



Des Arômes du vin - le pipi de chat

Très souvent, quand je fais goûter une bouteille de Sauvignon, j'entends certains commentaires dédaigneux.

« Cela sent le pipi de chat ».

Parfois, personnellement je surenchéris, quand le vin est trop expressif « La caisse du chat pas très propre ».

Ce n'est pas un manque d'hygiène qui génère cette odeur, mais une molécule *① qui crée cet arôme de bourgeon de cassis ou de pipi de chat selon sa concentration. Un autre arôme très proche du pipi de chat est le buis – arbuste décoratif dans les jardins et dont on bénit des branches le jour des Rameaux. Quoique très proches, ces deux arômes n'ont pas la même origine. C'est une autre molécule qui est la cause de l'arôme du buis en fleur.

D'autres plantes libèrent cette odeur. Frottez un bourgeon de cassissier dans la main, et vous serez surpris désagréablement de l'odeur peu connue qui se dégage de cet arbuste et qui vous rappellera, le bois ou la valériane. Les racines de cette valériane qui excitent les chats. C'est la senteur typique de l'essence de de buchu très utilisé par les parfumeurs qui donne cet arôme aux vins issus du Cépage Sauvignon. Dans le monde animal c'est un moyen de communication. Ce caractère se manifeste parfois à la dégustation d'un vin dont la vinification n'est pas terminée. Cela libère des odeurs de levures, dues à des excès de sucre et de gaz carbonique. Un vin fait avec des raisins pas suffisamment murs, peut aussi libérer cette odeur. Une note discrète de pipi de chat devient un arôme complémentaire aux notes minérales et fruitées. Il s'extériorise merveilleusement bien avec le Sauvignon blanc.*② notamment dans le Sancerre dont les vignes sont plantées dans les terres argilo-silicieuses. Le pipi de chat étant une belle complémentarité du silex ou pierre à fusil. Un Sauvignon typé doit développer cet arôme en finesse sur une vivacité incomparable,

Ce raisin est travaillé en mono cépage dans les vins du Nivernais – Pouilly fumé – Sancerre – Quincy – Menetou-Salon - Reuilly. Ce sont tous des vins blancs secs.

Ce cépage va s'épanouir en assemblage avec le même bonheur en vin sec, marié au Sémillon et la Muscadelle, dans les Graves (Bordeaux) – Château Haut Brion – La Mission Haut Brion – Domaine de Chevalier, etc.

Le Pavillon blanc de Château Margaux est 100% Sauvignon. Et le Sauvignon va aussi s'extérioriser dans les vins liquoreux et botrytisés des Sauternes, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle (Château Yquem, Guiraud, Coutet, etc.).

L'on situe la proportion de Sauvignon blanc dans ces assemblages de 20 à 45%.



Club « Que savoir ? »

On trouve, avec des qualités diverses ce cépage planté aux Etats-Unis, en Californie notamment, en Amérique du Sud. Une partie du « Sauvignon » chilien n'est pas du Sauvignon blanc, mais du sauvignonasse ou Sauvignon Vert. Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud. En Europe ce cépage conquiert l'Italie, l'Allemagne, et tout récemment l'Espagne du Nord plante du Sauvignon.

A constater son universalité, à l'image du monde animal, ce cépage devient peut-être un moyen de communication !!

**① La molécule est le 4 Methoxy – 2 Méthyles - Mercapto butane (extrait des arômes du vin de Michaël Moisseff et de Pierre Casamayor. Cet article est inspiré du livre de ces 2 auteurs.*

**② Dans cet article je traite du Sauvignon blanc, cépage le plus répandu et connu, mais il existe du Sauvignon jaune, noir, rosé, rouge, vert.*
