DOMAINE CHRISTOPHE ABBET « Ambre...un vin qui a besoin de notre absence »

ÉLÉMENTS CLÉS

Domaine: 3ha sur Martigny - Fully

Sols granitiques - gneiss

Climatologie: continental alpin

Première vinification: 1985 (0.2ha) + achat de raisin

Approche philosophique: intervention minime afin de laisser le vin

s'exprimer

LA CUVÉE

Profil du vin : liquoreux

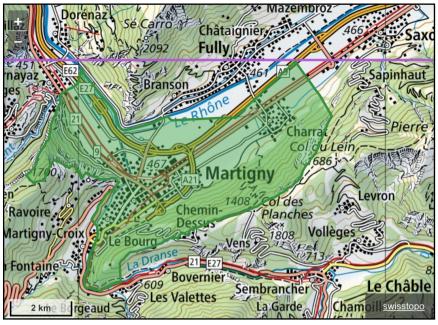
Premier millésime: 1993

Composition: Marsanne et/ou Petite Arvine

Choix du moment de la récolte, vinification & élevage : selon le ressenti du

millésime

Cave d'élevage : fraîche et humide













LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE A PROPOS D'AMBRE : VERTICALE 1999 - 2012

INTRODUCTION...OU MIEUX, INITIATION

La première rencontre avec Christophe eu lieu en 2012. Ce fut une dégustation au Domaine de laquelle j'ai un souvenir très serein...des vins qui interrogent, des échanges autour de ces mêmes vins qui conduisent rapidement à parler de philosophie, du sens de son geste, du sens de la vie. Voilà le point de départ d'une amitié tissée les long des années.

Lors d'une autre visite, il m'amène à la cave en disant « ça te va si aujourd'hui on goûte sur fût ? » Avec les yeux qui pétillaient je le suivis, pipette à la main. J'ai eu accès à un monde, celui de ses liquoreux, qui m'a séduit, même si j'avais de loin pas tous les utiles pour le comprendre...

Au début 2024 je repasse au domaine, comme une fleure, et lui propose de tenir une dégustation ensemble...Hugo était content, Christophe semblait partant aussi :)

Quel serait le thème ? Je leur réponds « Une verticale d'Ambre...Ça vous dirait ? »

Voici ce qui a stimulé cette rencontre du 13 juin, dans la cour du domaine, au cœur de la forge…ce ne pouvait qu'être un moment exceptionnel, émouvant…et c'était le cas !

QUELQUES NOTES SUR LE DOMAINE

Christophe Abbet est né dans un environnement où la nature occupait une place primordiale. Cette proximité l'a naturellement conduit à l'univers du vin, un chemin jalonné d'expériences et de découvertes auprès de son oncle. Ses parents possédaient un modeste morceau de terre, environ 2000 m² consacrés au Chasselas et au Gamay, une parcelle qui deviendra le berceau de ses premières vendanges.

C'est en 1985, après le diplôme à Changins, qu'il vinifie pour la première fois du Gamay sur la propriété familiale. Durant cette période, il combine son activité de vigneron avec des mandats de consulting en œnologie, collaborant notamment avec des domaines tels que la Cave du Cheval Noir et la Cave du Chavalard à Fully.

En 2000, Christophe décide de se consacrer uniquement à son propre domaine. Sa compréhension du raisin et de la vinification évolue alors radicalement. Les techniques modernes de l'époque des années 80s et 90s ne lui suffisent plus. Il ressent le besoin d'explorer un vin plus sincère, en harmonie avec la nature et le terroir. Il peut ensuite acheter de nouvelles parcelles, notamment celles d'Arvine à Fully et d'Ermitage à Planche Billon, où les vignes, déjà âgées de 80 ans, révèlent une exceptionnelle vitalité.





...ET POUR REVENIR SUR SES LIQUOREUX

Inspiré par l'excellence de Château d'Yquem, mondialement reconnu, Christophe commence à élaborer ses premiers millésimes de vins liquoreux dès 1993 à partir de moûts reçus en guise de payement pour ses services de consultant. Élevages minimum 3 ans chez Yquem...lui, il en attend 5. Voici la naissance d'Ambre!

L'étrange relation avec ses vins « entre l'oubli et l'errance » leur permet de traverser le temps, de s'harmoniser, de grandir. Le fond de sa pensée : laisser les choses se passer, comme une forme d'archéo-œnologie où l'absence humaine enrichit le vin.

À Martigny-Bourg, dans une cave fraîche et humide, ces vins patientent en fût, « il y a encore un 2003 en élevage...il est tellement riche... Il lui faudra encore 10 ans pour gagner de l'élan! » - Ch.A. 13 juin 2024

Voilà les véritable témoins du passage du temps et de l'interaction délicate entre le contenu et son environnement.

Bonne lecture!

LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE...100% AMBRE!

En violet le profil du millésime selon les archives de la Charte Confidentiel, Une vision d'ensemble sur les liquoreux en Valais.

SERIE 1 - DOMINANTE ERMITAGE, FML arrêtée, durée d'élevage similaire.

2008 - Un millésime moyen en botrytis, il est très hétérogène et a produit des vins plus ou moins liquoreux, plus proche du type du cépage que du caractère rôti du botrytis.

Robe ambre clair, reflet oranger.

Nez précis sur le zeste d'orange, fleur d'oranger, abricot sec, bois de santal.

Vin pur exprimant la finesse du flétri, et une concentration du botrytis moyenne.

Bouche moelleuse, concentrée, à la trame tannique fine et enrobée par la sucrosité qui révèle de la confiture abricot, le zeste d'orange. Finale définie et séductrice, allégée par des fins amers et un touche fumée. Élevage encore présent.

2005 - Année moyenne au niveau du botrytis, ce millésime plutôt hétérogène a produit des vins élégants, plus ou moins liquoreux, et d'un bon potentiel de garde.

Robe ambre clair

Nez initialement sur le lactone - caramel d'élevage. Il révèle ensuite de l'abricot, papaye, mousse, camphre, melon en sur maturité, cendre froide, encense, le café et une touche oxydative. Le vin s'élève avec l'oxygénation. Bouche ample, étoffée, suave, soutenue par une acidité volatile intégrée qui apporte du relief. Cuvée qui marie vivacité, densité. Finale ascendante, qui explose en rétro olfaction sur un bouquet baroque, oriental.



SERIE 2 - DOMINANTE ERMITAGE, FML arrêtée (2006) vs complète (2012), durée élevage différente 6 vs 10 ans.

2012 - Ce millésime homogène a donné des vins bien structurés mais plutôt tournés vers des vendanges flétries que botrytisées. On retrouve de belles liqueurs et de belles intensités aromatiques.

Ch.A. Année généreuse, a fait FML, peut-être c'est ca qui a causé la VA.

Ambre claire

Nez sur le botrytis et une acidité volatile présente (acétate d'éthyle). Il évoque la confiserie et la brioche au beurre.

En bouche il se montre précis, étiré grâce à un élevage encore présent et des fins tanins blancs.

Il offre le côté liquoreux avec élégance et discrétion. Finale encore tenue, il faut l'attendre!

2006 - Un millésime extrêmement homogène par sa grande qualité de botrytis, les vins sont harmonieux, volumineux, mais tout en élégance et soutenus par une fraîcheur finale exceptionnelle.

Ambre brunâtre

Nez riche sur le sucre muscovado, le champignon, fumé, puis encore de la pâte de coing, papaye, café et de la truffe, presque des notes de pénicillium.

Cette explosive expression aromatique perdure en bouche. Elle est riche, ample, tenue par une volatile perceptible, caramel au beurre salé. Finale saline, ouverte qui imprègne par sa persistance.

SERIE 3 - DOMINANTE ARVINE, FML arrêtée, durée élevage différente 6 vs 8 ans.

2007 - Un millésime exceptionnel par sa grande qualité de liqueur et par ses vins puissants et charpentés, il est également très homogène.

Ch.A. Base d'arvine, quête d'équilibre naturel, archétype du vin concours. J'ai décidé de la garder plus longtemps en fût pour lui enlever cette beauté ostentatoire. Il y avait 3 fûts, 2 mis en bt, le troisième parti en élevage oxydatif.

Robe ambre clair, brillante.

Nez initialement sur le cuir, fragile, évolué, presque un manque de concentration au départ.

Avec l'oxygénation le bouquet se révèle sur de la vanille, une fraîcheur saumâtre et iodée.

Bouche subtile, élancée, le physique d'un marathonien, grâce à l'acidité naturelle. Finale saline et sur le bonbon acidulé. Grand!

2004 - Année de botrytis, ce millésime homogène a donné des vins bien structurés, complexes, accompagnés d'une belle liqueur, et d'un grand potentiel de garde.

Robe ambre brunâtre.

Nez baroque sur la liqueur de café, confiture abricot, tamarin, zeste d'agrume confit.

Bouche ample, huileuse, nuance de baie rôti et amertumes de torréfaction. Longue finale fumée - toastée.



SERIE 4 - DOMINANTE ARVINE, FML arrêtée (2001) vs complète (2002), durée élevage égale de 6 ans.

2001 - Excellente année pour les liquoreux valaisans qui manifestent un parfait équilibre entre concentration et acidité. Ce millésime de botrytis a donné des vins de grande tenue qui font preuve d'une magnifique complexité.

Robe brunâtre sombre, consistance fluide.

Nez de grand équilibre, précis et profond, cuir et notes animales, foie gras, sucrosité de fruit caramélisé, sucre brun, orange sanguine, framboise, pain d'épices, tamarin, datte fraîche.

Bouche ample dans le spectre mais fine et déliée au touché, caressant, tissé par des amertumes fines de quinine, fève de cacao toastée. Acidité intégrée, précise qui soutient le milieu de bouche. Finale étirée et élégante d'une perturbante longueur saline.

2002 - Année moyenne pour le Botrytis, le millésime est très hétérogène. Les vins sont très différents suivant les terroirs et les caves. Robe ambre profonde, brillante.

Au nez une explosion aromatique virant de la mousse humide au melon, zeste d'orange, boîte à cigare, espresso, caramel.

Bouche séduisante par sa viscosité, elle capture une densité aromatique enivrante, thé noir, noyaux d'abricots, vin de pruneau, livèche...dingue si on imagine que cet aromatique est généralement lié à de la sous maturité.

Le toucher offre gourmandise et peps; selon certains de la mine de crayon. La longue finale est portée sur la fraîcheur du céleri et du sel de mine, presque schisteux.

SERIE 5 - COMPARATIF ARVINE (1999) - ERMITAGE (2000), FML complète, durée élevage égale de 5 ans.

1999 Cueilli grain par grain en trois passages successifs.

2000 Énorme sucrosité, cherche excellence dans le superlatif...

1999 - Année de botrytis très précoce, la qualité du millésime est très homogène. Vins équilibrés qui se dégustent déjà bien jeunes. Robe brunâtre.

Nez sur la quinine, caramel, pruneau, papaye séchée, datte, tamarin, chocolat noir et torréfaction. Profil de grande pureté et densité qui évolue vers une nature racinaire, médicinale.

Bouche baroque profonde, texture huileuse. Le vin est ouvert, précis, sensuel, finement enrobée. L'évolution montre une sucrosité "encapsulée", jamais ostentatoire, relevée par une forte sensation d'umami en finale.

2000 - Année précoce, moyennement botrytisée. Les vins produits manifestent une grande sucrosité et un bel équilibre général. Très grandes Arvine. Un millésime à laisser mûrir.

Robe brunâtre.

Nez initialement portée sur la volatile, qui tranche la densité du vin.

Le vin s'ouvre ensuite sur le tertiaire: cuir animal, un notable «rancio» qui domine le côté confit - caramélisé, datte, moka, umami - viandé, raisin de Corinthe, figue...le tout dans un grand équilibre.

Bouche mariant viscosité et amertumes, acidité acétique et caramélisation. Finale précise évoquant un fond brun de veau, torréfiée, grande longueur.



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ...AVEC UN TOUT GRAND MERCI À KARINE!

Salade mêlée aux fleurs de printemps

Lasagne et parmigiana d'aubergines

L'accompagnement du repas

Valais AOC Syrah 2019 - Domaine Christophe Abbet en magnum

Valais AOC Syrah 2022 - Domaine Christophe Abbet





CONCLUSIONS

Nous avons témoigné d'un rêve, un rêve fou appelé « Ambre »...même Christophe se demande comment cela a pu être réalisé. Il avouait que relancer aujourd'hui une telle « épopée liquoreuse » serait peut-être impossible d'un point de vue financier. Tout de même, ces nectars sont d'une beauté hors norme. Le profil d'un homme qui cherche, écoute, se questionne.

J'ai essayé, grâce à la contribution des amis présents et la réflexion a posteriori, de donner une clé de lecture à notre dégustation. On pourrait en effet se poser la question si cela est vraiment nécessaire...

Comprendre le facteur millésime

Ma lecture simpliste m'amenait à penser que le facteur millésime dépendait principalement de la balance entre flétri et pourri-rôti, le moment de la récolte vs la météo de fin saison, ainsi que la méthode de récolte.

Le grain par grain, donc équivalent à un Aszu hongrois vs une récolte par grappe, flétrie ou contenant un % variable de baies botrytisées, à la façon d'un Szamorodni en continuant le parallélisme.

Je négligeais toutefois l'importance de la gestion des passages (récolte par tri) en fonction de l'avancement de la maturité pour la production des vins secs, qui restent le « bread & butter » du Domaine. Cela est carrément encore plus marquant dans une petite exploitation viticole à la tête de quelques parcelles seulement.

Cela amène à des proportions totalement variables entre Arvine & Ermitage d'une année et l'autre.

Les millésimes à dominante Arvine ou à dominante Ermitage

Deux esthétiques totalement différentes:

- l'Arvine offre des équilibres structurés sur la haute acidité naturelle et la connotation saline qui la caractérise. Cela confère une impression de vins plus digestes, moins concentrés en sucre, une dynamique donc plus raffinée et verticale.
- la Marsanne compte sur ses amers pour faire contrepoids à la concentration en sucre. Ceux-ci allègent la finale de bouche, au point qu'avec l'âge ils peuvent donner une impression d'amertume de torréfaction. Son acidité naturelle moins importante par contre fait que le milieu de bouche est plus sphérique, à la consistance huileuse, pour certains beaucoup plus riche si comparé à des Arvines ayant la même concentration en sucre.

A cause de cet aspect j'ai suggéré des séries orientés de telle façon.

Acidité volatile ou pas

Certains dégustateurs étaient dérangés par la « vol », d'autres, moi compris, l'accueillaient avec joie comme exhausteur aromatique et responsable du côté digeste des grands liquoreux!

Ça tient donc à quoi ? Encore une fois ma vision simpliste me portait à associer la volatile à l'activité levurienne stressée par la concentration en sucre et / ou des phénomènes oxydatifs liés à l'élevage.

Christophe nous a justement ouvert les yeux sur le fait que l'équilibre des vins est simplement le portrait de la récolte...comme évoqué auparavant entre flétri, rôti et aussi les piqûres d'insectes ou oiseaux qui aboutissent à des foyers acétiques, malgré le tri effectué sur la vendange.

Des élevages et de la concentration en sucre





Au fil de la verticale nous avons apprécié une évolution de style dans les vins.

La fin année des 1990s - début 2000s, comme Christophe l'a évoqué, visait à « l'excellence par le superlatif », traduit en vin, des concentrations exceptionnelles afin de s'affirmer dans le panthéon des rares producteurs qui réussissaient à faire de telles prouesses. La suite chronologique offrait des crus plus élégants, d'un côté moins de concentration à la récolte, de l'autre des élevages revisités. Nous avons trouvé parmi les derniers nés un boisé structurant qui apporte de la matière tannique et verticalise les vins, et des temps d'élevages prolongés jusqu'à 10 ans à la place de 5 du « protocole » initial.

Si vous pensez avoir défini une trame, détrompez-vous, car après il y a la vision du maître...

Cela fait que toute ma théorie exposée avant n'a pas beaucoup de sens...un exemple Ambre 2007, un vin qui au bout de 5-6 ans étaient tellement parfait qu'il « l'emmerdait ». Christophe a donc décidé de prolonger l'affinage à 8 ans. Le résultat ? Une « imparfaite merveille » !

Vous aurez désormais compris que dans ce microcosme viticole, Christophe incarne un vigneron-philosophe, toujours à la recherche de l'équilibre entre contrôle et lâcher-prise.

Cette rencontre et cette dégustation ne furent pas seulement une découverte de saveurs et de senteurs, mais une immersion dans l'âme d'un homme passionné et « torturé », où chaque bouteille est une histoire, chaque millésime une aventure. À travers ses vins, il nous offre une leçon de patience, de respect et d'émerveillement face à la magie du vin.

Merci encore cher ami pour tout ce bonheur, Merci Karine pour la beauté qui nous entoure quand on franchit le pas de porte, merci Hugo pour avoir aidé à organiser le tout...et merci à tous les participants, aficionados de la contre-tendance!

Bien à vous.

Michele

