

XII

## ÉCONOMIE

MARDI  
7 MARS 2017

TERRE ET VIN

L'amphore  
ressort  
de terre

LES RICEYS ET ROUVRES-LES-VIGNES. Il paraît que la terre ne ment pas. Sur la Côte des Bar, certains ont même décidé de lui rendre ses lettres de noblesse.

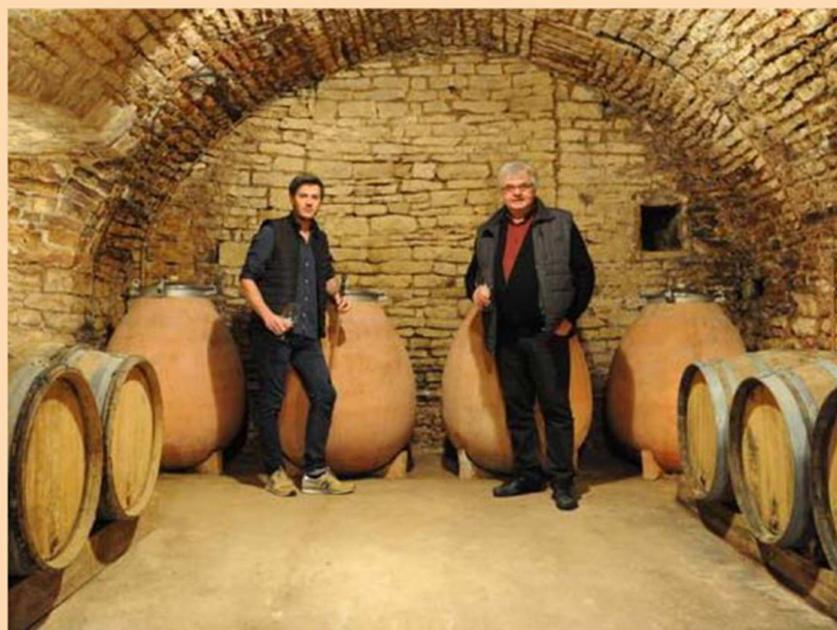
J'ai un gros pot de fleurs pour vous, je le mets où ? » Ce jour de 2012 où le transporteur est arrivé, Nathalie Falmet n'était pas au chai. Et comme les jarres toscanes de 800 litres ne courent pas les rues de la Côte des Bar, il ne pouvait pas savoir que ce qu'il transportait n'allait pas servir à faire joli devant le bâtiment moderne. C'était le nouvel outil de vinification de la vigneronne de Rouvres-les-Vignes. Ce message du chauffeur sur son téléphone, Nathalie Falmet en rit encore quand elle l'évoque. En revanche, elle redevient très sérieuse quand il s'agit de préciser ce que cette jarre lui a apporté. « Le vin est cristallin, hyper limpide et hyper propre ! » La vigneronne, qui vinifie

séparément parcelles et cépages, utilise également une cuverie inox et une série de fûts de la tonnelle de Champagne. Des fûts avec lesquels elle compose, par exemple, trois cuvées parcelaires non dosées : ZH 302, 303 et 318.

## "UNE IDÉE POUR UN CHARDONNAY"

La jarre toscane est venue en complément, après la dégustation d'un « blanc de Loire » vinifié en amphore et dégainé par Philippe Faure-Brac, qui a été meilleur sommelier du monde en 1992. « Je cherchais une idée pour un chardonnay », explique-t-elle. Elle a séparé un marc de 4000 kg de sa vendange 2012 en trois parties : jarre, cuve et fut. La partie vinifiée dans la jarre a donné la cuvée Terra, qui est sortie cet hiver. Un beau champagne très mûr, aux arômes de coing et de gâteau et dosé « à un gramme ». Beaucoup de matière et presque pas d'acidité en bouche... Et

ça, c'est le résultat que donne la jarre. « Dans la jarre, il n'y a pas de sur-



Les Gallimard, père et fils. Le premier a remis le fût au goût du jour. Le second est allé encore plus loin en arrière, avec ces quatre jarres de 450 litres.

face plane, le vin est toujours en mouvement, ça le rend plus gras et plus rond », estime Nathalie Falmet. Elle désigne le dolium ventru de 1 000 litres acheté par la suite et dans lequel elle vinifie des pinots noirs. « C'est plus accentué encore dans le dolium, peut-être à cause de la forme plus ronde. » Comme la terre cuite est neutre, elle ne marque pas le vin comme le fait un fût. Au contraire, même, on a l'impression que le cépage en ressort encore plus pur.

## PENDANT CE TEMPS-LÀ, AUX RICEYS

Une impression que partagent les Gallimard, père et fils, aux Riceys. « L'amphore, ça ne

marque pas le vin, ça le purifie, ça intensifie la personnalité de chaque cépage », estime Arnaud, le fils. Didier, le

père, avait voulu remettre des fûts dans la cave quand il est arrivé sur l'exploitation. Arnaud, lui, voulait « tester quelque chose de nouveau ». Résultat : quatre jarres de 450 litres trônent dans la cave voûtée à côté des fûts. Les vins sont d'abord vinifiés en cuves inox, puis ils passent cinq mois dans les jarres. La fermentation alcoolique se fait à 18 °C, « ça fait ressortir le fruit », et la fermentation malolactique est systématique. « On a vu le potentiel tout de suite », assure Didier Gallimard.

## "UN BÂTONNAGE DOUX NATUREL"

Comme Nathalie Falmet, Didier et Arnaud Gallimard estiment que les jarres arrondissent les vins. Un effet du vortex, le mouvement perpétuel du vin dans le récipient en terre, qui « fait comme un bâtonnage doux naturel, sans qu'on ait besoin d'ouvrir l'amphore », selon Didier Gallimard.

La première cuvée issue de ces jarres doit sortir au printemps. Amphorescence, c'est son nom, est un assemblage à parts égales de

chardonnay et de pinot noir où les deux cépages se répendent et s'intensifient mutuellement. Du fruit et de la fraîcheur. Pas de sucre ici : « Zéro dosage, c'est ce qui lui va le mieux. » La cuvée a été testée « en brut et en extra-brut ». Même l'extra-brut « gardait une certaine sucrosité », au contraire de la cuvée Quintessence, le blanc de blanc en fût de la maison, à qui l'extra-brut va plutôt bien.

## "ON N'A PAS DE REÇU"

Pour enthousiastes qu'ils soient, Nathalie Falmet ou Didier et Arnaud Gallimard restent prudents. Leurs premières cuvées en amphores sont toutes jeunes, et les volumes sont confidentiels : un millier de cols par ici, un peu plus de deux mille par là. Une expérience, en somme : « On n'a pas de reçu », estime d'ailleurs Nathalie Falmet. Mais les cuvées sont belles, et les vins clairs aussi. Assez pour se dire que pour un retour à l'antique, la terre cuite a encore de beaux jours devant elle. ■

YANNI TOURBEY@leclair.fr



Nathalie Falmet avec son dolium de 1 000 litres pour le pinot noir (au premier plan) et sa belle jarre de 800 litres destinée au chardonnay.

## TERRE CUITE TOSCANE OU D'AUTAN ?

Chez Nathalie Falmet comme chez les Gallimard, si les raisins sont champenois, la terre cuite est toscane. D'Impruneta, plus exactement. C'est là que le potier Artenova a son atelier spécialisé, « La terra cotta e il vino », où sont fabriqués jarres, dolia et amphores pour les vigneronnes toscans, d'abord, parce qu'en Toscane, la vinification en amphore tient de l'évidence. Mais aussi pour beaucoup de vigneronnes un peu partout dans le monde. En France, presque tous les vignobles comptent quelques adeptes. En Champagne, par exemple, le potier toscan compte une dizaine de clients, dont quelques grands noms comme Sélosse ou Larmandier-Bernier. Dans l'Aube, ils sont quatre : Nathalie Falmet et les Gallimard père et fils, bien sûr, mais aussi Cheurlin-Dangin (Celles-sur-Ouche) et Vouette-et-Sorbée (Bertrand Gautherot, à Buxières-sur-Arce). Le prix de tels récipients est élevé. Une jarre de 450 litres vaudra environ 2 000 €. Pour une jarre de 800 ou un dolium de 1 000 litres, il faudra compter le double. En France, Terres d'Autan, un potier du Languedoc, propose depuis quinze ans ses propres récipients. Les jarres d'élevage de 160 litres sont à 350 € hors taxes. Pour une jarre de vinification de 300 litres, l'addition monte à 1 050 €. Un contenant de 530 litres existe, fabriqué en terre de Castelnaudary mais en Italie. Celui-là vaut 1 950 €. Des tarifs équivalents à ceux pratiqués par le potier toscan.