Carte blanche aux vins orange

Alors que l'OIV vient d'en donner une définition, les vins orange sont loin d'être le fruit d'un processus très cadré. Les vignerons les vinifient à leur guise.

VINCENT ALEXIS présente sa cuvée O'Ranch, résultat de trois mois de macération d'un savant assemblage de cépages dans des amphores en grès. © V. ALEXIS

Chez les cavistes branchés par les vins nature et biodynamiques, les vins orange sont la tendance du moment. *« Ils permettent des accords très intéressants. Je suis régulièrement en rupture sur ces vins très particuliers qui sont le plus souvent produits à très petite échelle »*, confie Éric Reppert, fondateur du site de vente en ligne Vins Étonnants. Issus d'une pratique ancestrale originaire de Géorgie, les vins orange sont élaborés à partir de raisins blancs vinifiés comme des rouges. Ce processus donne des cuvées à la robe ambrée dont la palette aromatique est très différente des vins blancs vinifiés classiquement.

« C'est un univers nouveau, sans recette préétablie. On peut jouer sur de multiples leviers *pour moduler le profil de ces vins : le cépage, la présence ou non de rafles, la durée de macération, le pigeage, l'élevage. Le point clé, c'est la bonne appréciation du potentiel initial du raisin, dont la concentration va déterminer le temps de macération et l'intensité de l'extraction comme pour un vin rouge »*, détaille Agnès Piperno, œnologue consultante à l'Institut coopératif du vin (Groupe ICV).

Le domaine Le Soula, 22 ha conduits en biodynamie sur le plateau de Fenouillèdes (Pyrénées-Orientales), a été un des pionniers de ces vins orange dans le Roussillon. La Macération du Soula est un assemblage de vermentino et maccabeu, encuvés en grappes entières et macérés de dix à dix-huit jours sans remontage, ni pigeage. Après pressurage, les fermentations alcoolique et malolactique se poursuivent en demi-muids, où les vins peuvent rester jusqu'à quatre ans avant l'assemblage, toujours composé de plusieurs millésimes. *« En composant avec plusieurs millésimes, nous recherchons le meilleur équilibre pour que le vin soit prêt à boire dès sa mise en marché »*, explique Wendy Wilson, responsable de ce domaine.

À Sancerre (Cher), Paul Fouassier, également en biodynamie, a opté pour une macération beaucoup plus longue. Sa cuvée Skin, 100 % sauvignon, macère en amphore entre neuf et onze mois, en raisins égrappés à la main. Le vigneron pratique des pigeages quotidiens jusqu'au milieu de la fermentation alcoolique. *« Jusqu'à six mois de macération, il y a une grosse prise de tannins. Au-delà, ça se patine et l'amertume se fond. Nous dégustons toutes les semaines pour décider de la fin de l'écoulage »*, indique-t-il.

Au Château Barouillet, à Pomport dans le Bergeracois, Vincent Alexis élabore sa cuvée O'Ranch à partir de muscadelle, chenin et ondenc, qui macèrent trois mois en amphore, sans remontage, ni pigeage. *« La fermentation s'enclenche très rapidement. En dix jours, les vins sont secs et la malo s'enclenche dans la foulée. Je pilote la macération à la dégustation en recherchant un juste équilibre entre l'aromatique et les tannins »*, souligne-t-il. Les raisins sont pressés à la main pour ne récupérer que les jus de goutte. Les vins sont ensuite élevés sept à huit mois en amphore.

En Alsace, le vin orange est devenu un classique chez les producteurs de vins naturels. *« Tous les domaines qui font des vins nature ont leur Pet'Nat et leur vin orange »*, certifie Régine Bannwarth, cogérante du Domaine Laurent Bannwarth à Obermorschwihr, dans le Haut-Rhin. Cette propriété a développé deux gammes de vins orange : l'une, lancée en 2011, conformément à la tradition géorgienne, avec des macérations de six à huit mois en qvevri ; puis, pour varier les plaisirs, elle a produit un gewurztraminer avec des macérations plus courtes – de une à deux semaines –, mais qui n'en est pas moins coloré. *« La couleur ne dépend pas de la durée de macération, mais plus du cépage et du millésime. Le plus important, c'est la qualité initiale de la vendange. Il faut des raisins très sains »*, poursuit Régine Bannwarth.

Au Château Coupe-Roses, à La Caunette (Hérault), l'initiative revient à la nouvelle génération, en passe de prendre les rênes du domaine. *« Au départ, j'étais réticente. Je craignais d'obtenir des vins tanniques et déséquilibrés en bouche. Mon fils m'a convaincue d'essayer et il a eu raison. Maintenant, j'en suis une fan absolue, notamment à l'apéritif »*, avoue Françoise Frissant. La cuvée Okros est un assemblage de roussanne, grenache blanc et clairette, récoltés à la main, égrappés, foulés et encuvés dans des amphores en grès pour une macération de huit semaines. *« On fait des pigeages manuels tous les jours en début de cuvaison, puis une fois par semaine. On veille à une bonne protection vis-à-vis du CO_2 car c'est un vin nature sans sulfites ajoutés. »* Okros offre une palette aromatique très insolite pour un vin blanc reconnaît la vigneronne : *« C'est déroutant au départ, mais c'est une diversification très intéressante qui place ce vin dans un nouveau registre. »* Un moyen aussi de se démarquer avec un vin qui sort des sentiers battus.

MICHÈLE TRÉVOUX

> « La couleur dépend plus du cépage et du millésime que de la durée de macération. »

Prêts à concourir dans leur catégorie

L'OIV a adopté fin 2020 une résolution définissant les vins blancs avec macération, souvent dénommés vins orange : *« Ces vins, élaborés exclusivement à partir de variétés de raisins blancs, sont issus de la fermentation alcoolique d'un moût au contact pendant au moins un mois de marc de raisin incluant les pellicules, la pulpe, les pépins et éventuellement les rafles. Ils se caractérisent par une couleur orangée ambrée et un goût tannique. »* Réclamée par la Géorgie, le pays d'origine de ce mode de vinification, cette résolution n'est en fait qu'une recommandation, sans valeur réglementaire. *« Les Géorgiens l'ont demandé, non pas pour protéger cette pratique, mais, au contraire, pour la faire connaître, l'enjeu étant d'expliquer le goût tannique et la couleur ambrée orangée de ces vins très particuliers et de créer une catégorie à part dans les concours »*, explique Tatiana Svinartchuk, cheffe d'unité économie & droit à l'OIV. Pour l'heure, il n'est donc pas question d'imposer cette durée minimale de 1 mois de macération à ceux qui élaborent ce type de vin. De son côté, la Commission européenne n'envisage pas d'en donner une nouvelle définition.

Des vins de niche rentables

Les vins orange sont souvent les vins les mieux valorisés par les domaines qui en produisent. Parmi nos vignerons témoins, les prix varient de 16 € pour la cuvée O'Ranch du Château Barouillet à 35-40 € pour la cuvée Skin du Domaine Fouassier. Des prix plutôt élevés pour des vins de France, mais, même à ces tarifs, la demande est là. *« Nous augmentons notre production chaque année : 600 cols la première année, 2 800 cette année »*, témoigne Vincent Alexis, producteur d'O'Ranch. *« C'est un vin qui plaît beaucoup aux chefs qui travaillent les légumes anciens et les produits de saison. Il autorise des accords audacieux, notamment pour les plats méditerranéens et les mets épicés »*, assure-t-on au Domaine Viret, à Saint-Maurice-sur-Eygues dans la Drôme, qui élabore de longue date deux vins orange. Ce type de produit est également très demandé à l'export, notamment par le marché britannique. Le domaine Le Soula y vend l'essentiel de sa production, surtout pour la restauration. *« Et nous venons de décrocher une commande de 360 cols de la part d'un trois étoiles de Hong-Kong »*, se réjouit la responsable Wendy Wilson. Une commande inespérée en ces temps de Covid-19.

MICHAEL PAETZOLD
VOTRE PARTENAIRE ENVIRONNEMENT
QUELS SERONT VOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX POUR 2021 ?
POUR AVANCER EN TOUTE SÉRÉNITÉ, NOUS VOUS PROPOSONS DES SOLUTIONS SUR-MESURE QUI RÉPONDENT À VOS EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

GESTION ET RÉALISATION DE STATIONS D'ÉPURATION VINICOLES
Notre connaissance du travail du chai au service de l'environnement.

KIT DE COLLECTE DES EFFLUENTS PHYTOSANITAIRES: PHYTOPISTE®
Une solution simple à mettre en œuvre pour concevoir une aire de lavage viticole.

TRAITEMENT DES EFFLUENTS PHYTOSANITAIRES: PHYTOPUR®
Une prestation qui offre fiabilité, performance et garantie du résultat.

wwww.michaelpaetzold.com