vinetur

Les vins élevés sous voile de levure révèlent la diversité mondiale au-delà du Jura et de l'Andalousie

Des traditions viticoles uniques façonnent les saveurs de la France, de l'Espagne, de l'Italie, de la Hongrie et de l'Afrique du Sud grâce à des techniques de vieillissement biologique.

lundi 21 juillet 2025



Les vins vieillis sous un voile de levure, connus sous le nom de "vins de voile", ont longtemps été associés à la région du Jura en France et à l'Andalousie dans le sud de l'Espagne. Toutefois, cette technique de vinification unique se retrouve dans plusieurs autres régions d'Europe et d'ailleurs. Le processus consiste à laisser une fine couche de levure, appelée "voile", se former à la surface du vin après la fermentation. Ce voile joue un rôle crucial dans la formation de la texture, de l'arôme et de la saveur du vin.

La formation du voile dépend de conditions spécifiques. La plupart des levures utilisées dans la fermentation meurent lorsque le taux d'alcool augmente et que le sucre s'épuise. Cependant, certaines souches de Saccharomyces cerevisiae - telles que beticus, cheresiensis, montuliensis, rouxii et bayanus - peuvent survivre dans ces environnements difficiles si elles ont accès à l'oxygène. Lorsque ces levures restent actives après la fermentation, elles créent un biofilm à la surface du vin. Ce processus est connu sous le nom de "vieillissement biologique". L'épaisseur et l'intégrité du voile

déterminent la quantité d'oxygène qui atteint le vin, ce qui influence son développement.

Le climat et l'humidité sont des facteurs clés pour favoriser la croissance du voile. À Jerez de la Frontera, en Andalousie, les vents frais et humides de l'océan Atlantique contribuent à maintenir des conditions idéales pour le vieillissement biologique. Les caves locales sont souvent situées au-dessus du sol, avec des fenêtres ouvertes pour profiter de ces brises. À Sanlúcar de Barrameda, où est produit le xérès manzanilla, la proximité de l'océan garantit encore plus d'humidité et des températures plus fraîches. Les vins de cette région sont connus pour leur couleur pâle, leur acidité fraîche, leurs notes d'amande, leurs arômes de pomme verte et leur salinité prononcée.

Le Jura bénéficie également d'un climat frais et humide qui favorise la formation du voile. Ici, les vins comme le vin jaune sont élaborés à partir du cépage savagnin et vieillis sous voile pendant plus de six ans. Ces vins développent des arômes complexes avec des notes d'épices de curry, de noix et un caractère iodé distinct.

D'autres régions ont leurs propres traditions en matière de vins de voile. À Gaillac, dans le sud-ouest de la France, les influences océaniques contribuent à créer des vins aux arômes de noix et aux teintes ambrées. Parfois, l'apparition du voile est accidentelle, comme au Roc des Anges dans le Roussillon ou au domaine de Gianluigi Bera dans le Piémont, en Italie. Dans ces cas, des facteurs environnementaux inattendus ont conduit à l'élaboration de vins uniques aux notes florales ou oxydatives.

La présence du voile a un impact significatif sur la composition du vin. Les levures consomment des acides organiques (en particulier l'acide malique), du glycérol, du sucre résiduel et un peu d'alcool. Au fil du temps, cela donne des vins plus secs et plus légers, mais souvent plus alcoolisés en raison de l'évaporation au cours des longues périodes de vieillissement. L'activité chimique des levures produit également des composés aromatiques distinctifs : le sotolon (responsable des notes de curry ou de fenugrec), l'acétoïne (arômes de beurre ou d'amande), le 1,1-diéthoxyéthane (notes de pomme) et divers terpènes qui ajoutent des éléments d'agrumes.

Le maintien d'un voile sain exige une gestion attentive de la part des viticulteurs. À Jerez, les producteurs de xérès utilisent le système de la solera - une méthode d'assemblage fractionné - pour rafraîchir les vins plus anciens avec des vins plus jeunes riches en nutriments nécessaires à la levure. Cette méthode permet de préserver la fraîcheur et d'assurer la constance du style au fil du temps. Les sherries fino et manzanilla sont protégés de l'oxydation par leur voile épais tout au long de leur vieillissement ; ils restent pâles et vibrants avec une intensité saline.

En revanche, le vin jaune jurassien est élaboré à partir d'un seul millésime, sans mélange de vins jeunes avec des fûts plus anciens. Le voile est moins dense qu'en Andalousie, mais il transmet des arômes caractéristiques tout en permettant un certain développement oxydatif. Ces vins sont vieillis pendant au moins six ans avant d'être mis en bouteille.

Certains vins connaissent à la fois des phases de vieillissement biologique et oxydatif. Par exemple, le xérès amontillado commence sa vie sous un voile qu'il perd ensuite pour continuer à vieillir à l'air libre. Ce double processus crée des profils complexes associant une fraîcheur saline à des notes plus profondes de noix ou de tabac.

Au-delà du Jura et de l'Andalousie, d'autres régions continuent à produire des vins de voile à plus petite échelle. Gaillac maintient sa tradition avec plusieurs producteurs qui produisent encore ces vins à partir de vignobles historiques. Le Roussillon propose des vins de rancio secs, souvent plus oxydés, mais parfois aussi élevés sous voile. Dans la région hongroise de Tokaj, Samuel Tinon élabore des vins secs szamorodni à partir de raisins botrytisés, vieillis sous voile pendant des années.

L'Italie compte deux DOC - Vernaccia di Oristano et Malvasia di Bosa en Sardaigne - qui préservent ce style malgré une production limitée aujourd'hui. L'Afrique du Sud produisait autrefois des vins de voile fortifiés semblables au xérès ; aujourd'hui, le Funky White d'Adi Badenhorst perpétue cette tradition sans fortification dans le Swartland.

On trouve d'autres exemples isolés en Savoie (France), dans le Valais (Suisse), à Rueda et Bierzo (Espagne), à Marsala (Italie) et dans le Piémont (Italie). Chaque région apporte ses propres cépages et influences géologiques - des sols calcaires de Jerez à la

rhyolite volcanique de Tokaj - donnant lieu à diverses expressions de vins de voile.

Malgré leurs différences de terroir ou d'approche de la vinification, ces vins ont en commun une capacité à équilibrer richesse et vivacité grâce à des niveaux élevés de glycérol et d'acidité au moment de la récolte, combinés à une transformation lente sous voile de levure. Toutes les régions ne réunissent pas toutes les conditions jugées nécessaires à la formation du voile ; le hasard joue parfois un rôle aussi important que la tradition ou le climat.

Les vins de voile restent l'un des mystères les plus intrigants du vin, témoignant à la fois de l'imprévisibilité de la nature et de l'ingéniosité humaine à travers des siècles d'histoire de la vinification.