

Dimanche 12 avril 2015

Milla Jovovich  
l'actrice  
américaine née  
à Kiev, a donné  
naissance à son  
2<sup>e</sup> enfant,  
à l'âge de 39 ans

DERNIÈRE PAGE



■ DIMANCHE

# Le Courrier

de l'ouest

ANGERS

DIMANCHE 12 AVRIL 2015 - 1 € - N° 903 - 19<sup>e</sup> année - Votre journal à domicile : 02 41 80 88 80 (Appel non surtaxé - Tarif local - Gratuit de

# Les maires poussent un vrai coup de colère

PAGE 3

## Il élève son vin dans des amphores

Photo CO - Laurent COMBET



**MAINE-ET-LOIRE.** Une poignée de vignerons de l'Anjou ne mettent pas leur vin en barriques mais en amphores. Comme Thomas Carsin pour trois cuvées du domaine bio de Saint-Aubin-de-Luigné.

PAGE 2

# Il met son vin en amphore

Quelques vigneron de l'Anjou élèvent leur vin en amphore. C'est le cas de Thomas Carsin pour trois cuvées du Clos de l'Elu, le domaine bio de Saint-Aubin-de-Luigné.



Saint-Aubin-de-Luigné, le 3 avril. Thomas Carsin et ses amphores dont certaines servent à la macération, d'autres à l'élevage. Photo CO - Laurent COMBET.

François LACROIX  
francois.lacroix@courrier-ouest.com

C'est tout en rondeur, fabriqué à partir d'un matériau naturel et ça contient du vin. C'est le plus souvent une barrique. Mais au Clos de l'Elu, c'est aussi une amphore. Depuis deux ans, Thomas Carsin, le maître des lieux, a décidé d'élever et de conserver son vin en amphore. Une partie de son vin, environ 15 % de sa production. Les amphores accueillent désormais Magellan, un anjou rouge de garde puissant, Espérance, un rouge épilé, 100 % pineau d'Aunis, ce vieux cépage qui a presque disparu en Anjou et Ephata, un anjou blanc de chenin. Ephata signifie « ouvre toi » en hébreu. Ce n'est pas une lubie, encore moins un coup marketing. La mention élevée en amphore ne figure d'ailleurs pas sur les magnifiques étiquettes des vins du Clos de l'Elu. Elle n'y figurera jamais. « Ça serait vraiment ridicule, ce n'est pas juste du packaging », dit même Thomas Carsin. C'est

plutôt une envie, une intuition. Ingénieur agronome de formation, Thomas Carsin est un homme de la terre et du toucher. De la douceur, aussi. Celle de la terre cuite qui sert à la fabrication des jarres. « Le métier de vigneron est un métier difficile physiquement et franchement c'est très agréable de travailler au contact des amphores », confie l'élue du Clos biologique de Saint-Aubin-de-Luigné.

## Une première jarre trop poreuse

Le trentenaire n'a évidemment pas basculé dans l'amphore juste pour adoucir son labeur. C'est bien plus complexe. Il y a toute une réflexion derrière l'expérimentation. « J'ai la sensation que le passage en amphore correspond bien aux vins que j'ai envie de faire, des vins très purs. L'amphore apporte beaucoup de rondeur et de souplesse mais aussi une certaine neutralité que le bois des barriques n'a pas », explique le vigneron du Layon. Grand connaisseur de l'histoire

mondiale du vin, Thomas Carsin n'a pas découvert l'usage de l'amphore avant-hier. Il en connaît même toute l'évolution depuis l'Antiquité. Il a rencontré des vigneron italiens pour en parler. Il s'est documenté sur la vigne géorgienne, berceau du vin en amphore. Il s'est longuement intéressé à leur fabrication au contact d'Olivier Bèliveau, l'un des rares fabricants français de jarres d'élevage. C'est lui qui fournit le Clos de l'Elu depuis son atelier, Terres d'Autan, situé près de Castelnaudary (Aude). Le domaine travaille aujourd'hui avec huit amphores de macération de 300 litres et 26 amphores d'élevage de 150 litres. Le baptême du feu n'avait pourtant pas été sans souci. Il a fallu essayer quelques plâtres avec cette première jarre trop poreuse. « On parle

souvent de la part des anges - l'infime partie de l'alcool qui s'évapore lors du vieillissement du vin -, mais là, c'était des anges bien grassouillets », rigole Thomas Carsin. Le vigneron de Saint-Aubin a également dû adapter sa façon de travailler. Il a même dû bricoler un système pour les soulever plus facilement. Une amphore en terre cuite ne se manipule pas comme une barrique. Ça casse ! C'est bien pour ça que les Gaulois avaient inventé la barrique.

## A SAVOIR

### Une poignée de vigneron en Anjou

Très prisé en Italie et en Géorgie, tendance dans le Sud de la France et même en Touraine voisine, l'élevage du vin en amphore est une microneiche en Anjou. Les « amphoristes » se comptent sur les doigts de la main. Outre Thomas Carsin, du

Clos de l'Elu à Saint-Aubin-de-Luigné, Jean-François Vaillant, du domaine des Grandes-Vignes à Thouarcé et Nicolas Réau, qui produit de l'AOC Anjou dans le nord Deux-Sèvres ont troqué en partie de leurs barriques pour des jarres en terre cuite.

## Festival de compositions florales

Unique en Europe

du Vendredi 10 au Lundi 13 Avril  
de 10h à 18h

- Venez en famille voter pour la plus belle création florale !
- Thème 2015 de la composition : « Contes et légendes par les fleurs. »
- 33 œuvres florales monumentales exposées dans les salons

Tarifs avec visite du château  
Adulte : 10€  
-12 ans : gratuit

Château de Brissac

Tél. 02 41 91 22 21  
www.brissac.net