

## ***In vino veritas***

### **De l'art de la tranquillité et de l'effervescence**

Qui dit *vins* dit rouges, blancs ou rosés. Et encore vins fortifiés, vins apéritifs, etc.

Parlons couleur.

Les rouges proviennent de cépages à la robe foncée, l'enveloppe conférant la couleur.

Les blancs sont des élixirs produits à partir de cépages en rouge, là aussi, mais qui n'auront pas assez macéré dans leur peau pour s'imprégner de sa couleur. Par contre, lorsqu'ils descendent en droite ligne de cépages blancs, ils reçoivent l'appellation *blancs de blancs*.

Les rosés se situent quelque part à mi-chemin. La macération partielle des raisins rouges ayant eu lieu là aussi, on aura rarement besoin d'un mélange de blancs et de rouges pour obtenir des rosés.

Sur un tout autre plan, on distingue les vins tranquilles (*still wines*, qui ne donnent pas de bulles) des vins effervescents (*effervescent wines*, ou *fizzy wines*, qui en génèrent parfois 80 millions par bouteille).

Les vins à bulles seront rouges, blancs ou rosés.

Ils se subdivisent en trois catégories spécifiques : mousseux, pétillant et perlant. La différence tient à la nature des bulles, comprendre leurs dimensions, intensité et origine (dioxyde de carbone ou fermentation malolactique).

### **État des lieux**

Dans l'univers des mousseux, « le roi des bulles fines » sera, sans contredit, le *champagne*. Pour porter cette appellation d'origine contrôlée (AOC), il doit provenir de la région de la Champagne, englobant plusieurs départements, dont celui de la Champagne. À défaut, il se contentera d'être « mousseux ».

Cette distinction n'est pas forcément respectée dans les autres langues. Aux États-Unis, l'étiquette de la bouteille vient ainsi élargir l'acception du mot « champagne », dans la mesure où elle indique aussi le lieu d'origine, comme dans « California Champagne ». Également en anglais, on évitera de conférer au terme *sparkling wine* (vin mousseux) le sens générique de vin effervescent.

Selon sa teneur en sucre, le mousseux, blotti dans une bouteille aux parois épaisses pour pouvoir résister à la surpression (environ six atmosphères), sera classé Brut nature, Extra-brut, Brut, Extra-sec, Sec, Demi-sec ou Doux.

Détail notable (à nos tables), quand on baisse la quantité de CO<sub>2</sub> dans un mousseux (devenu, de ce fait, vin de demi-pression), on obtient du vin crémant (*creamy wine* en anglais, ou *cremante* en italien), qui engendre une mousse des plus légères. Mais il ne s'agit pas d'une catégorie officielle.

Des vins traditionnels un peu moins effervescents que les mousseux seront dits pétillants. Élaborés par fermentation secondaire (méthode traditionnelle), ils sont embouteillés de la même manière que les vins tranquilles. Leur bouchon pourra être retenu par un lien, mais jamais par une capsule métallique.

Viennent enfin les vins perlants, dits aussi perlés ou moustillants, dont les bulles sont minuscules. Ces vins blancs seront souvent élevés sur lies, comme certains muscadets.

Au Portugal, la palette des couleurs s'élargit. On connaît bien le *vinho verde*, qui est « vert » au sens de jeune (contraire de *maduro*, mûr), mais qui sera en réalité rouge, blanc ou rosé. Chromatiquement, il frise donc le mal-nommé. En vert et contre tous.

Le *vinho verde* est très parlant, puisqu'il pourra être perlant, mais aussi pétillant ou tranquille... Sur une terrasse de Lisbonne, on sirotera du *vinho verde branco* (vin vert blanc) ou du *vinho verde tinto* (vin vert rouge); et, pourquoi pas, du *vinho maduro branco* (vin mûr blanc) ou du *vinho maduro tinto* (vin mûr rouge).

#### Tableautage trilingue des vins effervescents

CATÉGORIE	VINS EFFERVESCENTS (français)	EFFERVESCENT WINES (anglais)	VINI EFFERVESCENTI (italien)
MOUSSEUX	vin mousseux = mousseux = VM	sparkling wine = bubbly wine = bubbly	vino spumante = spumante (doux) = vino prosecco = prosecco (sec)
PÉTILLANT	vin pétillant = pétillant = VP	crackling wine = semi-sparkling wine = frizzante wine	vino frizzante = frizzante
PERLANT	vin perlant = perlant = vin perlé = vin moustillant	slightly sparkling wine	vino perlante = perlante

On observe, pour le français comme pour l'italien, l'ellipse du générique (*vin* ou *vino*). Ainsi sera-t-il normal de parler couramment de *mousseux* (*spumante* ou *prosecco*), de *pétillant* (*frizzante*) et de *perlant* (*perlante*). Cette tendance est moins marquée en anglais, langue qui choisit d'avoir le mot de la fin, le générique « wine ». Au menu donc, *sparkling wine*, *crackling wine*, *slightly sparkling wine*.

Une telle rigueur viserait-elle à éviter les excès de table? *Wine not*...

Après tout, avec un verre de trop, on risque de bégayer « Des vins dits *vins divins* ».

Chronique rédigée par Carlos del Burgo, terminologue agréé et traducteur agréé.

**Lire les chroniques de termino**