

Olivier Poussier - Les Cépages Autochtones d'Europe - 5

Le Cours d'Olivier Poussier

Les Cépages Autochtones d'Europe : 5ème partie

Grains Nobles le lundi 11 février 2008

Pour commencer cette séance et rebondir sur un sujet d'actualité, Olivier Poussier rappelle qu'au-delà des lacunes du système d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) français, cette organisation a au moins permis de préserver de très nombreux cépages indigènes. Ceux-ci auraient autrement disparu sous la pression de la quantité et de la facilité...

Olivier Poussier nous lance dans le vif du sujet, avec un premier vin français!

Vins Blancs

- Bandol Blanc « La bastide Blanche 2006 », Bronzo

Ce domaine en culture biodynamique se distingue par son respect du terroir, sa vinification soignée et son respect du raisin. Les sols sont labourés, les levures sont indigènes et les vins élevés en cuve. Le terroir est sous exposé et situé à une altitude de 250 à 300 mètres, ce qui permet au vin de conserver toute sa fraîcheur et sa tension minérale, malgré quasiment 14° d'alcool!

L'assemblage est composé de clairette à plus de 40%, d'ugni blanc à environ 40% et de cépages minoritaires (dont le bourboulenc).

Le vin est de couleur jaune pâle, à très léger reflet vert, et présente un nez frais, citronné, avec un léger côté végétal (fenouil, anis) typique des grands blancs de la région. En bouche, un beau gras annonce la richesse, sous tendu par une minéralité certaine, des touches légères d'amande et d'agrumes. Très joli et plaisant.

- Vin de Corse Clos Venturi 2007

Ce vignoble, propriété de Jean-Marc Venturi du Domaine Vicco, en est le pendant plus « haut de gamme ». Situé vers 400 mètres d'altitude et exposé Est, le jeune vignoble (environ 5 ans) repose sur un sol sablo-graveleux sur socle granitique. Le vin, 100% vermentino, est vinifié et élevé entièrement en cuve, avec 30% de macération pelliculaire.

Le vin, clair, à la robe jaune légère, révèle immédiatement son nez intense, jeune et explosif de vermentino très pur, sur la pêche de vigne et les fruits blancs. En bouche, l'attaque démontre l'opulence méditerranéenne, immédiatement balancée par la très jolie fraîcheur de l'altitude. Séduisant, harmonieux et intense!

- Robola de Céphalonie 2004 Gentilini (Grèce)

La Robola grecque est le même cépage que la ribola giala italienne ou que la rebula slovène (dégustée lors de la

séance 1). Plantée en Céphalonie, ce cépage extrait toute la minéralité de ce terroir volcanique situé à 600 mètres d'altitude. La vinification est faite en cuve, tout comme l'élevage. Le vin, clair, est d'une robe jaune d'or intense. Son nez indique déjà la patine de quelques années de bouteille, avec un côté chenin : des arômes mellifères, infusion, cire. En bouche, la superbe tension minérale donne du vibrant à l'impressionnante matière, et la longue finale se signale par de légers et subtils amers. Une démonstration éblouissante de l'art de gérer le degré alcoolique par de la minéralité!

- Grisons Completer 1999 G. Von Tscharnner (Suisse)

Sur des coteaux à 600 mètres d'altitude dans la région des Grisons, Gian-Battista Von Tscharnner cultive le completer, un cépage local. Ce vigneron star de la région vinifie sous bois, et avec précision, ce cépage original qui se plaît sur ces terroirs de moraines glacières. Le vin est d'une robe moyenne jaune au léger reflet vert, et montre un nez délicat et expressif, au boisé maîtrisé, avec des touches de calisson et d'amande. En bouche, la matière, le fruit et l'acidité sont maîtrisés.

Vins Rouges

- Pinot Noir 2006 Denis Mercier (Suisse)

Le Valais, région assez chaude et encaissée, n'est pas a priori la région idéale pour l'expression du Pinot, qui y acquiert souvent un caractère « cuit » ou « figué » à la suite des effets du flétrissement par le foehn. Denis Mercier démontre ici avec ce vin qu'on peut malgré tout produire des pinots gourmands et frais. La robe, d'un rouge cerise pâle, est engageante, et le nez classique de pinot avec une petite touche poivrée, est tout aussi sympathique. En bouche, le vin est droit, fruité et franc : un vin de copains, un beau pinot sans prétention.

- Arbois trousseau des Corvées Domaine des Tournelles 2005 Pascal Clairet

Le trousseau, qui est aussi le « bastardo » portugais, est un cépage qui exige une très grande maturité. Bien réussi, il donne souvent des résultants plus intéressants que son concurrent local, le pouslard. Ici, les vignes de 30 ans sont cultivées sur une parcelle exposée Sud travaillée en biodynamie. Le vin n'est pas filtré ni sulfité, et il est élevé en foudres de chêne. La robe est brillante, rubis, de profondeur moyenne. Le nez est un peu réduit au départ, puis présente un côté poivré, griotte, voire un peu floral. En bouche, le fruit est superbe et pur. Un vin frais, à la grande buvabilité.

- Douro Barca Velha 1999 Ferreira (Portugal)

Ce domaine, propriété de la grande maison Ferreira, a été le premier à produire des rouges du Douro, dès 1952. Depuis lors, en raison d'une sélection drastique, ils n'ont produit que 15 millésimes. Autre particularité de la maison, le vin est un assemblage de raisins provenant de plusieurs quintas situés dans le Douro Superior et dans le Cima Corgo. Le vin, issu des cépages tinta roriz, touriga nacional, tinta maroca et tinta cao, est élevé 12 à 15 mois dans du bois neuf d'origine française. La robe est intense, quasi opaque. Le nez est profond et délicat, avec une superbe note de graphite, de rose fanée, de kirsch... L'attaque est superbe, suivie par un beau milieu de bouche aux tannins soyeux, et par une longue finale non exempte de minéralité (logique sur ce terroir de schiste). Un vin de grande classe!

- Dao Alfrocheiro Preto 1997 Quinta dos Roques (Portugal)

Le Dao est une vieille appellation (créée en 1908), située en dessous du Douro, et d'une grande superficie (20 000 ha). Elle comprend 7 terroirs distincts, à des altitudes moyennes situées entre 400 et 500 mètres. Le cépage Alfrocheiro Preto est dit teinturier, ici sur des vignes de 7 ans, et élevé dans des barriques de chêne français et américain pendant 10 mois. Le résultat produit un vin à la robe intense, au nez fumé et chocolaté, aux notes de mûre et de fruits cuits. En bouche, le corps est agréable mais les tannins sont très légèrement rustiques (la marque du chêne américain, avec ses légères notes typiques). La finale est longue mais un peu asséchante. Intéressant, mais pas dans la même classe que le précédent.

- Santorin Mavrotragano 2004 Hatzitakis (Grèce)

Si on connaît habituellement Santorin pour ses vins blancs, cette île produit également des rouges. Le cépage mavrotragano, qui représente à peine 2% de la surface de l'île, est ici cultivé en biodynamie sur ces sols volcaniques. Le vin est d'une robe très légère, et d'un joli nez fruité, avec un côté prune, fumé, et une impression de minéralité profonde, expression du sol volcanique. En bouche, joli fruit, touche de tabac, mais léger coté métallique et une certaine rusticité de tannins, belle fraîcheur en finale.

- Corbières Domaine du Grand Arc « Aux Temps d'Histoire » 2006 Bruno Schenk

Ce vin est produit sur les terroirs de Quéribus, près de Cucugnan. La spécificité de cette cuvée? 98% de vieilles vignes de carignan plantées vers 1895 (et 2% de grenache). 12 mois de barriques pour l'élevage de ce qui n'est que le 2ème millésime de ce Corbières.

La robe est opaque, aux reflets noirs. Le nez est plutôt discret initialement, avec un côté gourmand et fruité sans être fatigant. En bouche, la concentration est évidente, mais la matière est traitée avec précision, le vin est mûr et précis, avec un bois intégré et des tannins soyeux. Un très bon vin, et comme le précise Olivier : « C'est l'âme du Languedoc, sans les défauts ».

Vins Moelleux et VDN

- Jurançon Vent Balaguer Clos Lapeyre 2001 JB Larrieu

Nous sommes ici près de la Chapelle de Rousse, à une altitude d'environ 350 mètres. Cette cuvée d'exception produite par JB Larrieu est totalement fermentée en barrique, et présente plus de 140g de sucre résiduel. La robe est or profond, et le nez est sublime : intense, avec ses côtés fruits exotiques (mangue), kumquat, litchi... En bouche, la liqueur est superbe, mais le support acide « magique » du Jurançon rend grandiose l'équilibre général du vin. Magnifique, une grande émotion!

- Alicante Casta Diva 2001 Guttierrez de la Vega (Espagne)

Sur le secteur d'Alta Marina est produit ce muscat d'Alexandrie passerillé, et qui n'est pas muté mais viné : 1° d'alcool lui est ajouté après achèvement de la fermentation. Le résultat est un vin à la robe intense or orangé, avec un nez explosif de clémentine, de marmelade d'oranges, d'orgeat. En bouche, le vin est concentré mais frais, avec un bel équilibre, une pointe d'amertume en finale, et de belles notes de thé à la bergamote. A accorder avec un beau dessert aux agrumes, en recherchant comme toujours selon Olivier « la similitude aromatique et le contraste tactile ».

- Madeira Malmsey 30 ans d'âge Barbeito (Madère)

A part ses étendues de cépages rouges sans grand intérêt, Madeire est surtout intéressante pour ses 500 ha de cépages nobles, tels le malmsey ou malvasia, sur un sol de tufa (à base de schistes). Barbeito est une maison exceptionnelle, la seule à ne pas ajouter de caramel colorant dans ses vins, quasiment la seule à utiliser le principe du cantero pour le vieillissement (c'est-à-dire un long vieillissement à l'extérieur plutôt qu'un séjour de quelques mois dans une pièce surchauffée). Le vin est orange au reflet brun vert. Le nez est complexe et subtil, avec des agrumes confits, un léger côté caramel et une note de rhubarbe. En bouche, superbe puissance, tout en équilibre grâce à l'immense acidité qui la contrecarre. Magnifique ampleur. Un grand vin de dessert...

- Porto Vintage 1985 Fonseca (Portugal)

Fonseca, superbe maison de Porto, nous livre ici un grand vin dans un grand millésime : la robe au reflet grenat est quasi opaque. Le nez est superbe, tout en équilibre et en retenue, chocolaté, mentholé... En bouche, l'harmonie est très belle, avec des notes de café, de mûre, et une longue finale mentholée. Un vin magnifique, pour lui-même, avec un léger dessert au chocolat, ou un cigare.

- Jerez Cream Sherry Emiliau Lustau (Espagne)

Ce Jerez appartient à la catégorie des « Cream Sherry », c'est-à-dire un oloroso « édulcoré » par ajout de Pedro Ximenez, et élevé dans le classique système de solera. La robe est brun pâle, le nez est discret avec des touches étonnantes mais nobles de confiture de lait et de caramel. En bouche, la liqueur est puissante (plus de 200g de résiduel), mais le vin conserve une certaine fraîcheur, et finit longuement sur des notes de café, de havane…

Encore une fois, une séance captivante par la diversité et la grande qualité des vins dégustés. Vive l’Europe des cépages autochtones!

C.R. : François Rosenfeld.