

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

“ Et si l’avenir de la jeunesse c’était de piocher dans l’ancien ? ”



© M. A. CA33

Benjamin Tartas,
viticulteur à Morizès

PORTRAIT

Benjamin Tartas est un jeune vigneron à la tête d’une exploitation de 3 hectares dont une partie est vinifiée en coopérative. Il travaille sur l’exploitation familiale, avec son père, à Morizès. En 2017, il débute au Château Pudris, s’installe, en 2020, en fermage sur 15 hectares bio puis diminue la surface et sort de cette certification en 2022.

Qu’est-ce qui vous a poussé à devenir vigneron ?

Pour moi c’est la pérennité de l’exploitation qui était en jeu. C’est ça qui m’a motivé. Mon père avait une collection de raisins de table et voulait planter du Castet (un vieux cépage du coin) et j’ai voulu concrétiser tout ça. C’est l’histoire de ma famille que j’ai voulu continuer : je ne voulais pas qu’elle se finisse !

Où puisez-vous votre inspiration pour faire les vins de demain ?

Mon idée c’était de diversifier complètement la propriété, vivre avec moins de surface, quitte à faire autre chose, sans se perdre. Mon but était de faire un chai pour valoriser

mes produits et me démarquer de tout ce qui se fait partout à Bordeaux. Morizès est le fief du carreau de Gironde : c’est la même terre avec laquelle les racines de nos vignes puisent les éléments, avec laquelle on couvre nos toits et sur lesquels on marche. L’argile représente le lien entre tous ces éléments. Les amphores m’ont permis de faire des vins différents avec des cépages autres : ils sont plus fruités, prêts à boire plus vite tout ayant de la garde. La jarre c’est un travail qui respecte le fruit, le cépage avec de la minéralité.

Comment voyez-vous l’avenir du vin ?

Je ne sais pas de quoi demain sera fait mais je pense qu’une petite

exploitation est peut-être plus facile à gérer et à diversifier... Peut-être des vins moins alcoolisés ? Les panneaux photovoltaïques peuvent représenter un complément... les chênes truffiers aussi. Pouvoir concilier la vie de famille et le travail pour que mon exploitation soit pérenne et me permette de me dégager un salaire : voilà ce vers quoi je veux tendre. Mais l’avenir passera aussi par la reprise de l’EARL et là il faudra bien réfléchir.

Quelles solutions envisager face au changement climatique ?

Les Variétés à Fin d’Adaptation (VIFA) représentent une solution : on peut jouer sur les dates de débourrement et de récolte. La restructuration se fera avec des cépages résistants ça c’est sûr ! Et pour mon chai je continuerai à planter des cépages innovants ou étrangers qu’on n’a pas l’habitude de retrouver.

Est-ce que le bio c’est l’avenir ?

C’est une très bonne question : oui et non. On s’en rapproche avec l’élimination de produits phytosanitaires mais les surfaces importantes sont très difficiles à gérer en bio : le problème de consommation en carburant, l’usure des outils et la charge de travail sont à prendre en compte également sans oublier l’approche économique qui est primordiale. Pour moi le raisonné c’est le mieux : tu peux palier au conventionnel avec le bio et vice versa.

Quel est votre produit phare ? Celui dans lequel vous vous reconnaissez le plus ?

Je pense que ce sera l’« Incipio » ma cuvée Malbec. C’est le premier produit avec lequel j’ai démarré.

Maud Amoureux, œnologue conseil, tél. 06 07 91 25 68, maud.amoureux@oenocentres.com



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l’Europe investit dans les zones rurales.

Un contenant antique pour un vin d’avenir : l’amphore

Dans l’Antiquité, les Romains conservaient et transportaient leurs vins dans des amphores. Contenant abandonné par la suite pour une question de praticité, il revient au goût du jour depuis quelques dizaines d’années pour se démarquer et apporter un goût différent. Les amphores appelées aussi jarres ou dolia de par leurs formes et la diversité de leurs matériaux ont une place de choix au milieu des nouveaux contenants

émergents pour les vins. Il en existe en terre cuite, en grès, en porcelaine ou en céramique. L’amphore est un bel objet : au-delà de son aspect esthétique indéniable il apporte son lot d’avantages et d’inconvénients.

Les avantages

- Contenant réutilisable pendant de nombreuses années,
- Facilement lavable,

- Facilement déplaçable,
- Neutralité organoleptique,
- Matériau plus ou moins poreux qui apporte de l’oxygène,
- Convection naturelle,
- Favorise le fruit et apporte de la tension en bouche,
- Très peu de consume comme dans les barriques,
- Bonne inertie thermique,
- Différentes contenances allant de 2 à 16 hl.

Mais l’amphore a aussi des

inconvénients. Elle est fragile et moins adaptée pour les millésimes frais et acides. Il faut être attentif à la gestion de l’oxygène pour certains vins (SSA, blancs secs, rosés...), Selon le type d’amphore il faut se rapprocher du fabricant avant la première utilisation et pour son entretien. Ce genre de contenant est tout à fait adapté aux préoccupations environnementales dans le respect du terroir et du fruit.