

AGRICULTURE. Fûts en bois de chêne et cuves en inox laissent maintenant de la place aux cuves béton œuf. Un contenant apparu il y a plus de dix ans et qui donne une nouvelle personnalité aux vins corsés. Le tout basé sur des principes de biodynamie

Christophe Laurent

Bien que très ancien, bien qu'attaché à ses traditions, à ses vieux cépages, le vignoble corse n'a jamais cessé de se moderniser, de rechercher les moyens d'exprimer toujours mieux ses différents terroirs. Dans l'élevage des vins par exemple. Des traditionnelles cuves en inox, certains se sont tournés vers les foudres en chêne, les fûts en bois d'acacia, les muïds ou les demi-muïds. Et d'autres, avec un brin d'audace, vers les cuves ovoïdes, les œufs comme on les appelle plus simplement. Ces étranges formes de 1 600, 2 000 litres, ou plus, sont apparues à la fin des années 2000. En béton, offrant une micro-oxygénation lente, évidemment grises, sur socle, ces cuves ont doucement essaimé à travers la Corse. Sans jamais être prépondérantes, majoritaires, mais en devenant une subtile option de vinification, pour des cuvées différentes.

C'est ainsi chez Pierre Acquaviva, du Domaine Alzipratu, à Calenzana. « J'en ai quatre depuis 2013, souligne le vigneron. Je suis quelqu'un de pragmatique mais là, c'est un concept de biodynamie qui m'a convaincu. Parce que le principe, qui reprend en quelque sorte celui du ventre de la mère, de la matrice, c'est un contenant sans angle qui crée un vortex, un mouvement perpétuel, ce qu'en physique on désigne par mouvement brownien. Ce mouvement met les lies, la matière organique, en suspension. Ce qui n'est pas possible dans une cuve classique puisqu'elles se déposent au fond. En Bourgogne, entre autres, pour mettre les lies en suspension on effectue un bâtonnage. Dans certains chais, on fait rouler les fûts pour que le liquide entre en contact avec cette matière solide. Là, ça se fait naturellement : dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'hémisphère nord et inversement pour l'hémisphère sud. » Quel est l'intérêt alors d'avoir ces lies en suspension ? Cela apporte un gras qui assouplit les tanins, développe d'autres arômes. « C'est recherché pour les vins à fort potentiel, poursuit le Balanin. Cela apporte une impression de sucré sans que ce soit du sucré. Un peu comme ces chefs en cuisine qui mettent deux carrés de chocolat dans leur plat en sauce, vous le sentez à peine, c'est une présence discrète. C'est ça la vinification dans les œufs. C'est plus rond, c'est plus onctueux. Mais attention cela



Toujours à la recherche de la meilleure expression, le jeune vigneron de Patrimoine aimerait acquérir un deuxième œuf... mais il y a aussi la question de l'espace.

Raphaël Poletti



Faire du vin avec un œuf

Nicolas Mariotti Bindi a fait un premier essai avant de trouver le bon équilibre pour sa cuvée Mursiglia.

implique de goûter tous les quinze jours, pour ne pas arriver à un arôme de beurre. Sinon ça devient lourd. »

Un passage en inox puis douze mois dans l'œuf

Pierre Acquaviva utilise cette technique pour sa cuvée Iniziù, 100 % niellucciu. Une façon de domestiquer quelque peu ce cépage rustique, sauvage, aux tanins parfois musculeux. Le maître-mot c'est peut-être celui de l'expression du vin, lui faire dire autre chose.

Et il n'en est pas autrement, plus au nord, chez Nicolas Mariotti-Bindi, dans l'AOP Patrimoine. Avec un œuf de 16 hl acheté dès 2009. Mais, ici, pour le blanc et une cuvée Mursaglia aux touches d'épices remarquables. « L'œuf est un outil qu'il faut apprivoiser, reconnaît le jeune vigneron. J'ai choisi ce contenant, cette vinification, parce qu'à l'époque, mais j'ai changé depuis, je ne voulais pas me tourner vers le bois, je pensais que cela marquait trop les vins. Pour ma première cuvée en œuf, en 2010, j'ai eu un résultat qui n'était pas celui que j'imaginai. C'était très bon, ça a marché, mais je n'étais pas dans cette recherche de gras, plutôt de minéralité. »

Jamais en manque d'idées dans une appellation très dynamique, inventive, Nicolas Mariotti-Bindi va alors passer son vermentinu d'abord en cuve

inox pendant douze mois. Il va ainsi ignorer des lies qui resteront en fond pour, au bout d'un an, vinifier en œuf un vin clair. Et c'est lors du soutirage que cette cuve béton va gagner en oxygène et développer la finesse recherchée mais aussi cette tension que l'on sent sur le final. « Il y a en fait peu d'échanges d'oxygène dans une cuve œuf béton, explique-t-il. Bien sûr il y en a plus que dans l'inox mais je le constate lorsque j'ouvre la cuve : la part des anges est assez limitée. Et j'obtiens un vin qui a changé de profil. »

Dans le royaume du niellucciu, on entendait il y a quelques années, certains vigneron regretter l'orthodoxie du cahier des charges de l'appellation, avec ce dogme du 100 % niellucciu pour gagner droit à l'AOP. Aujourd'hui ce cépage puisant parvient à être domestiqué avec des méthodes douces, qui limitent l'extraction. « Je n'ai pas besoin de mettre mon niellucciu en cuve ovoïde, reconnaît Nicolas Mariotti-Bindi. Depuis octobre 2014 que j'ai cette cave, je me focalise sur divers points comme la récolte en petits contenants, la réception gravitaire, des cuves en béton très grandes pour ne pas écraser le fruit, un décuvaie sans pompe... tout cela offre un rouge bien plus fin. Pas besoin de la cuve ovoïde. Mais j'aimerais vraiment en avoir d'autres. Pour l'instant, c'est une question de place à la cave. »

Technicien œno à la chambre d'agriculture de Haute-Corse, Michel Guagnini, professionnel aguerri, suit avec attention ces différentes vinifications en Corse mais aussi sur le continent. « On

peut sans doute aller sur des élevages longs de 18 à 24 mois. J'ai pu goûter cela sur des syrah et des grenache, c'était assez remarquable. Je pense encore que c'est un contenant très approprié pour les rouges parce que ça apporte de la rondeur, les bactéries et les levures en suspension font un travail unique lors du mouvement brownien. Pour les blancs, il faut être vigilant et que cela n'apporte pas un côté beurré. Quoi qu'il en soit, c'est un gain de temps non négligeable. Oui, on peut obtenir ce type de résultats avec l'élevage en bois. Mais ce n'est pas aussi rapide. »

Le contre-exemple de Muriel Giudicelli

La cuve ovoïde est donc tout sauf un nouveau gadget. D'ailleurs, nouveau, ça ne l'est plus tellement puisque les vigneron ont désormais un peu plus d'une dizaine d'années de recul sur ses qualités. Et nombre de domaines, dans l'hexagone et à l'international, ont choisi cette vinification : Denis Mortet en Gevrey-Chambertin, Pontet-Canet à Pauillac, Château Mazeyres à Pomerol, Marquis de Termes, appellation Margaux, et même les champagnes De Sousa, avec un œuf en bois ! Les Américains, les Chiliens, les Espagnols se tournent aussi vers ce contenant. Et Michel Guagnini de souligner que l'œuf est valable aussi bien en vinification sur les blancs, qu'en élevage sur les rouges, avant d'ajouter « on attend celui qui essayera sur les rosés, parce qu'il y a forcément quelque chose à essayer. »

Mais attention, tous les essais en Corse n'ont pas été couronnés de succès. Ainsi à Patrimoine, Muriel Giudicelli, connue pour la précision de ses vins en biodynamie, n'a pas été convaincue par l'expérience. « J'avais deux cuves béton œuf, de 6 et 17 hecto. J'ai essayé en 2011 sur un blanc



Raphaël Poletti

CHIFFRES

1,3

tonne c'est le poids de la plus petite des cuves de 7 hectolitres.

5 000

euros, le prix d'entrée pour une cuve béton ovoïde.

et sur un rouge. Pour le premier, je trouvais que le vin s'élargissait. Pour le second, ce n'était pas intéressant. Dans ma cave, le vortex intérieur ne se créait pas. Je m'en suis séparée, au profit de Pierre Acquaviva. » Ce dernier explique d'ailleurs qu'il a fait placer trois de ses quatre œufs par un sourcier, pour trouver des lignes de force du sol. Le concept sera abstrait pour quelqu'un de trop cartésien, « mais un de mes œufs est resté près de la boutique client, parce que je voulais montrer justement que nous travaillons ainsi. Et il se trouve que ce quatrième œuf n'a, sur mon vin, pas du tout le même résultat que les autres. »

Michel Guagnini, gagné aux principes de la biodynamie, évoque les forces telluriques. Muriel Giudicelli parle de champs magnétiques, « les mêmes qui font que des vaches peuvent s'aligner parfaitement dans un champ ou qui guident les

La première étude comparative est Corse

C'est une étude, la première du genre, qui a fait tache d'huile. En mars/avril 2012, Nathalie Uscidda, directrice du CRVI, publie l'analyse comparative entre un vin blanc (vermentinu) passé en cuve inox et en cuve béton œuf. Sept pages techniques, précises, reprises et saluées par les revues professionnelles. Neuf ans plus tard, la directrice revient sur cette expérience : « cela a été possible grâce à la confiance d'Yves Canarelli. Nous avons travaillé ensemble sur des levures. Et lorsqu'il a acheté cette cuve béton œuf, la première en Corse, il nous a proposé de comparer les influences des deux types de cuves sur les caractéristiques chimiques et organoleptiques. Nous avons le même moût dans les deux cuves et on les a remplies séquentiellement, c'est-à-dire pas la première moitié dans l'une et la seconde dans l'autre, non, petit à petit. »

Les diagrammes en bâtons ou « araignée » font apparaître toutes les différences entre les deux vinifications. Si la cuve inox est plus performante sur les arômes de fleurs blanches (géraniol, phénol 2 éthanol), la cuve béton œuf développe et amplifie les arômes comme le butanoate d'éthyle (ananas) ou le citroneol (citron). En fin d'élevage, la cuve béton œuf offre plus d'élégance, plus de gras bien sûr mais aussi un peu plus de fruité. « Il faut mettre dans la cuve œuf des moûts qui ne manquent pas d'acidité, sans excès toutefois, reprend Nathalie Uscidda, biochimiste de formation, diplômée en agronomie. Mais attention, pourquoi obtient-on ces résultats ? Je ne le sais pas. Je ne suis pas docteur en mécanique des fluides. Ce qui est certain c'est que le béton respire et associé à une conductivité thermique, à la forme du contenant, cela crée une convergence qui produit un vin avec une autre identité. La cuve œuf offre des solutions multiples pour la vinification, la fermentation alcoolique, après un passage en bois ou en inox... c'est un vrai outil au service des vignerons audacieux. »

Organisme scientifique au service des vignerons corses, après, notamment, le travail sur les vieux cépages, sur les levures, sur la lutte contre le changement climatique, le CRVI poursuit ses recherches sur les caractéristiques des contenants. Il y a une poignée d'années, l'organisme avait également effectué des analyses, financées par la Collectivité et diffusées dans le milieu professionnel, sur les différents atouts des cuves béton, inox, œuf et demi-muid. Un centre de recherche qui n'est pas pour rien dans la modernisation du vignoble corse depuis bientôt quarante ans.



CH. L.



Pour donner une autre identité à son Niellucciu, pour l'assagir un brin, Pierre Acquaviva a choisi l'élevage en cuves ovoïdes.

OLIVIER SANCHEZ/CRYSTAL PICTURES

oiseaux dans leurs migrations ». Pour le vin et les œufs, ces champs seraient indispensables. Nathalie Uscidda, directrice du CRVI (lire par ailleurs), reste sur sa réserve scientifique : elle peut observer les effets bénéfiques de la cuve œuf béton sans formellement en donner les causes. Le bureau d'études Celsius, dirigé par Romain Guillaumont, docteur en mécanique des fluides, expliquait dans un récent numéro de La revue française d'œnologie, que « les amphores amplifient les mouvements surtout en haut de cuve, les cuves ovoïdes également, mais à un degré moindre et surtout en bas de cuve. » Là où c'est finalement le plus intéressant pour les lies. Autre élément non négligeable de l'œuf : son béton (calcaire, argile). Matériau qui revient en force dans les chais pour ses qualités d'inertie thermique, capitales dans les régions chaudes.

La révolution de cette cuve n'a certainement pas encore livré tous ses secrets, ni toutes ses potentialités. Mais, empruntant sa forme aux grosses jarres romaines, ces œufs sonnent aussi comme un retour à des principes oubliés, des techniques antiques. Pas étonnant que la Corse y trouve son compte.



Le domaine Alzipratu a fait installer trois de ses œufs par un sourcier pour trouver les bonnes forces telluriques au sein de la cave.

OLIVIER SANCHEZ/CRYSTAL PICTURES