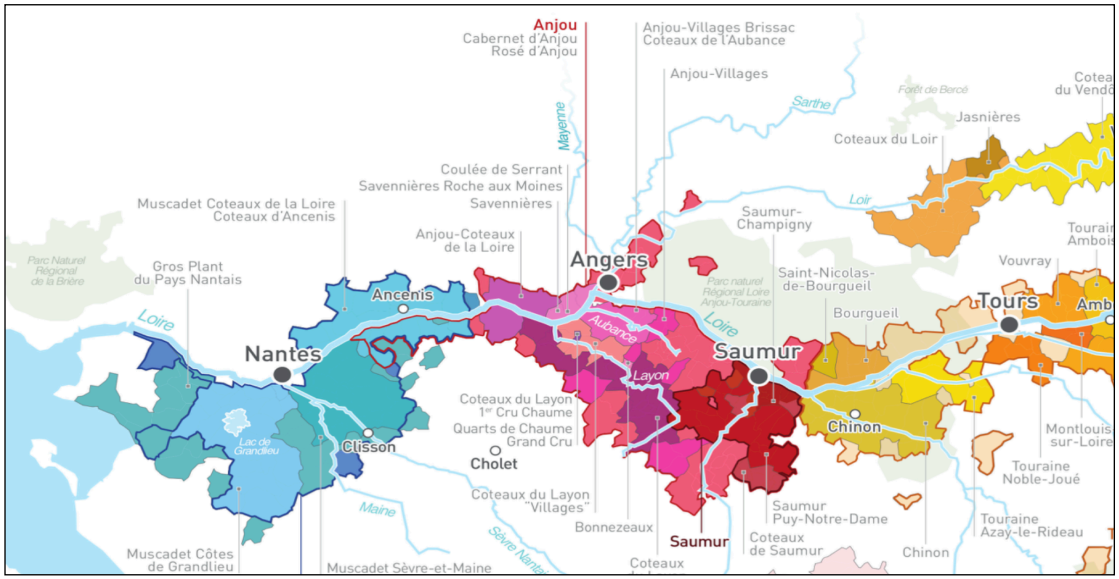
AMPHORES & « VASES VINAIRES »

Tendance retour à la Nature et aux origines

Changement Climatique	Parkérisation	Biodynamie / Nature	Économie circulaire

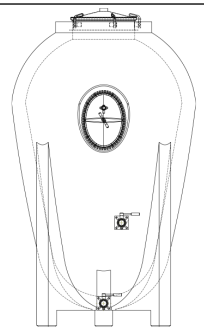
Amphore ?

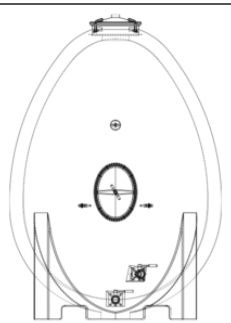


A

B

C





D

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Satigny, le 30 Mars 2023

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE
LOIRE: AMPHORES DANS LA « NOUVELLE ESTHÉTIQUE » DU VIN

AVANT PROPOS

Une rencontre entre histoire et modernité, entre esthétique et technique œnologique autour des vases vinaires alternatifs au bois, appelés de manière générique, et selon certains incorrecte, « amphores ».

Pourquoi notre attention s'est elle portée autour de ces contenants qui semblent s'affirmer de plus en plus parmi les producteurs et stimuler la curiosité des consommateurs ?
Née d'une mouvance lancée dans les années 1980s comme contre-tendance face à l'avancement technique en agriculture et oenologie, l'utopie du vin naturel se répand, par petits foyers isolés. Vingt ans plus tard il attire l'intérêt des consommateurs des grandes villes du monde. Ce fascinant retour aux origines du vin, comme produit symbole de la civilisation, a impliqué aussi une redécouverte des amphores / jarres / qvevri, etc. comme contenants authentiques, autant pour la vinification que l'élevage.

Quels sont les avantages proposés par ces contenants ?
1. La pureté sans compromis et sans maquillage, comme réaction à la Parkerisation des années 1990s-2000s
2. La proéminence du fruit avant tout, et une importante réduction du temps d'élevage pour avoir des vins prêts à boire
3. Des vins plus salin et digestes, à parité de profile analytique, face au changement climatique et à des moûts toujours plus riches en sucre
4. Le potentiel de ré-utilisation, dans un contexte d'économie circulaire et minimisation des déchets
5. L'utile idéale pour les producteurs en nature ou biodynamie - avec des contenants connectés à l'énergie de la terre

La thématique m'a été lancée par Rachel Cabibbo et Anik Riedo, respectivement directrice et cheffe oenologue au Domaines des Balisiers à Satigny. Ce domaine depuis bientôt 20 ans a opté pour les œufs béton pour l'élevage de certains de ses blancs (notamment le Chenin) et, partiellement, pour sa cuvée phare en rouge, le Comte de Peney, issu d'un assemblage Cabernet Sauvignon et Franc.
Cet encépagement présent au Domaine m'a induit à proposer, par analogie, d'explorer le vignoble du Val de Loire avec une dégustation comparative entre cuvées vinifiées / élevées de manière traditionnelle sous bois, vs l'emploi d'autres vases vinaires.
Un focus supplémentaire est fait sur l'impact du matériel constituant le contenant, de sa porosité et de la forme, sur le vin qu'il accueille.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

SÉRIE 1 - SOLS SÉDIMENTAIRES

Vin n.1 - Domaine des Roches Neuves - AOC Saumur Terres 2019
Robe or riche, brillante.
Nez sur le fruit mûr, coing, peau de raisin flétri, miel de châtaignier, terre cuite, un profile épicé et boisé - fumé à compléter.
Bouche tenue par la haute acidité, précise et en équilibre avec des beaux amers et l'extraction et élevage / polissage. Finale harmonieuse et saline.

Vin n.2 - Domaine de l'Ecu - Vin de France Matris 2020
Robe or pâle, trouble.
Nez sur une légère réduction initiale qui tire sur l'argile blanche, le grès.Il s'ouvre ensuite sur la pomme granny smith, pamplemousse, pêche blanche. Légère note de géranium au départ qui s'estompe ensuite laissant la voie aux composantes balsamiques / résineuses.
Bouche crémeuse, longiligne, citrique - sapide. Finale moyenne sur la craie, bien définie. En rétro-olfaction le miel et le zeste d'agrume.

Vin n.3 - Domaine de la Ranière - AOC Saumur Chenin Signature 2018
Robe or pâle, brillante.
Nez sur le fruit à noyaux bien mur, coing, pomme golden, framboise, ouverture et définition. Avec l'oxygénation il gagne en élégance et élan, avec des nuances plus pétrolées - balsamiques (fines herbes).
La bouche est finement profilée malgré le millésime très mûr et l'apparente richesse en alcool du départ.
Le gras est contre balancé par la tension saline. La viscosité du touché de bouche véhicule l'aromatique. La finale d'une longueur surprenante montre un vin profond et cohérent.

SÉRIE 2 - SOLS CRISTALLINS & MÉTAMORPHISME

Vin n.4 - Dumnacus Vignerons - AOC Anjou Dumnacus Chenin Amphore 2021
Robe or clair, brillante.
A l'ouverture une aromatique sur la terre cuite, la poussière, qui donne l'impression d'un manque de concentration et de définition.
Lors de la dégustation une fragrance iodée se manifeste, associée à un fruit jeune-vert à la limite de la maturité froide de 2021.
La bouche apparaît longiligne et manquante de profondeur et de générosité, avec des notes presque métalliques.
La graine tannique est fine et restreinte, la finale iodée et malique, assez surprenant pour le mode de production.

Vin n.5 - Terre de L'Elu - AOC Anjou Ephata 2016
Robe ambre clair, brillante.
Nez sur l'orange et la bergamote bien mûre, notes tertiaires de cire d'abeille et pâtisserie, noisette et fruit à coque, oxydatives. Constat général : le degrés très avancé de maturité du raisin. La bouche suit sur l'agrume, une cremosité et richesse qui tapissent la subtile trame tannique - amère. Finale saline et aboutie.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Vin n.6 - Richard Leroy - Vin de France Les Noëls de Montbenault 2017
Robe or pale, cristalline.
Nez initialement fermé sur les composés souffrés, pêche et fruit à noyaux, curry brun, racine de curcuma, minéral noir.
Avec l'oxygénation c'est plutôt la pomme, l'agrume surmaturé et l'acetaldeide qui prennent le dessus.
La bouche est fermée sur une réduction saline, touché gras coupé par le boisé marquant, finale moyenne-longue sur l'agrume confit et matrice saline.

SÉRIE 3 - LES ROUGES, MATURITÉ FRAÎCHE

Domaine de l'Ecu - Vin de France Invictus 2020
Robe rubis brillante.
Nez sur le grès et des nuances végétales - séveuses qui soulignent le fruit rouge frais, issu d'une maturité croquante, tendue (framboise et poivre, grenade, myrtille). La note épicée est exacerbée par la VA.
Bouche élancée par le tannin séveux - râpeux, une importante acidité sous-jacente et la finale longue granitique et sanguine.

Domaine Fosse-Sèche - Vin de France Gondwana 2019
Robe rubis clair.
A l'ouverture un nez sur le béton, fermé, en dessous, un fruit rouge-noir frais, croquant, framboise, fraise, myrtille.
Suite à l'oxygénation, ce qui prend le dessus est plutôt le végétal frais, poivron vert et lierre, tabac frais, racine fraîche .
La bouche offre une attaque suave et polissée, le tannin infusé prend le relais accompagnant le pur jus de fruit et d'évidentes notes terreuses.
Le corps reste fluide et élancé. La finale est précise et presque calcaire.

SÉRIE 4 - MATURITÉ CHAUDE

Domaine Pascal Lambert - AOC Chinon Harmonie 2019
Robe rubis dense aux reflets pourpres.
Nez de fruit noir bien mûr sur une sensation de caillou, splendide pureté de cerise rouge gorgée de soleil et fruit noir, mûre, cassis, un végétal noble sur le tabac fermenté, racinaire et tonique.
Bouche ciselée, précise, tenue par une fine graine tannique rappelant la graine de la terre cuite. La concentration aromatique, l'équilibre acide - alcool - maturité sont en équilibre parfait. Finale calcaire et fruitée persistante.

Pierre et Rodolphe Gauthier - AOC Bourgueil Clos Nouveau 2018
Robe rubis sombre et opaque.
Nez qui souligne la grande maturité de fruit, confiture de cassis. La composante boisée n'est pas intégrée, malgré la haute maturité.
Bouche ample et enrobée soutenue par une acidité équilibrée qui, aux dires de tous, montre une qualité de fruit splendide ! La trame tannique apportée par le bois, la vanille, sont tout de même déplacées, au risque d'une intégration qui n'aura jamais lieu.
Finale sur le caillou et le profile boisé, avec une perception de chaleur qui semble en décalage avec le 13.5% noté en étiquette.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

Domaine des Varinelles - AOC Saumur-Champigny cuvée 1900 2019
Robe rubis dense aux reflets pourpres.
Nez sur la framboise, la fraise, le coulis de mûre et selon certains le cumin. Aromatique définie, croquante et élancée, perception calcaire.
Bouche tendue sur la sensation tactile de craie, tannin fin et aigu de grande pureté et élan, acidité centrée.
Je me demande presque si, avec un terroir aussi exceptionnel et des vignes centenaires il n'aurait pas fallu être un peu plus ambitieux.

HORS SÉRIE

Domaine des Balisiers - AOC Genève Comté Peney 1999 - (à cette époque encore élevé sous bois)
Robe rubis brune brillante.
Nez sur le tabac, le bois de cèdre, profile frais (en niveau de maturité) bien qu'évolué de par son âge avec des nuances animales et de cuir.
Bouche fine, élancée et ciselée, avec un tannin vertical et fondu qui amène à une sensation saline sur la finale. La concentration aromatique reste remarquable et cohérente avec la structure.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

NOTES & CONCLUSIONS

Réunir l'information a été très accessible car autant les vignerons que les fabricants ont du plaisir à partager leurs expériences face à ce sujet en devenir. La mission la plus ardue était d'extrapoler des principes « universels » à partir d'expériences individuelles, tests de vinification, menés à juste titre par des vignerons déjà expérimentés et selon leurs ressentis de la matière, donc sans l'application de protocoles.

Les fabricants d'amphores sont en pleine expansion, en nombre et en gamme, prospectant de nouveaux marchés, les producteurs de vin qui les emploient n'ont pas assez de recul, la plupart moins de 10 vendanges, trop tôt pour tirer des conclusions sur les effets de tels outils.

Les informations techniques, quand elles sont disponibles, proviennent des fabricants même et sur la base des contenants neufs. Aucune notion donc sur l'évolution des propriétés des contenants après des années d'utilisation.
Parler de porosité des matériaux est aussi difficile car les tests sont souvent conduits sur un liquide « neutre » comme l'eau, et non pas sur un milieu extrêmement réactif comme le vin, qui combine très rapidement l'oxygène dissout. Il est donc difficile de se baser sur les chiffres fournis !
Faudrait-il faire référence à l'expérience millénaire avec la terre cuite ? Les contenants en terre cuite sont apparemment les moins « précis », bien plus poreux que les céramiques techniques (cuisson > 1200°C) et donc aussi plus susceptibles de contamination. De surcroît, la terre cuite engendre le plus grosses pertes en volumes, car il s'imprègne de vin. Cela fait partie des raisons derrière la tradition géorgienne de revêtir l'intérieure en cire d'abeille. Il n'y a donc normalement pas de contact entre le vin et la terre cuite brute.

Ce même principe d'isolation vaut aussi pour le béton qui nécessité d'être affranchi à l'acide tartrique, afin de créer une couche protectrice séparant le contenant du contenu.
Les céramiques techniques par contre, permettent le contact direct grâce à la très haute température de cuisson, qui engendre la vitrification du matériel, encapsulant ainsi les minéraux / métaux, qui ne sont donc pas en mesure d'altérer les propriétés du vin.
Si le contact avec le matériel composant le vase vinaire est empêché, faudrait il plutôt se concentrer sur la forme ?

Dans les trois cas cités, auxquels on pourrait ajouter les vases en polyéthylène alimentaire à haute densité, ces contenants ont la capacité de promouvoir le fruit, sans en modifier le goût (si comparé avec le bois), tout en soulignant la trame fraîche et saline. Ce profil « digeste » était carrément au rendez-vous dans les vins dégustés, mais l'on a pu remarquer aussi qu'à une exception près, le point de maturité recherché à la récolte est toujours un « à point - saignant », jamais une maturité poussée. Est ce une question de cohérence vis-à-vis du style que l'on veut obtenir ou une condition sine qua non pour travailler dans ces contenants ?

Le champs d'expérimentation est très vaste et avec l'avancement de la recherche entre matériaux et formes, il le sera encore plus dans les prochaines années. Notre exercice montre avec intérêt que la plupart des vignerons contactés suivent des patterns hybrides, soit par le choix de plusieurs types de contenants dans lesquels ils vinifient / élèvent en parallèle un pourcentage de la cuvée, soit ils choisissent l'amphore pour la vinification suivi de bois en élevage, soit différents types de vase pour les différents stades de vie du vin.

Une autre conséquence / propriété que l'on peut leur attribuer, en complément à la « rondeur » qu'ils confèrent au vin et l'oxygénation, c'est la polymérisation des tanins / amertumes, d'où l'intérêt d'explorer les macérations pelliculaires en phase fermentaire (pré-pendant-post). Cela permet non seulement de travailler la texture et l'aromatique (ça ne vaut peut-être pas pour tous les cépages) mais aussi d'extraire des

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

tannins qui agissent comme matière anti-oxydante dans des cuvées presque toujours élaborées sans sulfites ajoutés pendant tout le processus d'élevage, voir y compris à la mise, offrant ainsi une protection supplémentaire.

Ces considérations ne nous amènent pas vers des conclusions, mais plutôt vers une ouverture encore plus grande au champs du possible. Je salue la recherche et comme toujours la curiosité, l'exploration de méthodes de travail moins interventionnistes, limiter les doses de SO2, etc. car en effet il faudra apprendre à utiliser ces contenants, à comprendre comment ils agissent et leurs spécificités avant d'avancer des critiques ou des éloges. Certainement le monde du vin est encore en expansion et cela, j'espère, continuera à nourrir la soif de connaissance de tous les passionnés!

À votre santé !

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Salade d'endive et champignons de Paris en citronnette…moutardée

Sélection de fromages de chèvre, frais et affinés

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

LES CONTRIBUTIONS: PRODUCTEURS VISITÉS & INTERVIEWÉS

Les vignerons
Mr Thierry Germain - Domaine des Roches Neuves
Mr Thibaut Masse - Domaine de la Ranière
Mr Rémy Pinson - Domaine de l'Ecu
Mr Thomas Carsin - Terre de l'Elu
Mr Guillaume Pire - Château Fosse-Sèche
Mr Pascal Lambert - Domaine Pascal Lambert
Mr Nicolas Daheouiller - Domaine des Varinelles

Les fabricants d'amphores
Mme Fanny Rheit - Biophytos
Mr Francesco Tava - Tava
Mr Franck Fenyes- Nomblot

REMERCIEMENTS

Merci à tous les présents, amateurs et vignerons, pour les précieuses contributions autour d'un sujet qui n'a de loin pas atteint sa maturité d'expression. De l'autre côté, une grande leçon d'humilité qui appelle à remettre en question notre conception esthétique du vin et du terroir par rapport à comment on a appris à le connaître!

Merci encore donc pour le partage et la curiosité manifestée par le publique qui motive à poursuivre la recherche et à proposer des thématiques « expérimentales » qui ne visent surtout pas à rassurer le consommateur, mais plutôt à le rendre attentif à l'évolution constante du magnifique monde du vin.

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch