

VIN

JARRES ET DOLIA

Retour à l'Antiquité

Retour aux sources avec les jarres et les dolias. Ces contenants en terre cuite étaient utilisés dans l'Antiquité pour la vinification et le transport du vin. Après une longue période d'oubli, ils reviennent au goût du jour. « Au départ, la plupart de nos clients étaient en bio ou en biodynamie, expose Olivier Beliveau, fondateur de la société Terre d'Autan, l'un des fabricants. La jarre, récipient ancestral, s'inscrit bien dans leur recherche d'authenticité. Mais nous bénéficions également de la désaffection pour le goût boisé. L'élevage en jarre met avant le fruit originel sans le masquer par le bois. »

Thomas Carsin a tenté l'expérience. Installé depuis 2008 avec sa femme au Clos de l'Élu, à Saint-Aubin-de-Luigné, il conduit ses 20 ha de vignes en biodynamie. En 2012, il a acheté six jarres d'élevage de 150 l chez Terre d'Autan, des sortes de bonbonnes allongées surmontées d'un col très fin que l'on ferme avec une bonde pour barriques. « Les conditions n'étaient pas propices pour des vendanges tardives sur une de nos parcelles en Coteaux-du-Layon. Nous avons

THOMAS CARVIN s'est équipé de jarres de Terre d'Autan en 2012. Elles lui sont utiles pour des macérations douces. CLOS DE L'ÉLU



vinifié ces vieilles vignes de chenin en blanc sec. J'ai voulu essayer un élevage dans ces jarres en terre cuite pour bénéficier d'une micro-oxygénation sans apport de bois », explique-t-il.

La première année, il y a laissé ses vins six mois. « Je craignais une suroxydation mais après la mise en bouteille, le vin est repassé en réduction. Il s'est révélé très pur et aérien. Il était riche en acide tartrique, ce qui a sûrement contribué à ce résultat. Je ne mettrais pas tous mes vins en amphore. Il faut une bonne acidité et des raisins à peaux épaisses comme le chenin, qui les nourrissent en polyphénols. »

Au fil des ans, le vigneron ap-

prend à se servir de ce contenant: « La première année, j'ai fait un ouillage par semaine et j'ai eu beaucoup de consume. Désormais, je n'en fais qu'un tous les deux à trois mois. Entre-temps, il se crée un vide que l'on supprime à chaque fois qu'on ôte la bonde, ce qui accentue la consume. »

Pour maintenir la consume à un niveau raisonnable, il veille aussi à maintenir la température de son chai en dessous de 21 °C. Fort de ces précautions, il a ramené les pertes, qui étaient de 20 à 30 % la première année, à moins de 5 %. Aujourd'hui, il possède une quarantaine d'amphores, dont plusieurs de 400 l

pour la vinification de certains de ses rouges. « C'est un petit contenant, respirant, qui convient bien pour les macérations douces. » Mais les jarres sont fragiles. Elles se vident par déversement, une opération délicate. De même que le lavage : Thomas Carsin les nettoie avec une canne Moog, en veillant les protéger des vibrations de la canne et à éviter les chocs. La terre cuite étant un matériau brut, il faut l'affranchir avant la première utilisation et renouveler l'opération tous les trois ans. Enfin, il faut mettre les récipients en eau une nuit avant d'y entonner le vin.

MICHÈLE TRÉVOUX

Trois fabricants se distinguent

Terre d'Autan fabrique une jarre d'élevage (photo ci-dessous) et une jarre de vinification, toutes deux en terre cuite. À la différence de la première, la seconde est pourvue d'une large ouverture pour l'encuvage et se ferme par un couvercle en terre cuite et un cercle en Inox.

- Jarre d'élevage : 380 € (160 l)
- Jarre de vinification : 1 150 € (330 l)



© GALLELÉ PHOTOGRAPHIE

Nomblot propose une dolia en béton. « Nous avons lancé ce modèle en 2014 pour un élevage plus en finesse que dans les œufs car le mouvement des lies y est plus lent. L'objectif est de patiner plus que d'apporter du gras et de la richesse aromatique », explique le directeur, Franck Ferryes. 52 cuves ont déjà été vendues.

- Un modèle de 1 200 l : 4 900 €



© NOMBLOT

