gallon de vin, les ressources essentielles dont la vinification a besoin sont elles aussi limitées. La valeur que nous accordons aux vins synthétiques dans le climat mondial tumultueux qui est le nôtre ne dépend donc que de nous, les fabricants de ces vins étant persuadés qu'ils pourront bientôt revendiquer une place sur le marché.