

VINS EN AMPHORE RETOUR VERS... L'ANTIQUITÉ!

EXIT LES EXCÈS DE BOIS DE L'ÉPOQUE DU GOUROU PARKER! Désormais, la tendance est à la quête de la pureté du fruit et à la vérité du terroir, d'où le boom des vins élevés en jarres de terre cuite, autrement dit en amphores! Procédé à la fois antique, économique, écologique et atypique, ce choix de vinification très engagé plaît aux vignerons en biodynamie et aux grands crus classés!

PAR FLORENCE HERNANDEZ

CE SONT LES PHÉNICIENS qui découvrent, vers 1500 avant JC, ce mode de stockage qui sera surtout popularisé par les Romains. Plus fragile que le tonneau, l'amphore sera progressivement abandonnée vers le IV^e siècle de notre ère. Mais depuis quelques années, des vignerons curieux de tester de nouvelles méthodes expérimentent à nouveau ce contenant en le testant sur certaines de leurs parcelles. Ils s'inspirent ainsi des vinificateurs pionniers italiens, croates ou géorgiens. Il faut dire que les avantages de l'amphore sont nombreux! Matière naturellement poreuse, perméable au gaz mais

étanche au vin, la terre cuite est surtout utilisée aujourd'hui par des vignerons sensibles aux principes de la biodynamie. Non seulement, les jarres permettent une micro-oxygénation constante du vin grâce à leur porosité, mais elles n'apportent ni goût, ni arôme au vin, contrairement à la barrique. Le vin peut ainsi pleinement exprimer son terroir et sa typicité, sans être dénaturé ou alourdi par l'apport du bois. Les notes aromatiques préservées en amphore sont donc souvent plus subtiles. Cette technique de vinification et d'élevage a pour effet d'adoucir des tannins trop agressifs, tout en

offrant plus de rondeur et d'opulence aux vins trop acides.

Les amphores permettent aussi une vinification tout en douceur. C'est ainsi que le vin va macérer de façon très naturelle et infuser lentement. Également appréciés pour leur inertie thermique, ces contenants d'aspect joufflu garantissent une température quasi-constante pour la fermentation et l'élevage du vin. En amphore, il apparaît que les températures ne varient que de quelques degrés entre l'hiver et l'été. De plus, les vignerons qui ont adopté cette vinification



vantent la capacité des jarres à produire des vins d'une grande pureté aromatique. Si l'objectif est de signer des vins sur le fruit, il leur faut malgré tout une capacité au vieillissement. Les vigneron peuvent décider de réaliser la vinification et l'élevage du vin en jarres de terre cuite ou seulement d'y réaliser son élevage. D'autre part, les amphoressont un matériau naturel et durable qui respecte l'environnement. Contrairement aux barriques en bois, qui doivent être remplacées régulièrement, les amphores peuvent durer des décennies, à condition d'être bien entretenues, c'est-à-dire

soigneusement lavées. Et là encore, les jarres sont de bonnes élèves sur le plan environnemental, car elles sont économes en eau : la consommation d'eau pour le rinçage des amphores est divisée par deux par rapport à une barrique, l'argile étant beaucoup plus simple à nettoyer que la fûtaille.

NOTRE CHOIX

EPIDAURE 2018, IGP MÉDITERRANÉE

UN TOUT NOUVEAU BANDOL EN IGP

Epidaure se veut un mourvèdre en liberté, plus tendre, plus "buvable" jeune, plus suave et plus pur aussi, avec une forme de gourmandise et de sensualité qui surprend pour ce cépage assez austère lorsqu'il est proposé aussi jeune. Son nez exhale le camphre, les fleurs séchées, les fruits rouges et noirs et les épices. En bouche, sa trame calcaire s'exprime de façon volubile sur une belle texture d'étoffe. Un vin théâtral, mais pas dans le registre de la tragédie, plutôt dans sa version bacchanale ! Festive, engagée et facile à boire, cette toute nouvelle cuvée peut se garder cinq à six ans. Important : ne pas hésiter à le carafer, au moins une heure, pour que le vin rende encore plus précise sa belle aromatique. Elevé en jarres et mis en bouteilles dans la foulée, un complément d'élevage en bouteille lui donne la touche qui lui manquait. Cette cuvée est produite seulement à 1000 bouteilles pour la plus grande frustration de ses amateurs !

Prix : 50 € • Où : à la propriété Château de Pibarnon, La Cadière-d'Azur, France
Tél : 00 33 4 94 90 12 73 • pibarnon.com

THYRSUS 2021, DOMAINE DE LA BÉGUDE, BANDOL AOP

LA PURETÉ VERSION MOURVÈDRE

Fraîcheur et élégance signent ce 100 % mourvèdre élaboré sans aucun artifice. La cuvée Thyrsus est un vin gourmand et doté d'une rare pureté variétale, né à partir d'une somme de détails qui ont tous leur importance. Élevée quatre mois en amphores de terre cuite et issue de vignes situées sur des coteaux d'éboulis calcaires exposés au nord du domaine, cette cuvée tire son nom de Thyrsus, le sceptre de Bacchus qui incarne la prospérité, la fertilité et l'hédonisme. Avec une robe incarnat aux reflets violines, son nez riche et opulent dévoile des parfums de petits fruits des bois, de cassis, de framboises soutenus par des notes épicées de poivre noir et de violette. Les tanins généreux et croquants de cette cuvée laissent en fin de bouche une subtile note minérale

et une fraîcheur surprenante. Cette cuvée s'accorde aussi bien avec des plats traditionnels et familiaux, comme la daube ou le bœuf bourguignon, qu'avec des plats *vegan*. Une vraie gourmandise !

Prix : 28 € • Où : cavistes et au Domaine de La Béguide, route des Garrigues, Le Camp-du-Castellet, France • domainedelabegude.fr

ARGILE DE PABUS

L'EXPRESSION PURE D'UNE HAUTE CULTURE

Vinifié sans ajout de sulfites, ce vin est élevé dans des amphores de terre cuite et de grès. Les techniques à la pointe du *high-tech* de la cave permettent de veiller soigneusement au processus naturel de vinification et de produire un vin qui peut être conservé jusqu'à cinq ans, tout en restant vif et pur. Sans ajout de sulfites, le processus de vinification naturelle nécessite une gestion attentive des flux d'air pendant la fermentation et le vieillissement du vin. Ainsi, les bondes de fermentation – une invention attribuée à Léonard de Vinci – jouent un rôle déterminant. La bonde permet d'évacuer le CO₂ généré par la fermentation, tout en empêchant l'oxygène d'atteindre le vin, afin d'éviter toute oxydation. Un vin parfait qui soit l'emblème de son appellation, voilà vers quoi veut tendre son heureux propriétaire, Robert S. Dow, un Américain de San Diego, ex-membre de l'équipe olympique d'escrime. Pour sa carrière exemplaire dans la finance et le mécénat, il s'est vu décerner le prestigieux titre de docteur *honoris causa* par le New Jersey Institute of Technology. Il a confié la gestion du domaine à un négociant belge, ancien propriétaire du château Pabus et, ensemble, ils font appel aux meilleurs experts et aux plus éminents consultants pour commercialiser des vins dignes de grands crus tant ils ont à cœur de porter ce terroir au plus haut degré d'accomplissement. Résultat : c'est dans un magnifique flacon, lourd et noir, en céramique que ce nectar à la robe pourpre montre une grande intensité. Au nez, sa belle complexité s'exprime sur des arômes gourmands de fruits sombres, type myrtille et cerise noire, de réglisse et de violette. Il se distingue aussi par sa douceur enrobante et son incroyable fraîcheur. La bouche est bien équilibrée et complexe, avec une opulente texture et une belle longueur, car le vin profite d'un élevage de quinze mois en amphores. Avec ses tanins fermes et légèrement croquants, il présente un rapport qualité/prix/plaisir imbattable !

Prix : 29,90 € • Où : Couvent & Co
Tél : 0495 18 38 86 • couvent-en-co.be