

07. mai 2021 **VINS**

## Sauve qui bulle

PAR [EDOUARD AMOIEL](#)

Le pétillant naturel est la nouvelle boisson effervescente à la mode. Tour d'horizon d'un élixir séduisant et totalement dans l'air du temps.

[#genève](#)

[#viticulture](#)

[#restaurants](#)



© Domaine de la Colombe

Non, le terme «pet-nat» n'est pas la dernière appellation désignant une innovante procédure de recyclage! Trésor caché des cavistes spécialisés, les bouteilles de pétillant naturel enflamment le cœur des amateurs de cette boisson aussi innovante que rafraîchissante. Contrairement aux autres types de boisson effervescente, la technique consiste à embouteiller du vin qui n'est que partiellement fermenté.

Sans aucune comparaison avec la méthode champenoise, qui consiste à déclencher une seconde fermentation grâce à l'utilisation de levures et de sucres, la magie des vins pétillants naturels s'opère à l'intérieur de la bouteille laissant les levures continuer leur travail sans aucun rajout. Emprisonné, le gaz carbonique s'émancipe naturellement de cette fermentation, se dissout et donne vie aux bulles. Du

vigneron au marchand de vin en passant par un sommelier/restaurateur, immersion dans le monde merveilleux de ce passionnant nectar.

## Élan viticole

Au [Domaine de la Colombe](#) à Féchy, Raymond Paccot et sa fille Laura confectionnent une variété de pétillant naturel à base de chasselas. Au même titre qu'un rosé ou un pinot noir, cette nouvelle production effervescente fait maintenant partie intégrante de leur gamme de vins. Pour cette famille de vigneron reconnue dans le monde de la vigne, aucun doute possible: le pet-nat est bien là pour durer et s'imposer sur le marché du vin comme une réelle alternative gustative.

Avec une production de 6'000 bouteilles par an, ce nouvel élan viticole correspond en tout point à la philosophie du patriarche, qui est de pratiquer une culture biodynamique sur l'ensemble du domaine. «Tout en adoptant des fermentations spontanées, cela fait déjà près de 10 ans que nous ne rajoutons plus de soufre au moment des vendanges. Une expérience précieuse qui nous a fait gagner du temps pour l'élaboration de notre pet-nat», déclare Laura.



© Dominique Derisbourg

Tout commence en 2016 où le duo père et fille est rapidement séduit par la palette aromatique de leur pet-nat intitulé *De Facto*, élaboré avec du chasselas, cépage de prédilection chez les Paccot, qui donne à la boisson un côté gourmand, fruité, élégant et gustativement séduisant. [Au Passeur de vin](#) à Genève, Pablo Nedelec constate son indéniable succès. «Au-delà d'un rapport qualité-prix fort intéressant, ce type de bulles est une approche libre et décomplexée dans le monde des boissons effervescentes. C'est complètement dans l'air du temps», déclare le caviste responsable de la sélection et des ventes. Avec un prix moyen se situant autour des CHF 25.- et une progression des ventes de plus de 1'000 bouteilles écoulées, la clientèle ciblée demeure majoritairement jeune. «Intellectuellement et gustativement accessible, il n'en demeure pas moins festif, dans le plaisir instantané et autour du partage», rappelle Pablo.

## Tour du monde

A quelques encablures de là, Bertrand Lutaud, propriétaire de l'épicerie et restaurant Yeast, a depuis longtemps succombé aux charmes enivrants de ces bulles atypiques. Australie, Autriche ou encore Portugal... plus d'une vingtaine de références composent sa sélection. A l'image des pet-nat autrichiens, le sommelier affectionne leur vivacité et leur touche acidulée. «Personnellement, je préfère boire un pet-nat qu'un champagne», avoue-t-il.

En matière d'association, le patron joue sur les accords gustatifs aussi détonants qu'étonnants. Il joue la carte de l'originalité en mariant un maquereau grillé, escorté de betteraves en deux textures et de poutargue, avec la cuvée australienne Peek a Boo 100% grenache du Domaine Jauma, apportant ainsi du tranchant au goût iodé du poisson et à la richesse du légume racine: «Selon moi, c'est une belle complémentarité» !



Sélection de pétillants naturels - Passeur de vin. Crédits: © Pablo Nedelec