



POMPEI EN 79 APRÈS JÉSUS-CHRIST ?

Non, nous sommes au Mas des Tourelles, à Beaucaire, en 2011 ! Ici, la famille Durand élabore depuis 1991 un « vin archéologique », avec vinification en obéa et stockage des vins en amphores.



Une dégustation
de Pierre Citerne

DÉCOUVREZ LE GOÛT DU VIN EN AMPHORES

50 CUVÉES POUR ILLUSTRER UNE RÉSURGENCE

En Géorgie, en Autriche, en Italie, en Suisse, mais aussi en France, où elles font leur apparition dans presque toutes les régions viticoles, les amphores sont en vogue. Les vins issus de ce mode d'élevage peu interventionniste ressuscitent avec succès une tradition plurimillénaire.

Cette dégustation tient à la fois de la découverte, de l'état des lieux et de l'anticipation de nouveaux goûts, qui pourraient prendre une importance considérable dans l'horizon des amateurs curieux. Les vins sélectionnés, issus de cinq pays différents, ont pour point commun d'avoir été vinifiés ou élevés dans des amphores.

Des résultats encourageants

La plupart des producteurs désignent sous le terme générique d'amphore des contenants en terre cuite ; certains l'étendent aux cuves ovoïdes en béton. Or, cette dégustation confirme que les "œufs" béton et les jarres en terre cuite sont deux éléments bien distincts. Par rapport aux cuves (surtout inox), les "œufs" permettent d'obtenir des vins plus ronds, moins durs et surtout moins réduits. L'influence des contenants en terre est plus profonde.

Y a-t-il un goût, un profil spécifique communs aux vins vinifiés dans la terre cuite ? Il est difficile de parler de saveur. Disons qu'il existe une impression organoleptique récurrente, une vibration du fruit, une impression de fraîcheur et de droiture en fin de bouche, presque tactile, assez comparable à celle que l'on éprouve en buvant de l'eau rafraîchie dans un pichet de terre.

Alors que la plupart des vins d'amphores sont élaborés de façon peu



AMBIANCE. Les jarres qui trônent dans les chais du domaine Viret, dans la Drôme, ne sont pas sans rappeler les temps anciens...

interventionniste, sans intrants ni actions correctives œnologiques, nous n'avons que très rarement rencontré de caractères oxydatifs ou déviants. Au-delà des goûts, objectifs ou acquis, cela plaide en faveur de la viabilité du mariage du raisin et de la terre. Pour l'heure, nous constatons que ce sont aujourd'hui les vigneronnes les plus idéalistes qui confient à l'amphore leurs plus beaux raisins, avec des résultats plus qu'encourageants. Une matière première médiocre non seulement ne se bonifierait pas en jarre, mais ne supporterait pas d'être autant abandonnée à elle-même.

Des blancs étonnants

Si les vins rouges d'amphores peuvent être remarquables, les vins issus de macérations pelliculaires de raisins blancs se

montrent encore plus étonnants. De teinte orangée, ils offrent une richesse de parfums et de sensations qui détonne au sein d'une production mondiale de blancs standardisés et techniques. Bien sûr, ces vins demandent un apprentissage, l'acquisition de nouveaux repères. Leur succès pourrait être accompagné par la redécouverte des vins tradi-

tionnels géorgiens, passionnante nouvelle frontière pour ceux qui croient avoir tout goûté. Nous encourageons toutefois les producteurs et les marchands à préciser sur leurs étiquettes la nature exacte du contenant utilisé (jarres en terre, œuf béton, etc.).

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés par Pierre Citerne et Alexis Goujard le 17 mai 2011 dans les locaux de La Revue du vin de France. Les échantillons étaient présentés étiquettes découvertes, par pays. Les prix sont donnés à titre indicatif, certaines cuvées n'étant pas encore commercialisées, d'autres étant épuisées, d'autres encore n'étant pas disponibles en France (vins géorgiens notamment).

Les jarres en terre cuite (dolia, kvevri) Une sensation de fraîcheur unique

Qualifiées d'amphores, les jarres en terre cuite (*dolia* latins ou *kvevri* géorgiens) utilisées pour la vinification et l'élevage des vins sont en réalité plus grandes et plus ouvertes. Elles donnent de très beaux résultats, plaidant en faveur de la viabilité du mariage du raisin et de la terre.

FRANCE

■ DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU BEAUJOLAIS

Vinifié en jarre, voilà un gamay fin, au joli fruit croquant, élané, qui révèle une texture déjà soyeuse et patinée. Quantités très limitées.
Brouilly L'An Fort 2010 : 15/20 • 30 € (700 bouteilles/an)

■ DOMAINE ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT JURA

Cette première cuvée réalisée en jarre par Stéphane Tissot – un savagnin en surmaturité fermenté avec ses matières solides – annonce de grandes choses. Trouble, orangé, le vin impose une matière très dense, tendue, capiteuse, tannique, qui révèle des inflexions tour à tour fruitées (abricot sec), épicées et terreuses. Grande longueur, caractère hors normes : une cuvée à ne pas mettre entre toutes les mains.

Arbois Savagnin Amphore 2009 : 16/20 • 42 € (400 bouteilles/an)

■ LE CLOS ROMAIN LANGUEDOC

Issu à 95 % de carignan égrappé, vinifié et élevé un an en jarres de

130 litres, c'est un vin dense, puissant, confit, qui, tout en exprimant le caractère solaire et réglissé des terroirs schisteux de Cabrières, parvient à conserver une réelle finesse. Il retrouve même une certaine fraîcheur en finale, grâce notamment à une impression gustative de terre mouillée. Déjà épuisée, cette cuvée montre une voie intéressante pour le futur du Languedoc, dont les cuvées les plus ambitieuses sont encore trop souvent alourdies et séchées par le bois.
Coteaux-du-languedoc Cabrières Phidias 2009 : 15/20 • 15 €, épuisé (250 bouteilles/an)

■ CLOS D'UN JOUR SUD-OUEST

Cette cuvée existe depuis le millésime 2004. Vinifiée en cuve béton et élevée en jarres de 130 litres, elle fait figure de pionnière parmi les vins d'amphores français. La version 2008 est un cahors dense, réservé, mais pur, au fruit de myrtille sapide et nuancé, très net, bâti autour d'une structure tannique étirée, fraîche. La comparaison avec la cuvée Un Jour... 2008 – sensiblement le même vin, mais élevé en fût – est édifiante : cette dernière présente une expression aromatique très cacotée et vanillée, une chaleur alcoolique sen-

sible, des tanins "sucrés" mais compacts, nettement moins fins et surtout plus secs que ceux de la cuvée élevée en terre.

Cahors Un Jour sur Terre 2008 : 15/20 • 13 € (6 500 bouteilles/an)

■ DOMAINE D. & P. BELLUARD SAVOIE

Vinification en jarre de 400 litres, sans soufre ajouté, mise sans filtration : une toute petite cuvée au fruit remarquable, pimpant et savoureusement poivré, au goût juste et à l'accroche très saine, sans rugosité aucune. La mondeuse pourrait avoir trouvé son vaisseau vinicole d'élection !

Vin de Savoie Mondeuse 2009 : 16/20 • 20 € (450 bouteilles/an)

■ DOMAINE VIRET VALLÉE DU RHÔNE

Au sud de la Drôme, Philippe Viret s'est imposé comme la tête chercheuse du mouvement des "vins d'amphores" en France. La valeur de sa démarche expérimentale est illustrée par cette série de vins profonds et vibrants. Les deux rouges 2009 s'imposent avec énormément de vitalité, des tanins denses mais de grande qualité, une sensation de sucrésité surprenante pour le grenache, une trame encore très senée pour l'assemblage. Le 2005, vinifié en jarres espagnoles, permet d'apprécier l'évolution d'un vin encore richement fruité mais affiné et apaisé, subtil dans sa texture comme dans ses arômes. Le grenache passerillé, aux accents de raisin de Corinthe et de rose fanée, illustre brillamment la possibilité de réaliser des vins riches en sucres résiduels

dans des contenants en terre cuite. Les deux blancs, orangés, sont remarquables. Clairement sudistes par leur générosité solaire, ils s'expriment en longueur grâce au grain tannique apporté par plusieurs mois de macération pelliculaire. À ce stade, le 2009 présente un surcroît de complexité et de finesse.

Vin de table rouge Dolia 3 Terre de Grenache 2009 : 15,5/20 • 35 € (2 000 bouteilles/an)

Vin de table rouge Dolia Paradis 2009 : 15,5/20 • 30 € (3 000 bouteilles/an)

Vin de table rouge Amphora 2005 : 16,5/20 • (épuisé, mais possibilité de la déguster au domaine)

Vin de table rouge Dolia Passerillé 2009 : 15,5/20 • 100 € (150 bouteilles/an)

Vin de table blanc Dolia Paradis 2 2010 : 15,5/20 • 30 € (2 000 bouteilles/an)

Vin de table blanc Amphora 2009 : 17/20 • (épuisé, mais possibilité de la déguster au domaine)

SUISSE

■ DOMAINE ALBERT MATHIER VALAIS

Cette importante entreprise vinicole familiale de Salquenen, dans le Valais, a tenté l'expérience de la terre cuite en 2009. En résulte cet assemblage de rize (vieux cépage valaisan) et d'ermitage (marsanne), qui a passé six mois en *kvevri* géorgiens avant de séjourner un an en fûts d'acacia : un vin orangé, aromatique, tendu par une forte acidité, très long, de grand

DÉGUSTATION

caractère, assez proche des modèles géorgiens.

Salgash Amphoren blanc 2009 : **15,5/20** • env. 40 € (2 000 bouteilles/an)

AUTRICHE

■ WEINGUT MUSTER STYRIE

Conditionné dans la même bouteille en grès que celui du domaine Werlitsch, ce vin (80 % sauvignon et 20 % chardonnay, douze mois de macération en *kvevri* puis dix mois d'élevage en fût), d'un caractère aussi entier, est bien plus facile à apprécier. Le nez est magnifique, l'ensemble complexe et puissant, parfaitement net, aux accents abricotés, miellés, de cuir, tourbe, froment, fleurs sauvages... La matière, très tannique, très vive, s'impose en longueur et en largeur, sans se départir d'une réelle harmonie. Un sommet parmi les "vins oranges". Steierland Erde 2007 : **17,5/20** • 27 € (1 600 bouteilles/an)

■ WEINGUT WERLITSCH STYRIE

Cet assemblage de 90 % de welschriesling et de 10 % de sauvignon a fermenté et macéré pendant six mois en *kvevri* de 600 litres. Orange, peu alcoolisé (11,5°), très acide, organique (écurie...) mais doté d'une réelle profondeur de fruit, évolutif à l'aération, déroutant : ce vin explore en baroudeur radical les frontières du non-interventionnisme. Steierland Amphorenwein 2007 : **16/20** • (Prix et quantités non communiqués)

ITALIE

■ GRVNER FRIUL

Par l'exemple de ses vins, Josko Grvner est sans doute l'homme

LES PRÉCURSEURS

CLOS D'UN JOUR.
À Cahors, Véronique et Stéphane Azémar élèvent une cuvée dans des jarres de terre cuite depuis 2004.



À Cahors et dans la Drôme, les deux pionniers

En France, deux domaines peuvent être qualifiés de précurseurs dans l'organisation des retrouvailles de la terre cuite et du vin. Il y a d'abord le Clos d'un Jour de Véronique et Stéphane Azémar, à Duravel près de Cahors, qui commercialise une cuvée élevée en jarres depuis le millésime 2004. Animé par Alain et Philippe Viret, le domaine Viret, à Saint-Maurice-sur-Eygues dans la Drôme, a quant à lui effectué sa première vinification en *dolia* (grandes jarres souvent enterrées) en 2005. Au travers de deux approches très différentes, ces domaines sont rapidement devenus les référents dans cette démarche de réappropriation de la terre cuite vinicole, fédérant chacun au fil des ans un petit groupe de vigneronniers souhaitant expérimenter la vinification et/ou l'élevage en amphore. En s'associant avec des potiers pour définir le volume, la gaine, la porosité idéale des contenants, et développer leur production, ces deux domaines se placent définitivement au centre du mouvement de la renaissance.

qui a le plus contribué à la résurgence des vinifications en terre cuite. Les deux cuvées que nous avons goûtées ont fermenté et macéré pendant un an dans des *kvevri* scellés, avant de reposer pendant trois ans dans de vieux foudres. Les robes sont cuivrées, les matières se déploient lente-

ment, riches en extrait sec, tanniques, intenses, mais plus en nerfs et en tendons qu'en chair. Les saveurs sont complexes, austères, sans aucune exubérance, racinaires, parfois terpéniques ou viandeuses. Breg possède un caractère épicé et capiteux, Ribolla, un profil plus acéré. Des vins exigeants,

qui ont (en core) besoin de temps pour exprimer leur profondeur. IGT Venezia Giulia bianco Breg Anfora 2005 : **16/20** • 58 € prix distributeur (15 000 bouteilles/an) IGT Venezia Giulia bianco Ribolla Anfora 2005 : **15/20** • 58 € prix distributeur (15 000 bouteilles/an)

■ AZIENDA AGRICOLA FORADORI TRENTE

Emblématique de la région viticole du Campo Rotaliano, située au nord de Trente, le domaine d'Elisabetta Foradori propose depuis peu trois cuvées parcelaires vinifiées pendant huit mois en jarres espagnoles de 450 litres. Au vu des résultats, on ne peut qu'approuver et encourager ce choix de la terre cuite. Le rouge (cépage teroldego) possède un vrai goût de brique mouillée, il est à la fois frais et riche, herbacé, poivré, précis et profondément fruité. Le blanc (cépage nosiola) est tout aussi remarquable. Pâle malgré la macération pelliculaire, intense tout en restant aérien, il délivre un message aromatique merveilleusement naturel, évoquant la sauge, la verveine, l'amande grillée...

IGT Vigneti delle Dolomiti rosso Sgarzon Teroldego 2009 : **16/20** • 62 € prix distributeur (1 500 magnums/an)

IGT Vigneti delle Dolomiti bianco Fontanasanta Nosiola 2009 : **17/20** • 28 € prix distributeur (8 000 bouteilles/an)

■ AZIENDA AGRICOLA COS SICILE

Le rouge (60 % nero d'Avola et 40 % frappato), peu coloré, exprime un fruit de fraise écrasée des plus affrôlants. Pour un vin de l'extrême sud de la Sicile, il se montre miraculeusement digeste. Le blanc, issu du cépage grecanico, arbore une robe dorée plutôt claire malgré une macération pelliculaire : peu alcoolisé (11°), il est vif, aérien même, de saveur franche, légèrement marine

et terpénique. Les deux vins, qui fermentent dans des jarres de 400 litres enterrées, procurent l'impression très vive d'une eau pure rafraîchie dans un pichet de terre.

IGT Sicilia bianco Pithos 2009 : 16/20
• 18,50 € (8 000 bouteilles/an)

IGT Sicilia rosso Pithos 2009 : 16/20
• 20 € (25 000 bouteilles/an)

■ CASTELLO DI LISPIDA VÉNÉTIE

Situé dans la région des Collines euganéennes, près de Padoue, ce domaine historique propose un vin blanc élaboré de façon particulièrement peu interventionniste. Les raisins de local friulano fermentent et macèrent pendant six mois dans des *dolia* scellés, le vin soutiré est ensuite remis en *dolia* pour huit mois, sans filtration ni sulfitage. Doré sans être orange, gras, herbacé, mentholé, miellé, long et vif, finement amer, ce vin séduit par son caractère entier, spontané et harmonieux.

IGT Veneto Amphora Bianco 2007 :
15,5/20 • 16 € (2 000 bouteilles/an)

GÉORGIE

■ NIKOLADZE WINES IMERETI

Issu de deux cépages plantés (70 % tsolikauri, 30 % tsitska), ce vin blanc tout à fait remarquable, de couleur paille, offre une expression profonde et particulièrement élégante, évoquant l'amande fraîche, la sauge, le calament... Bouche saline, grasse mais aérienne, sapidité, harmonie et présence hors du commun. Élaborée par un minuscule domaine familial représentatif des traditions viticoles de la région d'Imereti, à l'ouest du pays, cette cuvée est vinifiée en raisins entiers pendant deux semaines et élevée quatre mois en *kvevri*.

Imereti Amphora Wine 2010 : 17/20
• 5 € (1 500 bouteilles/an)

■ BADAGONI KAKHETI

Ambitieuse et moderne entreprise italo-géorgienne, Badagoni, en rénovant les chais de l'abbaye d'Alaverdi, a pu développer une gamme de vins se référant au passé, à la tradition, aux *kvevri*. Si le vin blanc, ou plutôt orange, de rkatsiteli est remarquable, complexe, magnifiquement miellé, dense et sapide, le rouge de saperavi, poivré mais lisse et sans éclat, manque vraiment de caractère.

Alaverdi Tradition Rkatsiteli Amphora white wine 2007 : 16/20 • (Prix et quantités non communiqués)

Alaverdi Tradition Saperavi Amphora red wine 2007 : 12/20 • (Prix et quantités non communiqués)

■ OUR WINE KAKHETI

Ce petit domaine adepte de la biodynamie, anciennement connu sous le nom de Prince Makashvili Cellar, propose plusieurs cuvées parcelles-vinifiées très traditionnellement : la raisin entier fermente et macère six mois en *kvevri*, une fois écoulé, le vin s'affine pendant un an, tou-

jours en *kvevri*. L'échantillon dégusté ne manque pas de caractère, c'est le moins que l'on puisse dire. D'une couleur ambrée très soutenue, il présente un profil à la fois sumûr et oxydatif, avec des notes pénétrantes de cuir, de cuir, d'abricot sec et de quinquina. La matière est sèche, très tannique, râpeuse, presque trop puissante (comme le nez), elle bouscule quelque peu le dégustateur. **Rkatsiteli Grand cru Tsarapi 2006 : 15/20** • (Prix et quantités non communiqués)

■ PHEASANT'S TEARS KAKHETI

Né de la rencontre d'un artiste américain et d'un vigneron géorgien, ce jeune domaine revendique la mise en valeur du patrimoine ampélographique local. Les vinifications et les élevages se font systématiquement en *kvevri*. Bien qu'idiosyncratiques, les vins se montrent très nets, relativement faciles à comprendre. Le cépage blanc mtsvane déploie une gamme aromatique fascinante (rose, épices, thé earl grey...) ; animale, tannique, râblée, la bouche est plus

terrienne. Velouté mais tonique, très sombre, le rouge de saperavi propose un fruit mûr, presque confit, généreux, sapide, aux tonalités humiques et animales. Rouge assez pâle, le shavkapito se montre plus linéaire ; son expression est pour l'instant dominée par les tanins et l'acidité.

Pheasant's Tears Mtsvane Kakheti 2009 : 15/20 • Épuisé, 30 € pour le 2010 (2 000 bouteilles/an)

Pheasant's Tears Saperavi Kakheti 2007 : 15,5/20 • 30 € (10 000 bouteilles/an)

Pheasant's Tears Shavkapito Kartli 2009 : 14,5/20 • 25 € (Production non communiquée)

■ WEINGUT NIKA KAKHETI

Issu d'un microdomaine créé dans une des zones les plus qualitatives de la région de Kakheti (village d'Anaga, cru Tsarapi) par un jeune architecte géorgien résidant à Berlin, ce vin, fermenté quinze jours puis élevé dix-huit mois en *kvevri*, affirme une personnalité marquée. D'une totale franchise, acide, très dense, très coloré (le saperavi est un cépage teinturier), son fruit "identitaire" s'exprime avec beaucoup de tonicité, d'explosivité même, malgré une certaine épaisseur de texture.

Saperavi Nika 2008 : 15/20 • 9 € (3 750 bouteilles/an)

■ IAGO BITARISHVILI KARTLI

Un tout petit domaine artisanal dont le vin, issu du cépage blanc chinuri, fermente entre quinze jours et un mois en *kvevri*, avant d'être élevé dans ces mêmes contenants, puis en cuve inox. Teinte ambrée plutôt pâle, un joli nez de résine et de miel, sa franche tannicité lui confère une présence très dynamique en bouche.

Iago's Wine Chardakhi Chinuri 2008 : 16/20 • 4,20 € (1 100 bouteilles/an)



QUATRE VINS D'AMPHORES À DÉCOUVRIR

- Clos d'un Jour, Un Jour sur Terre 2008, 13 € ;
- Domaine Belluard, vin de Savoie mondeuse 2009, 20 € ;
- Iago Bitarishvili, Chardakhi Chinuri 2008, 4,20 € ;
- Weingut Muster, Steierland Erde 2007, 27 €.