

## LES VINS ORANGES – DES LONGUES MACERATIONS EN AMPHORE

**Elisabetta Foradori** est une biodynamiste italienne dans la région du Trentino Alto Adige. Son cheval de bataille est le *Teroldego*, un cépage rouge indigène qui trouve toute sa noblesse avec la grande cuvée Granato. Parmi ses perles, on retrouve aussi un autre cépage méconnue, la *Nosiola*. La Nosiola (qui dérive du mot noisette) est un cépage blanc qui donne des vins sur le fruits frais aux arômes de noisette. Cultivé sur des collines au sous sol calcaire, la Nosiola de Elisabetta Foradori (macéré pendent 8 mois en amphore, puis placé en fût d'acacia jusque au mois de septembre) dévoile une fantastique minéralité. Tout en finesse, ses vins blancs, dont je préfère le millésime 2010, sont issues d'un travail de recherche énergétique presque ésotérique dont l'amphore est la source, selon Elisabetta, de toute la pureté du cépage et du terroir. Les rouges en amphore Sgarzon et Morei (100% Teroldego) sont encore un peu trop rustiques. Elisabetta Foradori qui est une valeur sûre dans la région, initiée à l'amphore par Mr. Occhipinti du domaine COS, vous séduira jusque à la dernière goutte de votre verre.

A déguster avec une grillade de poissons d'eau douce.

**Stéphane Tissot** vient de rentrer récemment dans le monde des vins en amphore, mais les résultats de ce biodynamiste sont magnifiques. Toujours disponible à la confrontation ce vigneron jurassien en 2009 et 2010 a sorti, inspiré par son amie Viret, une cuvée *Savagnin* en amphore avec un élevage de 3 mois.

Le résultat ? Comme expliqué avant par Elisabetta Foradori avec l'amphore on retrouve la pureté du cépage, et ici on la retrouve en plein essor, car la Savagnin, qui est l'ancêtre de beaucoup de nobles cépages européens, est aussi le cousin direct du *Gewurztraminer*. Parfaitement reconnaissable dans ce vin ! Arômes floraux, d'une délicatesse superbe, qui se mêlent avec les senteurs d'anis et réglisse. La bouche ronde et sans austérité renforcera le coté aromatique de ce vin.

Vin orange que je conseille de boire bien sûr avec un vieux comté, mais aussi pourquoi ne pas tenter le typique plat vénitien de *sardee en saör* (sardines marinées à l'oignon doux). Le seul défaut de ce vin ? La rareté !!

Superbe aussi son *vin jaune* de 1992, issu d'une longue macération pelliculaire, une cuvée expérimentale de haut niveau.

Après 2 amphoristes, voilà **Podversic Damijan**, élève et voisin de Gravner il a découvert l'importance des longues macérations. Les vins de ce producteur frioulan sont vraiment puissants, et grâce aux infimes rendements par hectare la maturité phénolique est au rendez vous. Après des macérations sur les peaux dans des cuves tronconiques, qui peuvent varier entre 60 et 90 jours, les vins, séparés des peaux, sont affinés dans des gros fûts de chêne pour 23 mois, et seulement après 6 mois de bouteille, ils pourront être mis dans le marché. Avec l'utilisation de cette technique, seulement une maturité phénolique correcte et une qualité de raisins parfaite pourra attendre des vins nobles. Les vignes exploitées sur des sols marneux-caillouteux donnent des vins où le minéral ressort vif et friand malgré les hauts niveaux d'alcool. Les vins de couleur orange et troubles auront des arômes capables de vous faire sentir la joie et la chaleur de l'Italie. Superbe la *Malvoisie istrienne* 2008 avec des notes florales, de litchi et d'herbes aromatiques. Mon coup de cœur va au *Pinot Grigio* (Pinot gris) qui avec ses 40 jours de macération offre une couleur rouge pâle, il vous séduira alors par une olfaction de fraise et grenadine, sur des nuances de figues sèches. Le corps riche et puissant augure un bel avenir.

Dans le même esprit, mais un peu plus rustiques, les vins de **Stanko Radikon** producteur à Oslavia en Frioul, se montrent intéressants sa *Ribolla gialla* et le *Jacot* (100% Tocai Friulano). Les vins de Radikon sont des vins que je conseille de boire après au moins 5 – 6 ans de garde.

Le Pinot grigio de Podversic se mariera bien avec un beau risotto au chipirones enrobés par



## LES VINS ORANGES – DES LONGUES MACERATIONS EN AMPHORE

quelques rondelles de chorizo, pour Radikon essayez-le sur un sauté de veau avec une purée de petits-marrons, un vrais régal!

**Dominique Belluard** est un vigneron savoyard de qualité. Les blancs, issus du rarissime cépage autochtone *Gringet* cultivé sur des sols calcaires d'origine glacière, sont portés par une acidité et une base minérale hors du commun. La lente infusion et macération de 2 mois en amphore livre des vins secs d'une couleur dorée subtile, qui vous surprendront par leur finesse olfactive. Fleurs blanches, noix et beaux arômes de fruits blancs mûrs rendront ce vin orange épicé idéal pour accompagner la plus haute sélection de fromages savoyards.

**Sepp Muster**, j'ai déjà parlé de ses vins dans un article précédent (Millésime-bio 2012), et je ne cache pas mon adoration pour ces vins. Une motivation en plus pour découvrir cette entreprise est porté par le fait qu'à la différence de beaucoup d'autre domaines Muster ne se spécialise pas uniquement sur les vins oranges faits en amphores. Dans sa gamme, vous trouverez les blancs plus classiques ainsi qu'un vin orange sans élevage en amphore et celui avec l'élevage. La différence sera éclatante, car le *Sauvignon blc* (Cuvée Gräfin), qui se prête à merveille à une macération de 2 semaines, garanti une expression d'arômes sublimes, avec des senteurs de litchis et de fleurs blanches très persistantes. Le Erde (*Sauvignon blc* 80% et *Chardonnay* 20%) par contre, après un élevage de 8 mois en amphore, se montre avec des arômes plus résineux et une minéralité plus nette.

Sepp muster ? Ses vins seront excellents avec une tajine d'agneau accompagné d'abricots et de dates.

En France, l'un des premiers producteurs de vins issus de longues macérations et d'une vinification en amphore est le **Domaine Viret** dans la vallée du Rhône. Viret, spécialiste de la cosmoculture, a bâti sa cave selon le principe du nombre d'or, une cave-cathédrale énergétique où les vins peuvent s'affiner et recevoir l'énergie du cosmos... Viret, un charlatan ? Sûrement pas ! Ses vins, élevés en amphore avec des macérations à grains entier pendant plusieurs mois, en sont la preuve. Un vrai challenge d'énergie et soleil. C'est vrai, ici la puissance et l'énergie prend le dessus sur la finesse, mais l'amphora blanc 2008 (assemblage de *Muscat petits grains*, *clairette*, *Roussanne* et *Bourboulenc*), nous évoque l'ancêtre de tous nos vins, un vrais saut dans le temps ! La couleur orangée et trouble indique la chaleur, ainsi que les arômes du miel et les notes florales accompagnent une jolie trame épicé. Le dolia ambré 2010 est plus sapide avec une légère réduction initiale. La toute légère sucrosité, due aux hautes gradations d'alcool, et les notes florales rend ces vins capables d'affronter des plats au curry. Cosmique!!

On descend encore un peu, pour arriver au milieu de la méditerranée. En Sicile, terre de traditions et de viticulture, **Giusto Occhipinti** du domaine **COS**, a décidé d'abandonner progressivement toute utilisation de barriques et d'inox pour ses vins. Le but ? Chercher plus d'authenticité dans son travail, et même assure-t-il moins de casse-tête dans le choix du matériel. C'est vrai que choisir le bois plus adapté au vin est très compliqué, mais je pense aussi que pour bien choisir l'amphore, ses dimensions, sa forme, la typologie d'argile et de cuisson, il faut apporter une attention toute particulière. Le Phitos, 100% *Grecanico* (typique cépage blanc sicilien), après 6 mois de macération en amphore de 400 lt et une fermentation spontanée, surprendra par sa fraîcheur et sa sapidité. Un sicilien à la chemise ouverte, habillé en habit blanc orné par un collier de fleur d'agrumes. Voilà le Phitos 2009 de COS, superbe sur des pâtes à la boutargue. Ne ratez pas le Phitos rouge, un assemblage de *Nero d'avola* et *Frappato* fait en amphore, tout en tendresse sur des fruits gourmands



## LES VINS ORANGES – DES LONGUES MACERATIONS EN AMPHORE

et rafraîchissants. Le reste de la gamme de rouges et de blancs est très intéressante aussi. Toujours en Sicile, mais sur une autre île (Pantelleria) né **Serragghia**, producteur d'un *Zibibbo* (*Muscat d'Alexandrie*) sec issue d'un an de vinification et macération en amphore (Amphores espagnoles du 1800 sans couverture en cire), ensuite passage dans une amphore plus grande et vinification sous voile. Zibibbo de Serragghia, un vrai coup de cœur, dont l'acidité volatile vous donnera un très belle fraîcheur ainsi que les nuances de pêche jaune et de fleurs d'oranger. Le zibibbo sec, buvez le avec une friture de petits poissons !

On termine par **Josko Gravner**, producteur emblématique de vins en amphore et de la biodynamie italienne et mondiale. Après avoir utilisé l'inox et des barriques dans sa jeunesse, Gravner est revenu sur ses pas, en cherchant une approche plus identitaire à la terre et à l'œnologie, ses vins et ses vignobles suivent ainsi le calendrier lunaire et les pratiques de la biodynamie. Premier producteur de renommé internationale à avoir travaillé sur des longues macérations avec des raisins blancs. Les blancs sont issues de 7 mois de macération pelliculaire dans des grands amphores caucasiennes, ensuite il y a un affinage de 3 ans dans de grands tonneaux en bois. Comme m'expliquait Elisabetta Foradori, une mise en bouteille immédiate après l'amphore n'est pas conseillée, parce que cela représente un stress énorme pour le vin, qui s'est habitué à une ambiance aérienne. Il risquerait de se renfermer. Il faut donc au moins un petit passage en grands fûts en bois pour laisser le vin s'acclimater énergétiquement. Riche et savoureuse la *Ribolla Gialla* 2004 (cépage autochtone du Frioul) dégusté cet hiver, plus sur la finesse que le 2005. La grande cuvée Breg 2005 (assemblage de *Sauvignon blc*, *Chardonnay*, *pinot gris* et *Riesling italique*) s'ouvre avec une belle intensité sur des notes d'épices douces, camphre et cire d'abeille. Belle corpulence en bouche avec des tanins souples, ce vin garde la force d'un bon rouge. Ce vin de méditation suffit à lui même, mais si vous souhaitez oser quelque chose de différent, essayez-le avec un bon cigare.

Voilà donc la dégustation, et comme vous avez pu observer dans la plus part des cas, les longues macérations sont associées aux amphores, un binomial presque indispensable pour cette typologie de vin. Alors une question me vient naturellement :

Pourquoi n'existent-ils pas de grands vins avec un affinage en amphore sans longues macérations pelliculaires ? Merci donc aux producteurs de m'élucider cette curiosité, et surtout merci aux producteurs de m'avoir régaler de si belles émotions avec ces vins si proches et loin au même temps de notre histoire et culture vinicole. Merci !

