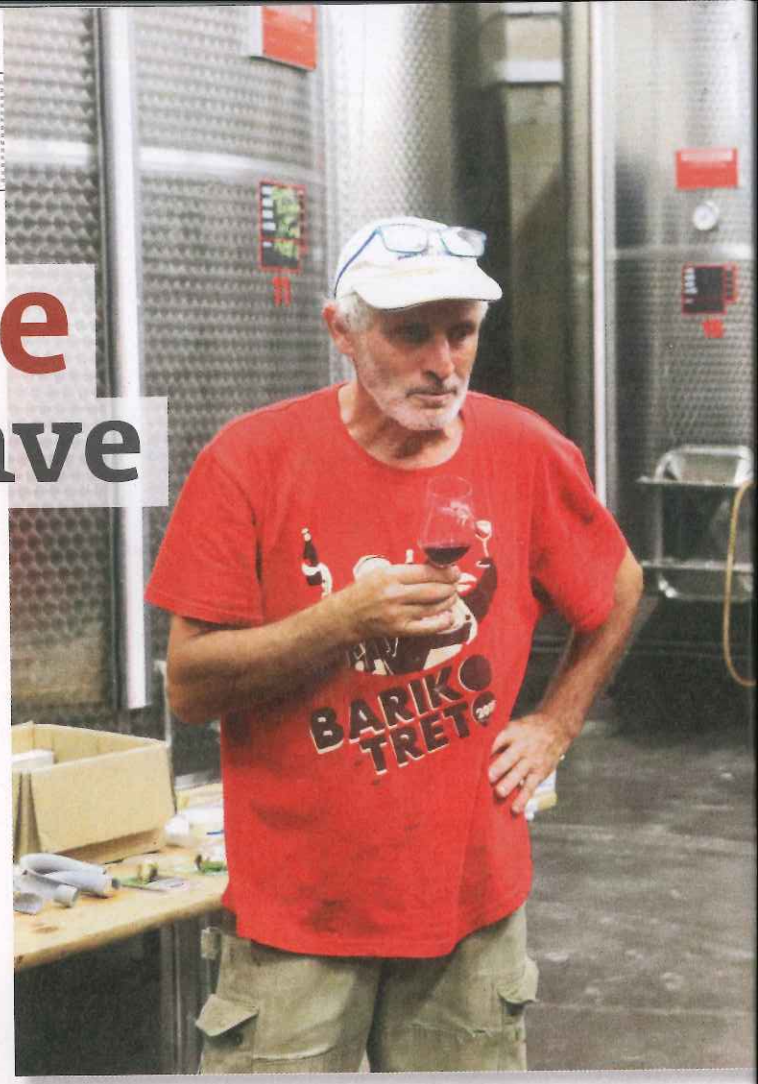
En tournée de cave en cave



Nombre de propriétés font appel à un œnologue-conseil. Quel est son rôle ? Qu'apporte-t-il aux vignerons ? Reportage en compagnie de Patrick d'Abrigeon, œnologue-conseil indépendant dans le Gard.

« *Il faudra passer la 12 à l'analyse pour voir si elle est finie* », rappelle Patrick d'Abrigeon à son client. Au volant de sa voiture, de bon matin, l'œnologue-conseil prend ses appels avec son kit mains libres tout en nous expliquant ses tournées quotidiennes. « *Je compte vingt-sept clients dans tout le Gard. La majorité produit et vend au négoce, mais certains font de la bouteille* », détaille-t-il. L'œnologue conseil se rend deux à trois fois par semaine chez ses clients, en trois tournées distinctes. Le soir, il interprète et commente les résultats des analyses du jour pour les envoyer aux vignerons.

Mercredi 19 septembre, 8 heures, Patrick dépose au laboratoire de l'ICV de Nîmes les derniers échantillons de vin en fermentation de la veille. Puis, il se met en quête des produits œnologiques qu'il distribuera aux treize clients chez qui il projette de se rendre.

9 h 30, arrivée au domaine de La Mandine, à Saint-Julien-de-Peyrolas, après une heure et quart de route. Alban Eymard, nous attend pour faire le tour des cuves. « *Je voudrais commencer par la roussanne pour voir si tout va bien,* suggère Patrick. *Le pH est de 4,2, mais l'acidité totale est relativement haute, autour de 3,9. C'est très équilibré.* »

Alban Eymard est, lui aussi, surpris de la qualité de son vin. « *Dans ces jeunes vignes, j'ai réalisé quatorze traitements. La pression du mildiou était très forte* », précise-t-il. Pour le jeune vigneron, l'avis de Patrick, son œnologue depuis 2008, est important : « *Je travaille seul sur les 36 ha du domaine. Avoir un œnologue-conseil me rassure et me conforte dans mes idées à la vigne. Vu le résultat de la roussanne, je souhaite planter davantage de cépages blancs locaux.* »

Quelques kilomètres plus loin, à la cave de Canaules, Patrick décharge une partie des produits œnologiques récupérés le matin même. Le directeur Richard Jouve en profite pour lui donner un échantillon de baies des cabernets qu'il souhaite vendanger en fin de semaine. « *Le problème cette année, ça a été la maturité hétérogène. Il nous est arrivé de vendanger pendant deux semaines, puis rien pendant une semaine, et on recommençait... C'est dur de gérer les équipes en cave. Il ne reste plus que les cabernets !* », indique-t-il.

Patrick le comprend : « *On voudrait que ça se passe comme on l'a prévu pour une question d'organisation, mais c'est la vigne qui décide quand le raisin est prêt.* »

Avant de partir, l'œnologue-conseil précise que les résultats du contrôle de maturité des cabernets seront prêts le lendemain matin. Plus que quelques heures à patienter pour connaître l'alcool potentiel, le pH et l'acidité totale.

16 h 15. Direction Sainte-Anastasie, chez les frères Reboul. Patrick les suit depuis 2006. À l'époque, ils produisaient seulement 200 hl. Aujourd'hui, ils en vinifient près de 3 000. La dégustation commence par les chardonnays. « *Nous avons quatre cuves en fermentation. Avec Patrick, nous testons quatre itinéraires de vinification différents tous levurés à 20 g/hl : une cuve de jus de goutte, une de jus de fin de presse, une d'assemblage jus de goutte et jus de presse et une dernière cuve qui a stabulé sur bourbes pendant quatorze jours* », décrit Jean-Marie Reboul.

Après un temps de réflexion, l'œnologue annonce sa préférence pour la dernière cuve : « *Les arômes sont plus intéressants et l'acidité est plus marquée.* » Les frères sont d'accord, mais ils apprécient aussi la troisième cuve.

Direction Uzès, qui abrite le domaine Saint-Firmin. La dégustation débute par les cuves de viognier en compagnie de Didier Blanc, l'un des vignerons, et de Nicolas Léger, son œnologue de cave pendant les vendanges. « *Nous avons eu des problèmes d'acidité. Les moûts étaient à 3,80 de pH et 2,70 d'acidité totale. J'ai conseillé d'acidifier à 150 g/hl en début de fermentation pour éviter*

Macération carbonique

Le domaine Reboul-des-Saint-Pierre a pratiqué avec succès une macération carbonique sur du carignan, comme le lui avait suggéré Patrick d'Abrigeon : « *En macération traditionnelle avec égrappage et foulage, il faut être vigilant pour ce cépage car il donne des vins très typés. Il est fort en tanins, qui s'assimilent difficilement au vin. Il ne faut pas trop travailler le marc même si la maturité est optimale.*
La macération carbonique garde la typicité du carignan tout en apportant du fruit et des tanins plus délicats. Sa peau épaisse et résistante lui confère une aptitude à ce type de macération. » L'année dernière, pour leur première cuvée, les frères Reboul ont ramassé leurs carignans sous la pluie, et à la main, bien entendu. « *Cette année, si c'est pareil, Patrick viendra couper aussi* », plaisante un des frères.