

# LE TEMPS

---

vignerons orpailleurs (3) Mercredi 14 juillet 2010

## A la recherche de l'âme du vin

Par Pierre-Emmanuel Buss

### En Géorgie, ce vigneron a acheté des amphores en terre cuite pour vinifier du Cornalin, de la Rèze et de l'Ermitage. Un retour aux sources qui doit permettre au produit de mieux exprimer son terroir

«Retourner aux origines du vin pour exprimer l'âme profonde du terroir.» C'est le pari que s'est lancé [Amédée Mathier](#) en 2008 lors d'un voyage en Géorgie. Le dé clic? La découverte de vins réalisés de A à Z dans des amphores de terre cuite, méthode que certains vignerons de [Kakhétie](#), à l'est du pays, pratiquent depuis six mille ans. «Je n'en avais jamais entendu parler avant, souligne le directeur d'[Albert Mathier & fils, à Salquenen](#). L'idée est d'accompagner le vin pour qu'il exprime mieux son caractère. Cela m'a tout de suite séduit.»

Sûr de son fait, Amédée Mathier a immédiatement commandé à des artisans géorgiens sept amphores oblongues – ou kvevris – de 600 à 2000 litres. Elles ont été enterrées il y a un peu moins d'une année juste derrière l'encavage, en bordure de vigne. Iconoclaste, le patron valaisan a gardé les pieds sur terre: il a commencé par tester une des nouvelles venues en la remplissant d'eau. «Après six semaines, ni le volume, ni le goût n'avaient changé. On s'est dit qu'on pouvait y aller.»

Les amphores enduites de cire d'abeille ont accueilli une partie de la vendange 2009. Amédée Mathier et l'œnologue du domaine, Fadri Kuonen, ont choisi trois cépages aux caractéristiques assez proches des variétés géorgiennes: du [cornalin](#) pour le rouge, de la [rèze](#) et de l'[ermitage](#) pour les blancs. Le raisin égrappé, 4300 kilos au total, a été précipité dans les kvevris pour une vinification spontanée. Seule intervention humaine: un [pigeage](#) au bâton, au minimum trois fois par jour.

Les deux complices n'ont utilisé ni soufre – ils en ajouteront lors de la mise en bouteille –, ni enzymes, ni levures. «L'utilisation des levures indigènes permet de mieux exprimer les caractéristiques du terroir, indique Fadri Kuonen. Elles sont aussi plus riches en arômes et apportent du gras au vin.» Cette philosophie du laisser-faire est aussi une école de patience: [la fermentation alcoolique](#), qui se déroule normalement en dix jours, a pris entre quatre et six semaines. [La fermentation malolactique](#) s'est terminée au début du mois de juin.

Le jour de notre visite, le 16 juin, Fadri Kuonen commençait à pomper une partie du jus pour un élevage dans des fûts de cerisier pour le rouge et d'acacia pour les blancs. L'occasion rêvée de se faire une idée de la qualité des futurs vins. Bonne surprise pour les blancs, très expressifs, vivants, avec beaucoup de matière. Le cornalin, en revanche, était un peu en dedans, avec une couleur clairette est un côté oxydatif marqué. «Peut-être faudrait-il un cépage plus tannique, comme le cabernet franc, s'interroge Fadri Kuonen. On verra ce qu'on fera la prochaine fois...»

Cette déception illustre toute la difficulté de l'entreprise. «On a connu pas mal de problèmes, reconnaît Amédée Mathier. Il a fallu remplacer deux amphores qui se sont cassées lors de la pose. [L'Ecole de Changins](#) s'est retirée du projet alors qu'elle s'était engagée à nous suivre. Comme nous sommes les premiers à nous lancer en Suisse, il a fallu apprendre sur le tas, ce qui n'est pas toujours facile. Nous avons bien des contacts avec des encaveurs en Géorgie. A la même question, il y a parfois trois réponses différentes...»

Malgré cela, Amédée Mathier et Fadri Kuonen restent optimistes, eux qui ont dégusté «de très beaux vins» d'amphore lors de diverses dégustations. Dans la région, on observe en silence en attendant la

mise en bouteille, prévue entre juin et septembre 2011. «Personne n'ose encore nous traiter de fous, confie le premier, narquois. On espère que ce ne sera jamais le cas.»

**LE TEMPS © 2009 Le Temps SA**