

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

CHAI

I Témoignage de vigneronne : le vin orange

La vinification des vins blancs commence par le pressurage des baies et la fermentation des jus, a contrario des vins rouges, vinifiés avec les peaux et pépins en macération plus ou moins longue. Le vin orange est un vin blanc de macération de baies entières. Fort de plusieurs siècles d'existence autour du bassin méditerranéen, le vin orange a perduré jusqu'à nos jours dans de très rares régions, notamment en Géorgie, où se trouvent les premières traces de vin blanc de macération, vinifié et élevé en jarres de terre cuite, il y a plus de 6 000 ans. Une tradition qui revient en force dans tous les vignobles aujourd'hui.

Sauvignon gris et jarre en grès

Pourquoi vinifier un vin orange ? « *Par curiosité et par défi !* » pour Juliette Sbrana, viticultrice à Rouffignac-de-Sigoulès (24). Après la dégustation des vins orange proposés par ses cavistes, de 9 à 35 euros la bouteille, elle veut réaliser un vin orange sans déviation, sans réduction ni oxydation : un vin de macération et non d'oxydation. Et pourquoi l'appeler « Centum » ? Ce vin a passé 100 jours en jarre et centum signifie 100 en latin.

Le choix s'est porté sur une parcelle de sauvignon gris de 2005, aux raisins aromatiques, sains et à l'acidité équilibrée.

Ils ont été vendangés par machine à la mi-septembre, de nuit, pour garantir la fraîcheur de la vendange et en l'absence d'éraflor au chai, et sulfités à 2 g/hl. Le contenant est tout aussi original et « ancestral » que la technique de vinification puisqu'il s'agit de jarres en grès. La première arrivant de Chine, pays d'origine notamment pour le thé, a servi pour les cent jours de vinification et de macération. La seconde vient de Limoges, haut-lieu français du travail de la porcelaine et du grès, appréciable pour la finesse de son grain.

Pendant la fermentation indigène, la vigneronne et ses filles ont réalisé les pigeages au pied. La fermentation malolactique s'est enchaînée mi-novembre et la macération s'est poursuivie par la surveillance quotidienne du marc et des humectations au son de Mendelssohn.

En sa qualité de vin de macération, le vins orange peut se décliner de « *fruité et gouleyant* » à « *charnu*



et structuré » selon le moment du décuage.

Le décuage : moment clé du vin orange

Selon Juliette, « *le vin doit se sentir prêt* ». Alors, une fois la fermentation malolactique terminée, en l'absence d'activité, à la sortie des salons vigneron, lors d'un « *jour-fruit* » à la mi-décembre, le vin a été décué, le marc pressé, dégusté et assemblé en jarre.

Si les risques microbiens sont réels pendant la macération et obligent à un suivi microbiologique accru, d'autres transformations liées à la macération sont utiles. Les tanins de pellicule sédimentent les protéines instables dès la fermentation,

évitant d'avoir recours à un collage à la bentonite. Et ce vin n'a pas été filtré, naturellement clarifié au contact du marc, et grâce au temps d'élevage en jarre de plusieurs mois. Pour Juliette, « *La complexité aromatique d'un vin orange de macération est insolite. C'est une autre dimension du vin, qui ne se compare finalement ni au rouge ni au blanc. On y retrouve des arômes rencontrés habituellement dans les thés ou les liqueurs de plantes tels que le Genepi ou la Chartreuse, des notes florales, herbacées. C'est surprenant !* »

Et pour le prochain millésime, l'objectif de la vigneronne est d'obtenir plus de longueur en bouche, en prolongeant la macération et l'élevage en jarre et en barrique.

LE TEMPS D'UNE IMAGE



Après une formation d'ingénieure à Bordeaux Sciences Agro (ex EnitaB), Juliette a été enseignante en œnologie au lycée viticole d'Amboise, y puisant beaucoup d'auto-formation, complétée par ses lectures de référence : « *Traité d'œnologie* » - Ribéreau-Gayon et consort., « *Le goût du vin* » - Emile Peynaud, « *l'école de la dégustation* » - Pierre Casamayor, la Revue des œnologues, la Revue des vins de France. Ses expériences de terrain dans le Bordelais, le Jura, la Dordogne, la Bourgogne, la Loire et la vallée du Rhône complètent une solide base scientifique, étoffée de nombreuses dégustations à l'aveugle. S'installer au château la Robertie, conduit en agrobiologie depuis plusieurs décennies, fut une évidence : créer ses vins et profiter de la douceur de vivre en Dordogne. chateau-larobertie.com

Contact : Caroline Chauveton, œnologue-conseil, Cœnocentres, tél. 06 71 01 62 21, caroline.chauveton@oenocentres.com



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

ET AUSSI

I Vinifier en jarre ou en amphore

Contenants ancestraux utilisés pour les aliments et boissons depuis plus de 20 000 ans, le mot jarre vient de l'arabe « djara » et désigne un vase d'argile à large embouchure, utilisé pour le stockage, alors que le mot amphore, du grec ancien « amphi » signifiant des deux cotés et « phor » venant du verbe porter, désigne un vase à deux anses, plutôt pour le transport des denrées. Les deux mots sont utilisés de nos jours pour désigner des récipients en terre cuite. Ils sont de différents types (terre cuite, céramique, grès, porcelaine) selon la composition de la terre utilisée et son origine géographique (argile, silice, feldspath, kaolin), la température et le temps de cuisson. En fonction de la forme ou du bassin géographique d'origine de la poterie, on parle de qvevri, pithos, dolium, tinaja... Encore façonnées 100 % à la main par des artisans pour la plupart, des jarres sorties d'imprimantes 3D sont aujourd'hui disponibles.