



# CONTENANTS ET ÉLEVAGES

|          |  |   |   |    |
|----------|--|---|---|----|
| SOMMAIRE | • Introduction . . . . .                           | 2 | • L'art de l'élevage en barrique . . . . .        | 8  |
|          | • L'élevage du vin: un art difficile . . . . .     | 2 | • Le retour en grâce des grands foudres . . . . . | 10 |
|          | • Le bois: 2000 ans d'hégémonie . . . . .          | 5 | • La vinification intégrale . . . . .             | 13 |
|          | • L'ère des contenants modernes . . . . .          | 6 | • Les contenants post-modernes . . . . .          | 14 |
|          | • Le grand retour des contenants en bois . . . . . | 7 | • L'essor de la cosmoculture . . . . .            | 15 |

## INTRODUCTION

Le consommateur de vin n'est pas toujours conscient que les vigneron sont sans cesse à la recherche de nouvelles méthodes pour amener dans la bouteille un vin de qualité optimale, sans oublier de réétudier les pratiques ancestrales. Les contenants se diversifient, on voit apparaître dans les chais des cuves ovoïdes en béton et des amphores. Les grands foudres de chêne, considérés comme désuets dans les années 1960-1970, connaissent aujourd'hui un regain d'intérêt. Avec les progrès de la viticulture, les vigneron obtiennent des raisins de meilleure qualité. Du coup, ils tiennent à préserver cette qualité par des méthodes d'élevage respectueuses. Celles-ci évoluent donc constamment: il n'est plus question aujourd'hui d'imposer un contenant défini à n'importe quel cépage. Quant à l'élevage en fût de chêne, s'il est parfaitement maîtrisé, comme dans le Bordelais, il produit des crus extraordinaires; il exige des connaissances très pointues non seulement du terroir et des cépages, mais aussi des barriques, dont la qualité

diffère en fonction de l'origine, de la maturité et du séchage du bois, ainsi que des techniques de chauffe.

Nous nous sommes rendus sur place chez quelques-uns de nos producteurs. Tous, à leur manière, ne cessent de chercher le contenant idéal. Des **dégustations comparatives** en Suisse, en Dordogne, dans la Drôme provençale et dans le Bordelais ont permis à l'équipe DIVO de mieux percevoir les efforts consentis par ces vigneron pour conserver à leurs vins toute la spécificité de leur terroir et trouver un contenant qui respecte de manière optimale le travail de l'élevage.

Claudia Heine



Eric Duret



Walter Zambelli



Pour le team DIVO

COUVERTURE: LES AMPHORES D'ARGILE NATURELLE, APPELÉES *DOLIA* PAR LES ROMAINS, DOMAINE VIRET

## L'ÉLEVAGE DU VIN: UN ART DIFFICILE

L'élevage du vin englobe l'ensemble des opérations depuis la fin de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille. Son objet est de favoriser l'émergence d'arômes complexes qui conféreront au produit final toute sa richesse. Ce travail difficile consiste essentiellement à maîtriser deux phénomènes opposés: **l'oxydation** et la **réduction**.

Lors des différentes phases de vinification et d'élevage, le vin évolue d'abord dans un environnement **oxydatif**: il est en contact massif avec l'oxygène de l'air. Puis, une fois mis en cuve ou en fût, il est plus ou moins à l'abri de l'oxygène: il évolue en milieu **réducteur**. Soumis à une trop forte oxydation, le vin perd de sa couleur et de son goût: il se fatigue, s'évente et devient plat. Il est donc impératif de maîtriser ces phénomènes et de trouver un juste milieu entre les effets pernicioeux de l'oxydation et ceux de la réduction.

C'est la raison pour laquelle le choix des contenants revêt une importance capitale. En raison de son caractère poreux, le bois est plutôt un contenant oxydatif. Par antithèse, la cuve inox est un contenant réducteur: elle est tellement hermétique qu'elle ne laisse presque plus respirer le vin.

**Raymond Paccot**, du domaine **La Colombe**, à **Féchy**, est particulièrement bien placé pour expliquer le délicat travail de l'élevage dans des contenants si différents et pour juger des avantages et des inconvénients des uns et des autres. Considéré comme le pionnier du renouveau des vins suisses, Raymond Paccot applique à ses vignes des méthodes de culture naturelles, proches de la biodynamie. Dans les caves de ce grand maître du Chasselas, les cuves inox (pour conserver la spécificité des arômes) cohabitent avec les fûts de chêne et les barriques (pour apporter

un surplus de complexité). Raymond Paccot élève une dizaine de cépages, du Chasselas au Chardonnay, du Sauvignon au Savagnin, en passant par le Pinot Gris, le Pinot Noir, le Garanoir, le Gamaret ou encore la Syrah. En fonction des terroirs et des millésimes, certains sont élevés en cuve, d'autres en barrique. Son Chasselas La Colombe, par exemple, est élevé sur lies en foudres de chêne.

### «Le bois n'a pas pour vocation de se substituer au vin»

«Le principe de **l'élevage sous bois**, c'est qu'on y conserve les lies durant tout le processus; on travaille donc un vin trouble. La conservation de ces lies est rendue possible par la micro-oxygénation permise par le bois. Au cours de l'élevage, au fur et à mesure des semaines, les levures se déposent au fond du fût ou de la cuve. Par une opération appelée **bâtonnage**, on les



A CHATEAUNEUF-DU-PAPE, LA CAVE DU CHATEAU DE BEUCASTEL

remet donc en suspension et en contact avec le jus, et cela pendant plusieurs mois après la fin de la fermentation. Cette opération favorise la dissolution des sédiments et la formation de composés qui apportent au vin complexité gustative, rondeur et fondant. C'est une opération délicate: si l'on bâtonne trop, le vin devient matelassé, trop rond, trop riche. Si l'on ne bâtonne pas assez, le vin aura certes du fruit, mais moins de volume. Beaucoup de vigneron ne bâtonnent jamais, puis se débarrassent de toutes les lies. Ils appauvrissent quelque peu leur vin. En revanche, ils auront moins de problèmes de faux goûts, qu'une lie malsaine peut provoquer, et également l'assurance d'avoir un vin fruité au printemps, prêt à être mis sur le marché», explique Raymond Paccot.

Il insiste sur un point: l'élevage en barrique ne peut à priori bénéficier qu'aux meilleurs vins, ceux qui ont suffisamment de substance pour supporter ce contenant. Certains cépages rouges (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah) renferment par nature une très importante concentration en tanins. Par conséquent, un contact prolongé avec les composants chimiques du chêne ne pourra que leur être bénéfique, car il assouplira ces tanins. Le bois a pour vocation de soutenir le vin, de se marier avec lui, de l'enrichir à la manière d'un condiment, et non de se substituer à lui. «Hélas, d'innombrables vigneron se

sont essayés à la barrique neuve alors que leurs vins n'étaient pas à la hauteur. Or, dans les petits vins, les tanins du bois ne peuvent amener aucune complexité: ils ne font qu'écraser les tanins du vin. Le consommateur boit alors du jus de bois», poursuit-il.

«Venue du Nouveau-Monde, la mode de la barrique est en train de passer. Actuellement, on assiste plutôt au mouvement inverse: les consommateurs se détournent de vins pourtant magnifiques, sous prétexte qu'ils sont élevés en barrique. C'est ridicule. Je prétends que le bois fait partie du vin: il peut y avoir réellement un mariage heureux entre les arômes du bois et

ceux du vin, si l'on sait garder un bon équilibre entre les notes du bois et celles du vin», estime Raymond Paccot.

Il juge la barricomane des années 1990-2000 d'autant plus sévèrement qu'il en a lui-même souffert. «En effet, je produisais des vins sur le fruit et la fraîcheur, alors que ce n'était plus à la mode. À côté de moi, des vins sans structure et maquillés se vendaient très bien, tandis que des vins bien structurés, mais non boisés, se vendaient mal. Cela devenait aberrant. C'est cette mode-là et ces clients-là qui ont fini par déconsidérer le bois dans l'élevage», juge-t-il.

RAYMOND PACCOT, PIONNIER DU RENOUVEAU DES VINS SUISSES





LES CUVES INOX DE LA FAMILLE PERRIN

**«L'inox: pour certains cépages, c'est l'idéal. Pour d'autres, c'est le piège»**

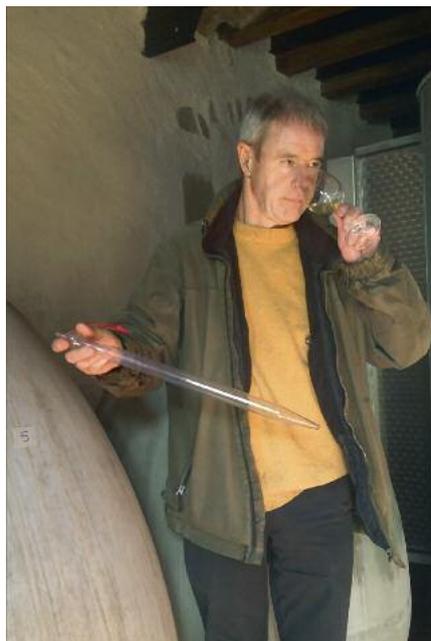
*«Dans l'élevage en cuve inox, la conservation des lies est plus difficile: si on les conserve, la réduction s'accélère et le vin en souffre. En milieu boisé, l'échange du vin avec l'oxygène de l'extérieur se fait naturellement. En milieu réducteur, il faudra travailler davantage pour obtenir le même résultat. On est en effet obligé de soutirer le vin, de le transvaser régulièrement d'un contenant à un autre pour qu'il se débarrasse de ses lies et d'une partie de son gaz carbonique. Ce soutirage s'opère à la fin de la seconde fermentation, dite malolactique, quand le vin s'est éclairci et que les bourbes sont au fond de la cuve. Cette opération permet une aération, une oxygénation du vin. Quant aux bourbes, on a le choix: soit on les élimine, soit on les remet dans le jus, si on le souhaite, comme si on faisait son vin dans une barrique»,* explique le maître.

Les cuves en inox offrent d'indéniables avantages. Elles sont les contenants les plus neutres qui soient. Parfaitement étanches, généralement équipées de systèmes de thermorégulation et de remontage mécanique des sédiments, elles permettent de travailler plus facilement sans soufre, car dans ce milieu hermétique, où il y a peu d'échanges avec l'extérieur, les risques bactériens sont presque nuls. Le dioxyde de soufre ou sulfite, souvent utilisé en milieu oxydatif en raison de ses vertus antiseptiques et anti-oxydantes, est ici moins indispensable. Comme la tendance actuelle est d'élaborer des vins naturels, qui contiennent

le moins de soufre possible, l'inox permet facilement de le faire. En revanche, on l'aura compris, si l'on veut élever un vin sur le long terme, ce n'est pas dans l'inox qu'il faut le faire.

*«Les cuves inox sont idéales pour élever un vin qui a déjà acquis une certaine stabilité, car dans ce milieu hermétique où les échanges sont pauvres, le vin évolue moins rapidement. L'inox est donc approprié aux vins de fruit, à consommer sur la fraîcheur. Pour certains cépages, c'est l'idéal. Pour d'autres, c'est un piège. Finalement, travailler sur plusieurs contenants, ça n'est pas si mal. On peut fort bien élever un vin d'abord en barrique, puis le finir dans l'inox ou le contraire»* selon Raymond Paccot.

RAYMOND PACCOT VINIFIE SON CURZILLES DANS DES ŒUFS EN CIMENT



**«Si l'on a un peu d'ambition, il faut miser sur l'élevage et sur le temps»**

Le vigneron vaudois préconise une philosophie plus lente de l'élevage, y compris pour son Chasselas. *«Il fut une époque où l'on élevait un vin au moins une année: j'essaie de revenir à cette approche, même avec mes cuves en inox»,* déclare-t-il.

La technologie d'aujourd'hui permet d'ailleurs d'affiner les vins plus longtemps même dans les cuves inox, tout en préservant leur fruit et leur fraîcheur, grâce à des appareils qui insufflent des quantités infimes d'oxygène dans la cuve. *«Pourquoi pas? On remplace ainsi artificiellement la porosité et la respiration naturelle du fût de bois, tout en conservant les avantages de la cuve inox. Je pense que dans un vin, il faut voir loin. Si l'on a un peu d'ambition, il faut investir dans le temps et dans l'élevage, car l'idée consiste à complexifier le vin, ce qui implique qu'on lui laisse du temps»,* commente-t-il.

*«Rétrospectivement, je me demande si je n'ai pas fait une erreur en investissant dans l'inox, car ce n'était pas le contenant le plus approprié au type de vin que je vise aujourd'hui, un vin d'élevage, et ma stratégie a évolué pour favoriser le long terme»,* conclut-il. *«Pour moi, l'important à présent est moins de me diversifier que de gagner en profondeur et en précision sur chacun des contenants avec lesquels je travaille. Au fond, mon problème est le suivant: comment donner du volume à des vins qui sont sur la fraîcheur et le fruit».*

## LE BOIS: 2000 ANS D'HÉGÉMONIE

### LE TONNEAU SUPPLANTE L'AMPHORE

À l'époque de la conquête des Gaules par les Romains, le pourtour méditerranéen ne connaissait, pour la conservation et le transport du vin, que les amphores en terre cuite. C'est donc au contact des Gaulois, qui pourtant ne connaissaient pas la viticulture, que les Romains, dès le 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère, auraient découvert l'usage du tonneau à bière (cervoise). Ils l'auraient adopté pour le vin, puis diffusé ensuite un peu partout dans l'empire. Les Gaulois tenaient eux-mêmes le tonneau de leurs ancêtres, les Celtes, qui occupaient une grande partie du nord de l'Europe entre le XVIII<sup>e</sup> et le III<sup>e</sup> siècle avant notre ère.

Plus léger, plus résistant aux chocs, plus maniable et plus facile à transporter dans les barques, les bateaux et les charrettes, notamment parce qu'on peut le rouler, plus facile aussi à entreposer dans les caves, le tonneau s'est substitué aux amphores qui avaient l'inconvénient d'être fragiles, lourdes et difficiles à empiler. De plus, la capacité des tonneaux dépassait de loin celle des amphores.

### TONNEAUX, FODRES ET BARRIQUES

Pour le transport, la vinification et la conservation du vin, le bois fut dès lors pendant presque deux millénaires quasi l'unique matériau à disposition. Partout dans le monde, on construisit des fûts de chêne parfois gigantesques, les fameux **foudres**, qui pouvaient contenir des dizaines de milliers de litres. Parmi la grande variété des contenances, c'est la **barrique** qui s'est imposée comme le fût le plus répandu dans le monde entier. Elle sert aussi bien au stockage qu'à l'élevage ou au transport du vin. Sa contenance moyenne varie entre 200 et 230 litres. Les deux principales variétés en usage sont la barrique dite **bordelaise** (225 l) et celle dite **pièce bourguignonne** (228 l).

### LES AVANTAGES DU BOIS

La première caractéristique du bois est sa **perméabilité**: en quelque sorte, le bois laisse *respirer* le vin. On parle de **micro-respiration** du bois ou de **micro-oxygénation** du vin. Dans un fût, l'oxygène passe en effet par le bois. Cette **oxygénation ménagée** est bénéfique à la maturation du vin. La seconde caractéristique du bois de chêne est qu'il contient naturellement des tanins et des molécules aromatiques solubles qui, une fois libérés, entrent en contact avec le vin, dont ils peuvent modifier favorablement la *flaveur*.

Cet impact du bois sur la qualité du vin est une découverte relativement

récente, due au hasard. Elle a probablement été décelée pour la première fois dans les années 1820 par un grand propriétaire du Médoc qui exportait ses vins par bateau vers les Indes. Un jour, une affaire n'ayant pas pu se conclure, quelques tonneaux de son envoi revinrent à Bordeaux. En les goûtant, il s'aperçut que les vins qui avaient effectué ces deux longs voyages étaient bien meilleurs que lorsqu'ils étaient partis jeunes. Il eut alors l'idée de les entreposer et d'observer leur évolution. Et comme ils continuaient de se bonifier avec le temps, il décida désormais de laisser ses vins vieillir plus longtemps en barrique, ce qui lui permit de les vendre à des prix bien plus élevés.

AU CHÂTEAU HAUT-BRETON LARIGAUDIÈRE, TONNEAU POUR LA VINIFICATION INTÉGRALE



### LES INCONVÉNIENTS DU BOIS

L'élevage en fûts de chêne comporte quelques inconvénients. D'abord il s'accompagne obligatoirement d'une perte de vin (appelée *conserve* ou *part des anges*); d'abord le tonneau absorbe le vin et lorsque le bois est saturé, l'évaporation commence. Il s'agit donc de combler la poche d'air qui se forme à l'intérieur du tonneau, en ajoutant régulièrement du vin, non seulement pour compenser les pertes (évaluées à 5%), mais aussi pour éviter le développement des bactéries au contact de l'air et le risque d'oxydation. On appelle cette opération l'**ouillage**. Pour minimiser cette évaporation, il s'agit aussi de maîtriser l'hygrométrie et la température de la cave. Notons que si l'on ferme correctement une barrique remplie à ras bord, un *vacuum* se crée, ce qui protège le vin.



Ensuite l'élevage des vins en barrique est **onéreux**: le prix moyen d'une barrique de 225 l en chêne français se situe entre 600 et 730 €, selon l'origine géographique (un tiers en moins pour les barriques en chêne américain ou originaires d'Europe de l'Est)<sup>\*\*\*</sup>. Cet investissement renchérit considé-

rablement le prix du vin, sans parler de l'élevage plus long. En outre, la barrique a une durée de vie limitée. Au bout de trois ans, l'action du bois est épuisée: lorsqu'elles sont durablement imprégnées de vin, les parois se couvrent en effet de tartre et ne libèrent presque plus de saveurs.

## L'ÈRE DES CONTENANTS « MODERNES »

### LE LONG DÉCLIN DES CONTENANTS EN BOIS

Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, surtout à partir des années 1950, les fûts en bois sont progressivement supplantés par l'arrivée de contenants en matériaux plus modernes qui se généralisent dans tous les secteurs d'activité. Le tonneau de bois connaît alors un long déclin qui durera jusque vers 1980, où il renaîtra partiellement grâce à la mode des vins élevés en barrique. Les cuves de fermentation et d'élevage en aluminium, en acier émaillé, en ciment, en polyester et enfin en acier inoxydable se généralisent et prennent le dessus sur le bois. Malgré certains inconvénients, ces contenants modernes présentent de nombreux avantages: leur entretien est simple et donc plus rapide. Ils sont faciles à stériliser, par conséquent plus hygiéniques. Comme ils occupent mieux l'espace que les foudres, ils permettent d'encaver de plus grandes quantités de vin et de loger indifféremment le rouge et le blanc. Ils sont également plus rentables, dans la mesure où, parfaitement hermétiques,

ils évitent les fuites et les pertes dues à l'évaporation.

### AVÈNEMENT D'UNE VINIFICATION TECHNOLOGIQUE

Les années 1960 et 1970 se caractérisent, dans la viticulture comme dans les autres domaines, par le développement sans précédent d'une société industrielle basée sur le rendement et la productivité. Les contenants se doivent d'être hermétiques et aseptisés, pour produire des vins propres. Les cépages sont productifs, la vigne est rentable et la plupart des vins sont conçus pour être bus jeunes. L'époque n'est pas encore à la limitation des récoltes et à la revalorisation du terroir. Dans un tel contexte, ces récipients modernes deviennent des instruments au service d'un traitement de plus en plus rationnel, technique et efficace des vins. Suspectés de donner aux vins des faux-goûts (souvent à juste titre, car mal entretenus) les foudres et les tonneaux n'ont plus la cote. Ils sont détruits par milliers, au profit des cuves en béton, en ciment ou en acier revêtu. Le couronnement de cette



CUVERIE DU CHÂTEAU D'AYDIE

évolution technologique est la cuve inox, qui s'impose partout entre 1960 et 1980. Elle permet de créer des vins de plus en plus fins, jusqu'à en être parfois qualifiés d'*hygiéniques* ou de *technologiques*.

## LE GRAND RETOUR DES CONTENANTS EN BOIS

Suite aux graves problèmes de sur-production qui surviennent au début des années 1980 et à la chute des prix qui s'ensuit, il devient impératif de prendre des mesures privilégiant la qualité plutôt que la quantité. Les limitations de récolte, la diversification et l'amélioration de l'encépagement deviennent inévitables. C'est dans ce contexte de réorientation de la viticulture vers une production plus qualitative que le bois va retrouver une nouvelle jeunesse. Son retour s'opère vers la fin des années 1980, par un biais inattendu. Les vins du Nouveau-Monde qui font irruption sur les marchés européens, sont en effet presque tous élevés en barrique, par imitation des méthodes de vinification traditionnelle des grands vignobles français de Bourgogne et du Bordelais ou imprégnés de bois grâce à des copeaux de chêne ou des « staves », à savoir des planches de bois immergées dans les cuves. Dans les années 1990-2000, l'engouement pour les vins boisés se généralise et beaucoup de consommateurs associent désormais goût de chêne et qualité. Cette dramatique confusion conduit à des excès: en effet, les producteurs comprennent vite qu'en maquillant, en parfumant ainsi des vins sans contenu, on parvient sans peine à cacher leurs lacunes et ainsi à mieux les vendre.

### CE CHÊNE DONT ON FAIT LES FÛTS

Le bois utilisé par la tonnellerie provient presque exclusivement de chênes âgés de 120 à 250 ans. Il est débité par **fendage** en menues planches que l'on appelle des **merrains**. Le **sciage** est plus économique, car il entraîne moins de perte; mais il a le désavantage de rompre les fibres du bois, essentielles ensuite pour assurer l'étanchéité naturelle du fût. Après 18 mois à trois ans de séchage, les merrains sont façonnés pour devenir des **douelles** ou **douves**, qui sont à leur tour jointes avec précision. Le **cintrage** est le travail qui donne sa forme à la barrique. Il s'agit de courber



BARRIQUES DES MARCHESI MAZZEI, TOSCANE

les douelles pour être en mesure de placer les cercles qui les maintiendront ensemble. Ce travail est facilité par le fait que les douelles ont préalablement été affinées vers leurs extrémités pour être plus épaisses au milieu. Pour être pliées, les douves doivent également être humidifiées et chauffées. Le

tonnelier installe donc au centre du tonneau un petit brasero dans lequel il fait brûler des copeaux et des déchets de chêne. Sous l'effet de l'humidité et de la chaleur, le bois des douelles s'assouplit. Sans ce **chauffage**, le cintrage ne serait pas possible. La qualité d'une barrique change également selon la région dont provient le bois et la tonnellerie qui la fabrique.

### DE L'IMPORTANCE DU BOUSINAGE

Si la première chauffe a depuis toujours été nécessaire au cintrage du bois, une deuxième chauffe est apparue récemment, vers la fin des années 1980: le **bousinage**, ou **chauffe de brûlage**. Son but n'a rien à voir avec la construction même du tonneau: il s'agit de développer dans le bois des arômes de grillé, de fumé ou d'épicé, qui viennent compléter ceux déjà présents dans le chêne séché naturellement. Cette étape est cruciale, car la durée et l'intensité de la chauffe auront une incidence sur le bois, qui en aura une à son tour sur le vin durant son élevage.

FOUDRES AU DOMAINE LA BARROCHE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE





L'ÉQUIPE DE DÉGUSTATION: JEAN-MICHEL GARCION, ERIC DURET, CÉDRIC GUIGNÉ, THIERRY DELAGE, CLAUDIA HEINE ET WALTER ZABELLI



## BORDEAUX, OU L'ART DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE

Pour mieux comprendre l'impact réel du bois sur les vins, l'équipe de dégustation DIVO s'est rendue dans le Bordelais, région qui a érigé en art l'élevage en barrique. Elle a rendu visite à **Jean-Michel Garcion**, maître de chai des trois principaux châteaux de la famille De Schepper: le **Château Haut-Breton Larigaudière** à Soussans, (appellation Margaux), le **Château Tour Baladoz** et le **Château La Croizille**, à Saint-Laurent-des-Combes (appellation Saint-Émilion). Fils de vigneron, agronome et œnologue de formation, grand connaisseur des vignobles du monde entier et directeur technique depuis 1991 des trois domaines cités plus haut, Jean-Michel Garcion était tout désigné pour expliquer à quel point l'élevage en barrique est une approche subtile et complexe. Il a convié l'équipe DIVO à une **dégustation comparative** particulièrement intéressante, procédé qu'il a instauré dans l'exploitation dès 1992.

Il aime à rappeler que dans le Bordelais la barrique ne fait qu'accompagner au mieux un raisin d'une qualité exceptionnelle, qui prospère sur des terroirs d'une grande complexité et d'une grande diversité. Dans l'appellation Margaux, par exemple, où se trouve le Château Haut-Breton Larigaudière,

on trouve certes les habituelles terres profondes, sablonneuses et graveleuses, mais également de l'argile et du calcaire. De plus les cépages du Bordelais (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère et Petit Verdot) ont tendance à plébisciter l'élevage sous bois, car ils ont tous vraiment besoin de la micro-oxygénation du vin par le bois pour offrir leur pleine mesure. *«Les vignerons d'ici sont donc constamment à la recherche du type de chêne qui apportera la meilleure association entre le vin et le bois. Jadis, dans le Bordelais, on se satisfaisait d'un seul type de tonneau, une fois pour toutes, quel que soit le cépage et le millésime. Puis, en comparant, on s'est rendu compte que tel bois ne marchait pas avec un Merlot d'ici, mais qu'il fonctionnait à merveille avec un Merlot de là-bas, parce que les terroirs sont différents et que les conditions changent d'une année à l'autre»*, poursuit-il.

Tous les bois n'ont pas le même impact. Certains, par exemple, durcissent les vins et leur donnent de la verdeur. Certains ne sont pas assez mûrs, ni suffisamment secs. Ils peuvent dès lors communiquer une certaine agressivité à un vin qui, par nature, est peut-être déjà trop incisif. Jean-

Michel Garcion va même plus loin: *«C'est le lessivage des tanins verts et acerbes du bois qui va lui conférer sa maturité. Si cette opération est négligée, le bois communiquera son amertume au vin»*.

Pour respecter les spécificités du terroir, toute la production est vinifiée par parcelle, par cépage et par âge des vignes. La vinification s'effectue d'abord dans des cuves béton ou des cuves inox. Les vins sont ensuite mis à élever dans des lots de barriques qui correspondent a priori à leurs qualités intrinsèques. *«Nous mettons d'office en barriques neuves les vins dont les caractéristiques initiales sont les plus solides pour supporter le chêne. Depuis presque 25 ans, nous avons constitué une sorte de base de données qui conserve les paramètres de ces 25 millésimes. Sur 25 ans, il y a certes 25 vins différents. On note parfois des similitudes d'un millésime à l'autre. Ainsi, le cycle végétatif de tel millésime rappelle celui d'un autre millésime: on peut donc en déduire que les caractéristiques du raisin avant les vendanges seront similaires. Il suffit alors de consulter la base de données, de regarder avec quel tonnelier on a obtenu les plus belles réussites et d'opter pour le même»*, raconte Jean-Michel Garcion.

«Il faut bien comprendre que rien n'est définitivement acquis. En effet, la qualité d'un raisin diffère fortement d'une année à l'autre. Même si l'on sait par expérience que l'on va s'adresser à tel ou tel tonnelier plutôt qu'à tel autre (au Château Haut-Breton Larigaudière, nous travaillons avec

**treize tonneliers différents!**), car l'année aura été plus ou moins concentrée, il importe chaque année de remettre en question les résultats de l'année précédente. Une même année, ce qui peut s'avérer la vérité sur Margaux ne l'est pas forcément sur Saint-Émilion. Et la vérité d'une année

n'est pas celle de l'année précédente, ni celle de la suivante. Les terroirs ne sont pas les mêmes, les conditions climatiques varient d'un coin à un autre, d'une année à l'autre. Avec la même barrique, la même chauffe, le même cépage et le même tonnelier, on peut obtenir des vins différents».

## SERIE 2 11 Echantillons

Château Haut Breton Larigaudière - Lot 65B - MERLOT

|                      | Echantillon 1     | Echantillon 2 | Echantillon 3 | Echantillon 4 | Echantillon 5 | Echantillon 6 | Echantillon 7 | Echantillon 8 | Echantillon 9 | Echantillon 10 | Echantillon 11 |
|----------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
|                      | Cadus Access C120 | Mark Kenel    | Vicard        | Bossuet       | Nadalié       | Caddus        | Mercier       | Marchive      | Nadalié       | Bossuet        | Quintessence   |
| Dégustateurs         | MT+               | MT            | MT+           | MT+           | D38           | MT+           | MT+           | MT            | ML            | longue MT+     |                |
| Walter               | 11                | 6             | 4             | 5             | 7             | 2             | 8             | 3             | 9             | 1              | 10             |
| Éric                 | 9                 | 4             | 6             | 3             | 5             | 2             | 11            | 8             | 7             | 1              | 10             |
| Claudia              | 10                | 7             | 9             | 2             | 6             | 1             | 11            | 8             | 5             | 2              | 4              |
| Jean Michel          | 10                | 7             | 2             | 5             | 9             | 11            | 3             | 6             | 4             | 1              | 8              |
| Cédric               | 5                 | 10            | 7             | 2             | 4             | 3             | 8             | 11            | 6             | 1              | 9              |
| Classement de 1 à 11 | 9                 | 6,8           | 5,6           | 3,4           | 6,2           | 3,8           | 8,2           | 7,2           | 6,2           | 1,2            | 8,2            |

La série a été redégustée le 19/06/2015

|                      |     |   |     |     |     |   |   |    |     |   |     |
|----------------------|-----|---|-----|-----|-----|---|---|----|-----|---|-----|
| Jean Michel          | 10  | 8 | 3   | 6   | 2   | 4 | 5 | 11 | 9   | 1 | 7   |
| Cédric               | 7   | 8 | 2   | 5   | 1   | 6 | 3 | 11 | 10  | 9 | 4   |
| Classement de 1 à 11 | 8,5 | 8 | 2,5 | 5,5 | 1,5 | 5 | 4 | 11 | 9,5 | 5 | 5,5 |

On constate que les échantillons numéro 1, 7 et 11 ont été rejetés sur la première dégustation, par les cinq dégustateurs. Dans le même temps Jean-Michel et Cédric désapprouvent les échantillons 1, 2, 6, 8 et 11.

Quatre semaines plus tard les lots 1, 2, 8 et 9 sont les moins appréciés. Les échantillons 1, 2 et 8 sont jugés négativement sur les deux dégustations.

### Echantillon Synthèse de la série 2 par Eric Duret

- 1 Belle concentration en bouche, mais tanins arrivent très intenses et finissent séchards! Pas retenu.
- 2 Nez manque de précision, (bois mouillé), la structure est bonne avec un profil longiligne.
- 3 Nez très mature (banane), tanins présent à ce jour, structure ronde et ample.
- 4 Un boisé très noble, bien intégré, la bouche a du volume et la profondeur, le bois met en valeur le vin, tanins intenses et fins.
- 5 Nez discret, présence de CO<sub>2</sub>, structure longiligne, peu complexe, manque de panache.
- 6 Le nez est discret, moka, vanille, la bouche est suave, boisé bien intégré, très frais en bouche, longiligne, boisé bien intégré.
- 7 Nez oxydation, bouche ronde mais devient très sèche rapidement, tanins anguleux, rustique! Pas retenu.
- 8 Nez fermé, racé, bois pas intégré au vin, avec des amertumes présentes en finale.
- 9 Beau nez, élégant et racé, bouche ample et serrée, profonde, belle amplitude, tanins serrés et fins.
- 10 Nez fermé, la bouche est ample, d'un beau volume, de la profondeur, des tanins suaves, serrés, une très belle sève dans cet échantillon.
- 11 Nez de fruits trop mûrs, oxydatif, bouche dense mais austère, sèche. Pas retenu!

Synthèse d'une dégustation sur un jour donné, sachant que l'influence du bois sur le vin varie d'une barrique à l'autre durant tout le temps de l'élevage! Après la sortie des barriques à défauts, l'assemblage de toutes les barriques restantes sera encore plus complexe et harmonieux qu'une seule barrique en dégustation!



## TERROIR DIVO

### LES DÉGUSTATIONS COMPARATIVES AU CHÂTEAU HAUT-BRETON LARIGAUDIÈRE

Dans le Bordelais, tout vigneron qui se respecte remet donc en cause son élevage d'une année à l'autre. C'est ce qui explique qu'au Château Haut-Breton Larigaudière Jean-Michel Garcion procède chaque année, depuis 1992 à des **dégustations comparatives** très pointues et régulières, qui lui permettent de suivre au plus près le processus d'élevage des différents lots (des dizaines de parcelles, cinq cépages et treize types de tonneau testés séparément!), afin de déterminer quel type de barrique conviendra le mieux pour la poursuite de l'élevage.

«Ces dégustations sont complexes et souvent rébarbatives: il s'agit de vins très jeunes, difficiles à juger, car riches en tanins et en matières colorantes. Elles sont toutefois essentielles en permettant chaque année de comparer l'effet sur chacun des cépages de telle ou telle barrique. En fonction des caractéristiques de l'année, nous ne ferons pas appel aux



JEAN-MICHEL GARCION

mêmes tonneliers, car le bois donne des directions très différentes au vin, certaines favorables, d'autres défavorables. Nous décidons du type de barrique en nous basant sur ces dégustations. Une fois la décision prise, les élevages se poursuivent en barriques neuves, en barriques d'un seul vin et en barriques de deux vins, dans une proportion d'un tiers pour chacune d'elles (lorsque l'on parle de barrique



d'un vin ou de deux vins, cela correspond au nombre de vins pour lesquels la barrique a servi). Le but est d'amener ce petit détail, cette subtilité qui fait que l'assemblage, au final, ne s'arrêtera pas à la première perception, mais perdura après la première gorgée. Actuellement, on se penche autant sur la qualité du vin que sur celle du bois», résume Jean-Michel Garcion.

## LE SUD-OUEST, OU LE RETOUR EN GRÂCE DES GRANDS FONDRES

Nous poursuivons notre quête d'informations sur l'évolution des contenants dans l'élevage des vins à Ribagnac, dans le département de la Dordogne, à 10 km au sud de Bergerac (qui a donné son nom à l'appellation). C'est là, à une centaine de kilomètres de Bordeaux, que se trouve **le domaine de Luc de Conti, le Château Tour des Gendres**.

Luc de Conti a réuni pour des dégustations comparatives, outre l'équipe DIVO au grand complet, **Pascal Verhaeghe (Château du Cèdre, Cahors, grand maître du Malbec)** et **Jean-Luc Laplace (Château d'Aydie, appellation Madiran, maestro du Tannat)**. Ces vignerons sont des amis de longue date qui se rencontrent régulièrement dans le cadre d'une association appelée **Accents du Sud-**

**Ouest**, un groupement de vignerons dont les membres sont des références dans leurs régions respectives. Ils partagent les mêmes valeurs et ont en commun le fait d'avoir tourné le dos à la viticulture intensive et, pour certains, de pratiquer une viticulture biologique. La Tour des Gendres travaille en agriculture biologique depuis 1994, et sa conversion biologique est certifiée Agrocert depuis 2005.

Dans la cave de Luc de Conti règnent les grands foudres. Le patron vient d'ailleurs d'en recevoir deux nouveaux: son objectif est de remplacer petit à petit l'utilisation des barriques par ces fûts géants, qui présentent de nombreux avantages. Comme ils sont nettement plus volumineux que les barriques, le vin est moins en contact avec le bois, le goût de boisé du vin

est moins marqué. Élevé en foudre, le vin exprime mieux sa spécificité et son élégance.

LES SUPERBES FONDRES NEUFS DE LUC DE CONTI



## LES DÉGUSTATIONS COMPARATIVES AU CHÂTEAU TOUR DES GENDRES

### LES VINS DE LUC DE CONTI

La dégustation commence par une étude comparative d'un même **Cabernet Franc** en monocépage du **Château des Gendres, élevé dans cinq contenants différents**. Issu de vignes de 40 ans, le vin provient d'un seul et même terroir, de viticulture biologique. L'idée d'élever un même vin dans des contenants différents est de profiter ensuite des qualités de chacun des lots au moment de l'assemblage. Les cinq contenants, testés dans l'ordre, sont :

- Un foudre **neuf** en chêne autrichien (3000 litres)
- Un demi-muid **neuf** en chêne français (500 litres)
- Une barrique **neuve** en chêne français (225 litres)
- Un demi-muid **usagé** en chêne français (3 vins)
- Une amphore

La dégustation commence par une constatation générale: beaucoup de vigneron tendent aujourd'hui à augmenter le temps d'élevage. On revient petit à petit à la philosophie des anciens qui prétendaient qu'il fallait au moins deux hivers pour que le vin se fasse. «*Actuellement, même le Château du Cèdre n'est pas mis en bouteille avant 22, voire 24 mois d'élevage. Si l'on veut qu'à leur sortie les vins soient à la fois prêts à boire et capables de vieillir 10 à 15 ans, il faut les élever longtemps, sinon ils se referment une fois en bouteille*», précise **Pascal Verhaeghe**. L'élevage long n'a que des avantages également aux yeux de **Luc De Conti**: «*Avec un élevage long, on s'aperçoit au final que tout se lisse avec le temps. Avec la longueur, on aura moins touché les vins que sur un élevage court, on aura consommé moins de soufre, on aura effectué moins d'opérations, bref on aura moins forcé les vins*». Adeptes inconditionnels des foudres, Luc de Conti explique son choix aussi par des considérations économiques: «*Je préfère un élevage long dans un foudre qui va me durer toute une vie, plutôt*



DE GAUCHE À DROITE: PASCAL VERHAEGHE, LUC DE CONTI, JEAN-LUC LAPLACE

*qu'un élevage en barrique qui m'oblige à renouveler constamment mes contenants, afin de respecter le fruit et le vin*».

Première constatation: par rapport au vin issu du **foudre neuf**, le bois du **demi-muid neuf** a complètement changé la structure du vin. Il apporte plus de sucrosité, mais aussi plus d'amertume et plus de présence tannique. Le foudre altère moins le profil aromatique naturel du vin. Le côté hyperboisé s'accentue encore avec le vin issu de la **barrique neuve**. «*On est plus près du jus de raisin que du vin*», analyse Luc de Conti, sévèrement. Les dégustateurs relèvent unanimement un côté «pâtisserie», avec des saveurs sur la cerise. «*Je ne suis même pas certain de l'utiliser pour l'assemblage final*», commente Luc de Conti. Le profil de ce vin interpelle: «*Il n'est pas question ici de faire le procès de la barrique. Il ne faut pas opposer les styles: il faut juste savoir quel style de vin on souhaite adopter. Ce sont des approches différentes et, de toute évidence, ce n'est pas le même vin*». Avec le **demi-muid usagé**, on change encore une fois de style. C'est le vin qui s'approche le plus du foudre, avec plus de tension. Le vin est plus longiligne, plus profilé, avec des saveurs plutôt sur les fruits noirs. L'acidité est

nettement plus perceptible que dans les bois neufs. Quant au vin issu de **l'amphore**, il mérite quelque indulgence: c'est la première cuvée du domaine, et il conserve en finale un côté mielleux dû à la cire d'abeille. L'année prochaine, les nouvelles amphores seront traitées différemment et le problème devrait disparaître.

LE MAÎTRE DE CHAI OLIVIER TESSEIRE SUPERVISE LA VINIFICATION INTÉGRALE



## LES VINS DE JEAN-LUC LAPLACE

La dégustation se poursuit par une étude comparative de deux versions 2014 du même vin rouge, l'**Odé d'Aydie**, un monocépage de **Tannat**. La première est élevée en **cuve de béton**, la seconde en **cuve de bois**. La même comparaison est ensuite faite entre **deux versions 2011** d'un autre vin rouge, le **Château Aydie**, également un monocépage de Tannat, la première élevée en **foudre**, la seconde en **barrique**. (L'assemblage final comprendra 85% de la version en foudre et 15% de la version en barrique.)

Les dégustateurs relèvent la plénitude de l'Odé d'Aydie 2014 (100% Tannat), dans ses deux versions. 2014 sera une grande année: la maturité est déjà là, sur des saveurs de cerise noire.

PASCAL VERHAEGHE ET JEAN-LUC LAPLACE



La version en foudre (13000 litres) usagé (plus de 30 ans d'âge) du Château d'Aydie donne l'occasion d'un débat sur les grands contenants. Pour Jean-Luc Laplace, un vieux bois continue de respirer même après 30 ans: le foudre est le contenant idéal, celui qui permet les meilleurs échanges, pour autant que les parois ne soient pas entartrées. À ce point de la dégustation, on comprend que la démarche de **Luc de Conti** et celle de **Jean-Luc Laplace** est la même:



CUVES EN CIMENT AU CHÂTEAU D'AYDIE

s'écarter de la barrique neuve et revenir à des contenants en bois plus volumineux. Ce dernier fait remarquer que si le concept de micro-oxygénation est né dans le sud-ouest de la France et non dans une autre région, ce n'est pas un hasard: le Tannat est en effet un cépage qui a besoin d'oxygénation. Et tous les dégustateurs de vanter les mérites de l'élevage long en foudre. La version barrique (225 l) offre en bouche un côté pâtisserie, un peu plus de sucrosité, avec beaucoup d'épices en finale, sur des notes de genièvre et de sauge. Le profil est différent, plus complexe. Dans le futur assemblage, cette version barrique ne comptera que pour 15% (85% pour la version en foudre).

## LES VINS DE PASCAL VERHAEGHE

La dégustation se poursuit par une étude comparative de deux versions 2013 du **Château du Cèdre**, un monocépage de **Malbec**. La première est élevée dans un **foudre de chêne d'un seul vin de 5700 litres**, la seconde en **barrique de 500 litres**. Il s'agit donc du même vin après 18 mois d'élevage, tout en sachant que 2013 était une année légère. La même comparaison est ensuite faite entre deux versions 2014 (excellent millésime) de ce même **Château du Cèdre**.

Les deux versions 2013 contiennent du soufre. La version en foudre est plus longiligne que la version en barrique. Les dégustateurs lui trouvent aussi plus de complexité et plus d'harmonie. La discussion porte sur la forme des foudres, qui a une incidence notable sur l'élevage. Luc de Conti, Pascal Verhaeghe et Jean-Luc Laplace préfèrent tous les trois le foudre ovale,

qui donne des vins plus droits et plus tendus que le foudre rond. Dans les foudres ronds, le fond est plus large, les bourbes au fond du tonneau sont donc plus étalées et il y a donc plus de contact entre le vin et les bourbes. Moins ventru, le **foudre ovale** permet également de gagner de la place.

Château du Cèdre 2014: le millésime 2014 n'a pas eu besoin de soufre. La version **barrique** offre un joli fruit, typique du Malbec (mûre et violette), avec des accents de fraise. La version **foudre** est un peu sur la retenue au niveau du fruit, mais la texture est supérieure. Quel que soit le cépage, les dégustateurs font donc toujours la même constatation: les versions en foudre sont plus rectilignes.

La dégustation des vins de Pascal Verhaeghe se poursuit par une comparaison à l'aveugle, sans présentation, de deux autres versions du Château du Cèdre, dont on sait juste qu'elles sont toutes les deux élevées sous bois neuf. La première affiche au nez des arômes toastés de moka et de café. Les dégustateurs trouvent le vin très longiligne, soutenu par une belle texture. En bouche, la matière est juteuse, pure et veloutée. Fruitée, la seconde offre un profil légèrement plus fermé, sur une trame plus serrée. En bouche, la matière est plus compacte. De toute évidence, ce n'est pas le même vin. Le verdict tombe: il s'agit exactement du même vin, élevé en foudre. La seule différence, c'est le sulfitage à la vendange: le deuxième n'a pas été sulfité. Conclusion: les caractéristiques typiques du bois sont plus marquées lorsque le vin est traité au soufre. Bien qu'élevé en foudre, le premier vin a le profil d'un vin élevé en barrique. Aux yeux de Pascal Verhaeghe, le premier vin est moins

qualitatif. D'où ses deux objectifs pour les années à venir: produire l'intégralité de sa récolte sans recourir au soufre et élever la cuvée du Château en foudre, non plus en barrique.

Dernier vin testé: un Malbec de **vinification intégrale** dans une barrique neuve de 500 litres (1/2 muid). Conclusion: le profil du vin est une nouvelle fois différent. Le goût de boisé est moins fort, l'osmose est plus harmonieuse. Au **Château du Cèdre**

comme au **Château Tour des Gendres**, l'évolution est donc celle-ci: quitter progressivement l'élevage en barrique et généraliser l'élevage long et tranquille en foudre. Pascal Verhaeghe rêve de pratiquer la vinification intégrale, tout en diminuant de moitié le volume des foudres (3000 au lieu de 6000 litres, par exemple). Ce procédé exige de la place, sans compter qu'il aurait un impact sur le profil de la cuvée du Cèdre telle qu'on la connaît aujourd'hui.

Les grands **foudres de bois** connaissent donc un net regain d'intérêt: ils permettent d'offrir aux vins une oxygénation ménagée. Simultanément, en raison de leur grand volume et de leur longue durée de vie, les apports aromatiques du bois sont nettement plus atténués que dans les barriques, surtout neuves. Les vins élevés en foudre conservent ainsi leur identité, leur spécificité, ce qui n'est souvent pas le cas en barrique, où ils risquent d'acquiescer un profil stéréotypé et international.

## LA VINIFICATION INTÉGRALE

Conscients des avantages, mais aussi des ravages que le bois peut causer dans l'élevage des vins, certains vignerons optent pour la **vinification intégrale**. Habituellement, le raisin est d'abord vinifié en cuve (béton, inox ou bois), dans laquelle s'opèrent les deux fermentations: alcoolique d'abord, malolactique ensuite. L'élevage ne commence qu'ensuite, soit en cuve, soit en barrique. La **vinification intégrale** rompt avec ce principe: elle consiste à faire fermenter le vin directement dans une barrique de chêne. Autrement dit, le cuvage et l'élevage s'effectuent tous les deux de bout en bout en barrique, d'où le terme «intégral». La barrique est d'abord installée debout, comme une cuve tronconique classique: le fond supérieur a été enlevé, pour permettre les travaux usuels liés à la macération. Au terme de la fermentation alcoolique, on replace le couvercle et on rend la barrique hermétique. Celle-ci est alors installée horizontalement, et l'élevage peut commencer. Autre possibilité: on utilise dès le début la barrique en position horizontale, avec ses deux fonds, et on introduit le raisin par le trou de bonde.

### LE CUVAGE INTÉGRAL AU DOMAINE LES HUTINS, À DARDAGNY (GE)

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, cette manière d'intégrer précocement le raisin dans le bois n'augmente pas le boisé du vin, comme le



LA FAMILLE HUTIN DANS SA CAVE

confirme **Émilienne Hutin**, qui dirige le **domaine Les Hutins, à Dardagny, près de Genève**. Œnologue aussi talentueuse que modeste, elle endosse depuis 1996 la responsabilité de la vinification de cette exploitation de 20 hectares. Elle élève rien moins que 23 vins différents, tantôt en version classique, tantôt en version barrique.

«J'ai repris la technique du cuvage intégral en barrique de mon père et de mon oncle, qui l'ont introduite dans le domaine il y a une quinzaine d'années. Je la pratique sur un Pinot Noir, un Merlot et une Syrah. Pour moi, ce procédé permet un mariage

*plus harmonieux du vin et du bois; l'imprégnation est beaucoup moins violente que dans le cas d'une fermentation traditionnelle en cuve suivie d'un élevage en barrique. Les caractéristiques aromatiques du bois et les arômes fruités du vin s'intègrent à merveille. Les vins gagnent aussi en structure et en complexité. Ils sont plus volumineux, plus gras, plus soyeux et plus précis. Le Pinot Noir, par exemple, a un côté charmeur assez inattendu»,* explique-t-elle.

Émilienne Hutin veille à la qualité de ses sols et de ses raisins. Il est donc hors de question pour elle de laisser le

bois pervertir la spécificité d'un terroir qu'elle s'acharne à mettre en valeur. Elle poursuit: «Je recour simultanément à des barriques neuves et à une sélection rigoureuse de barriques usagées, afin d'éviter tout risque, lors de l'assemblage, que les arômes boisés l'emportent sur les arômes

fruités, d'autant plus que le Pinot Noir est un cépage délicat. La vinification intégrale permet d'éviter ce qui se produit souvent dans un élevage en barrique après un cuvage en inox: les saveurs du vin et celles du bois se superposent au lieu de se fondre l'une dans l'autre». Si ce procédé n'est pas

plus répandu, c'est qu'il n'est pas très pratique. La contenance modeste de la barrique (entre 225 et 300 litres) oblige à les multiplier, d'où un évident problème de place. «D'autre part, c'est un procédé qui suppose une vigilance constante, pour éviter que le bois ne prenne le dessus», conclut-elle.

## LES CONTENANTS POST-MODERNES

L'essor de la viticulture biologique et de la viticulture biodynamique explique l'engouement actuel de beaucoup de vigneron pour des contenants à la fois plus écologiques et plus neutres, tels les œufs en béton ou les amphores en terre cuite. Aujourd'hui, les recherches en matière de contenant tournent autour de cette idée: trouver des **matériaux naturels** qui permettent une meilleure respiration du vin que les contenants hermétiques comme l'inox.



LES CUVES OVOÏDES OU ŒUFS EN CIMENT DE RAYMOND PACCOT

### LA CUVE OVOÏDE EN BÉTON

L'intérêt de l'œuf en béton, c'est qu'il s'agit d'un matériau poreux (donc perméable à l'oxygène) et parfaitement neutre, qui permet l'**oxygénation ménagée** du vin. Le béton naturel des œufs est utilisé nu, sans revêtement intérieur en résine de synthèse qui pourrait céder au vin des résidus chimiques. La cuve ovoïde est donc moulée sans aucun liant ni adjuvant de synthèse; elle est mouillée à l'eau de source (dépourvue de chlore) et constituée exclusivement de calcaires et de sables sélectionnés et lavés. La fabrication se veut respectueuse du cahier des charges de la viticulture biodynamique. L'œuf en béton a donc tous les avantages de la barrique, sans ses inconvénients.

### LA FORME OVOÏDE FAVORISE LE MOUVEMENT NATUREL DES LIES

Inspirée des *dolia* romaines de l'Antiquité, la forme ovoïde est calculée selon les règles du nombre d'or, utilisé

depuis la nuit des temps pour réaliser des œuvres aux proportions parfaites. Dans ces œufs géants, les lies, ces particules de matière en suspension dans le vin qui, par décantation, s'accroissent au fond du contenant, sont soulevées en permanence, de façon spontanée, durant toute la période d'élevage, et maintenues en suspension par un courant interne en forme de vortex (de tourbillon). Le jus est ainsi constamment nourri par ces parties de pulpe. Ce mouvement naturel, imperceptible à l'œil nu, est semblé-t-il favorisé par le fait que les lies ne rencontrent pas d'angles. Il se renforce lorsque les amplitudes de température sont importantes. Dans une forme ovoïde, comme la précipitation est moins rapide que dans une cuve de forme conventionnelle, le vin reste plus longtemps noué. Cette turbidité le protège à la fois contre la réduction et contre l'oxydation, ce qui permet de limiter le recours aux sulfites.

### AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA CUVE OVOÏDE EN BÉTON

La cuve ovoïde en béton rend possible une œnologie douce et non interventionniste. Depuis les premiers prototypes en 2004, ce contenant a réalisé d'immenses progrès et les critiques sont positives. Les vins issus d'œufs en béton sont plus épanouis, plus harmonieux, plus aromatiques, plus gras en bouche et plus fruités. Ils déploient des parfums et des textures plus aboutis. Enfin, l'élevage sans sulfite les rend plus digestes. La porosité reste un problème: si l'œuf est trop poreux, le risque de fuites et d'oxydation augmente. S'il est trop étanche, le vin ne pourra pas bénéficier de l'oxygénation ménagée. D'autre part, l'œuf est un contenant encombrant, compliqué à stocker et difficile à manier (1300 kg à vide). Le prix d'un modèle de base est assez élevé. La plus petite cuve, d'une

contenance de 670 litres, coûte environ 3200 €, soit 1200 € de plus que trois barriques qui représenteraient la même contenance.

---

## L'AMPHORE D'ARGILE

---

Vestige de l'antiquité, l'amphore en terre cuite avait disparu durant presque 2000 ans au profit du bois, puis des matériaux dit « modernes ». Elle suscite aujourd'hui un regain d'intérêt auprès de vigneron, de plus en plus nombreux, qui veulent se désinvestir aussi bien de la dérive causée par l'emploi à outrance du fût de chêne, que de l'élevage dans des contenants non naturels. Entièrement naturelles, ces grandes jarres de 420 litres (que les Romains appelaient des *dolia*) rencontrent un succès spectaculaire auprès des adeptes de la viticulture biologique et/ou biodynamique, qui prônent le retour à la terre. Elles ont à peu près les mêmes avantages et les mêmes



LES AMPHORES DU DOMAINE VIRET

inconvenients que les œufs en béton, avec ce petit plus que l'argile est un matériau 100% naturel.

### SYMBOLE D'UNE PHILOSOPHIE NON INTERVENTIONNISTE

Le renouveau de l'amphore antique en terre cuite est particulièrement perceptible en Italie et en Espagne, où des potiers redonnent vie à ce contenant longtemps oublié, ainsi qu'en Géorgie, où l'usage de l'amphore s'est perpétué à travers les siècles jusqu'à nos jours. De récentes recherches

archéologiques semblent d'ailleurs démontrer que c'est quelque part entre les actuelles Géorgie et Arménie que se situe le berceau de la viticulture, il y a plus de 6000 ans. Aujourd'hui, le recours à l'amphore témoigne, en quelque sorte d'une philosophie non interventionniste de la terre et de ses produits. C'est le contenant qui répond le mieux à cette recherche d'harmonie et d'équilibre. L'amphore est un produit qui vient de la terre: elle est donc en parfaite adéquation avec un contenu que l'on souhaite le plus pur possible, sans produit ni goût ajouté.

---

## DOMAINE VIRET OU L'ESSOR DE LA COSMOCULTURE

---



PHILIPPE VIRET DÉGUSTE SES CUVÉES EN AMPHORES

À Saint-Maurice-sur-Eygues, dans la Drôme provençale, au cœur des Côtes du Rhône méridionales, non loin d'Avignon et de Vaison-la-Romaine, **Philippe Viret** est l'un des **précurseurs en France de l'élevage en amphore**. Et il est à la tête d'un domaine que son père **Alain Viret** a placé sous les préceptes de la cosmoculture. Deux bonnes raisons pour l'équipe DIVO d'aller y voir de plus près.

Avant l'arrivée d'Alain Viret à sa tête, ce domaine familial vendait toute sa production à des coopératives agricoles: un cheminement de plus de 60 ans dicté par la rentabilité, avec tout ce que cela comporte de dés herbants et de pesticides. Au fil des années, Alain Viret s'est vite rendu compte que ses sols s'appauvri saient. Dès les années 1985, en rupture complète avec les pratiques productivistes de l'époque, il s'est tourné vers une viticulture plus intuitive, plus respectueuse, dans un esprit de

durabilité. *«Je me suis rendu compte que cette approche commerciale de la vigne était suicidaire. Tout le monde, autour de moi, continuait (et continue) de déverser des tonnes de pesticides sur les vignes: avec ce système, on épuise les sols, qui deviennent imperméables au magnétisme naturel. On produit donc du raisin sur des sols quasiment morts, que l'on est obligé de maintenir en vie chimiquement. Les plants ne pouvant plus vivre par eux-mêmes, on les aide par perfusion, il était hors de question que je continue sur cette voie-là. Pour moi, le vin naturel, c'est autre chose»*, explique Alain Viret.

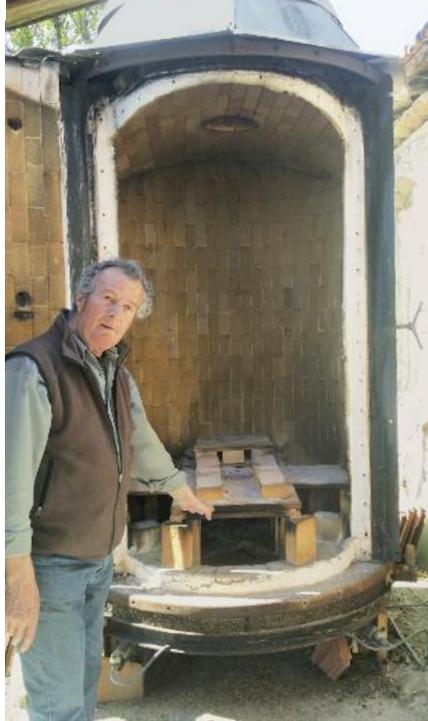
### LA COSMOCULTURE SELON ALAIN VIRET

Envers et contre tous, Alain Viret s'est alors lancé dans la cosmoculture, une approche biodynamique (donc automatiquement également biologique), avec une influence apportée par les

## TERROIR DIVO

réseaux telluriques, pas toujours facile à vérifier scientifiquement, dont on peut résumer la philosophie ainsi: il faut s'abstenir d'intervenir dans les cycles naturels, s'abstenir d'ajouter à la terre des éléments étrangers qui en perturbent le développement. «*D'elle-même, la nature recherche toujours l'équilibre. Dès qu'on lui impose des molécules chimiques, on crée des déséquilibres, et les forces de la nature ne peuvent plus s'exercer dans les meilleures conditions*», déclare-t-il.

La première règle de la biodynamie est donc de renoncer aux produits chimiques, que l'on remplace par des traitements aux décoctions naturelles, aux huiles essentielles et aux préparations homéopathiques. Le tout dans le respect de la biodiversité et de la durabilité. Dans la vinification, cela suppose également de renoncer à l'usage des sulfites. La deuxième règle, plus difficile à cerner, est d'inscrire la vigne et la terre dans un contexte plus large de forces vitales venues du cosmos. «*Les sols sont parcourus de réseaux telluriques qui exercent leur influence sur la nature en général: sur les végétaux, les animaux et les humains*», poursuit-il. «*J'aime à parler d'échanges vibratoires entre les éléments: il y a dans le sol une dynamique qu'il s'agit de respecter*». Dans ce contexte, un chai n'est plus un lieu banal où l'on vinifie: chez les Viret, cela devient une véritable «cathédrale du vin», au sens propre: un lieu gigantesque, à la géométrie parfaite, conçu selon les calculs du nombre d'or, articulé autour d'une source, sur un axe énergétique. Orientation, dimensions, volumes: tout y est prévu pour canaliser de manière optimale les énergies du cosmos.



LE FOUR ARTISANAL QU'ALAIN BERTHÉAS UTILISE POUR JARRES EN TERRE CUITE

### LES JARRES EN TERRE CUITE D'ALAIN BERTHÉAS

Cœnologue de formation, Philippe Viret adhère entièrement aux principes de la cosmoculture mis en place par son père. Il s'est beaucoup investi dans la recherche de contenants en adéquation avec cette philosophie. Il a donc confié à un artisan potier de Vaison-la-Romaine, **Alain Berthéas**, le soin de lui fabriquer des amphores géantes (420 litres) en terre cuite.

Fasciné par le monumental, cet artiste fabrique des jarres sans adjuvant et sans liant, à base d'argile pure qui provient d'Italie, plus précisément de Toscane. «*Cette argile a la particularité de contenir, en faibles quantités, du cuivre à l'état naturel. Or le cuivre est un antibactérien et un antioxydant puissant. Il s'est avéré que cette argile permettait d'obtenir une terre cuite entièrement naturelle et suffisamment étanche pour éviter les fuites*», ex-

plique le potier, en qui Philippe Viret a entièrement confiance. «*Pour rendre une amphore étanche, il suffirait de mélanger à l'argile ce que l'on appelle de la pâte verrée, une poudre de verre qui, à 1000°C, fond et bouche les pores. Le problème, c'est qu'on ne sait jamais de quelle qualité est le verre*». Philippe Viret est intransigeant: il exige des jarres intégralement en terre cuite. «*La poudre de verre modifierait cet équilibre; et rien ne dit que des particules de pâte verrée ne se mélangeraient pas au vin*», se méfie l'œnologue. «*Une autre possibilité serait de mélanger l'argile italienne que j'utilise à de la bentonite, une argile colloïdale qui a des propriétés de plasticité et d'imperméabilité. A nouveau, on s'éloignerait du projet, et on ne connaît pas l'effet potentiel de la bentonite sur le vin*», poursuit Alain Berthéas, qui fabrique ses jarres géantes à la corde: il place l'argile contre un gabarit de cordes enroulées et monte ainsi sa pièce petit à petit, respectant scrupuleusement les proportions du nombre d'or. Puis l'amphore est cuite à 1000°C, dans un immense four.

L'équipe DIVO abonde dans le même sens que l'ensemble des spécialistes en vin: les **Dolia Paradis**, les vins du domaine Viret vinifiés ou élevés en amphore (un Grenache, une Syrah et un assemblage composé de Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre) sont d'une qualité remarquable, ainsi qu'un blanc avec une macération des peaux. L'élevage en amphore apporte effectivement un regain de minéralité, d'harmonie, de structure et d'équilibre. Les tanins sont plus soyeux, plus tactiles, la trame naturelle et le profil mieux perceptibles.

#### Editeur

Club DIVO, route de la Gare 44, 1305 Penthalaz  
Téléphone 021 863 22 70, Fax 021 863 22 95  
E-mail club@divo.ch  
Internet www.divo.ch

#### Rédaction

Marcel Gasser

Photos Equipe DIVO et vignerons

#### Traduction allemande

Eva Zwahlen

#### Réalisation graphique

Arcane PAO – Chavornay

#### Impression

Paperforms  
Villars-Sainte-Croix

# DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION  
DES VINS D'ORIGINE  
**1936**