La Bouée Rouge

Saint Germain des Pres

Nicolas Petite ~ Artisan Vigneron

Faire du Vin ? Mais parce que c'est inutile et totalement futile… C'est avec la trentaine et cette idée en tête que le vigneron à décider de se reconvertir dans ce domaine où ses connaissances se limitaient, quoique avec observance, à la stricte consommation du breuvage…

2018 : passage à mi-temps sur son poste d'ingénieur en environnement afin de réaliser une formation en alternance,

2019 : achat de vignes sur un coup de foudre… et voilà 1,8 ha de blanc en coteaux, dans une zone dédiée aux liquoreux,

2020 : Installation ! … ah mince, il va falloir construire un chai et on est déjà en avril, dans 5 mois c'est les vendanges…

2021 : après un an d'élevage stressant, sortie des premières quilles en fin d'année,

2022 : reprise de vignes pour atteindre 3,2 ha : plus le temps pour le mi-temps salarié : vogue la galère !

Contact : nicolas.petite@gmail.com / 06 85 70 95 59

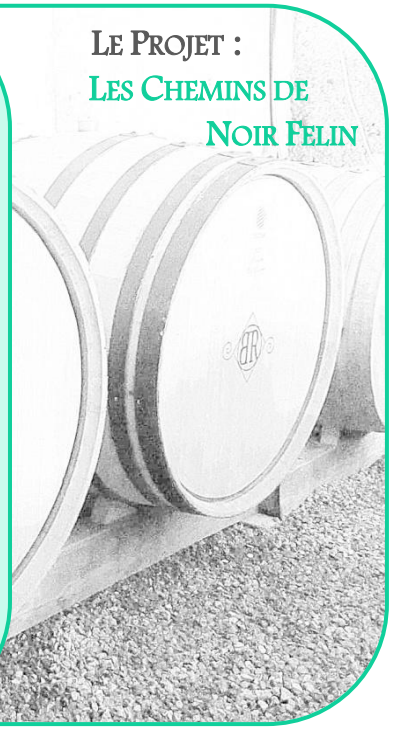
Le Projet : Les Chemins de Noir Felin

Avec ce cépage si propre à faire de grands vins blancs, et de magnifiques terroirs sur les coteaux à liquoreux, le vigneron n'a plus qu'à faire des superbes vins… « plus qu'à » !

Le travail, tant aux vignes, qu'au chai, se veut discret pour laisser la place aux raisins. Une grande attention est donc portée à la qualité de la vendange, à son pressage et à sa mise en fermentation avec ses levures indigènes.

Les opérations jugées brusques, telles que la filtration ou le pompage, sont bannies du chai.

Le souffre, c'est comme les antibiotiques, pas automatique, mais si besoin, le vigneron peut y recourir, le cas échéant, à toute petite dose.



L'Outil : Des Vins Penses avec les Doigts

Pas de bon vin sans bons raisins,
*pas de bons raisins sans un sol sain**

C'est avec cet état d'esprit que le projet a été initié et les outils adaptés en conséquence : pas de tracteur mais des engins légers pour ne pas tasser les sols et ne pas les travailler en profondeur.

C'est donc un vieux motoculteur Staub et une chenillette Suisse qui ont dû quitter leur retraite pour reprendre du service.

L'herbe s'invite dans les rangs pour garantir nourriture aux organismes du sol, lieu de vie pour les insectes et ombrage aux racines des vignes. En contrepartie de ses services, elle se rémunère sur les rendements… mais à quoi bon faire beaucoup, si on peut faire beaucoup bon ?

** dicton du vigneron lui-même*

Le Chai : Saint Germain des Pres ~ Rive Droite

Ancienne grange agricole, située derrière la levée, le chai a été, aux dires des riverains, « terraformé » en l'espace de 4 mois pour accueillir en urgence les fruits de la première saison.

Ne partant de rien, le vigneron a décidé de placer les pressoirs, modèles fin XIXème, au grenier, afin de se faire les bras en montant les caisses de raisins, et accessoirement, de laisser ensuite les jus s'écouler par gravité jusqu'à leur lieu d'élevage et ainsi éviter les pompes.

Tout le processus de vinification est ainsi mené sans électricité, à l'exception de l'éclairage, qui doit d'ailleurs être terminé car jugé « non essentiel » lors de la réalisation initiale du chai…

Adresse : La Boire Guyard
49170 Saint Germain des Prés

MARMOUSETS

~ 1ERE SAISON ~

Geologie / Climat :

On est ici à la croisée des chemins puisqu'il ne s'agit pas d'un jus « parcellaire », mais d'un assemblage de toutes les zones.

On reste sur ce mono-cépage, tant apprécié par le vigneron, celui qui est si adapté à cette région de France, apte tant aux liquoreux, qu'aux pétillants ou aux secs, mais « chut », en vin de France, la désignation du cépage n'est pas autorisée.

En matière de proportion, une majorité du jus provient d'une parcelle sur Spilite, cette roche qui confère au vin son côté salin en fin de bouche.

Age des vignes :

En tout, ce sont 6 170 ceps qui apportent leur contribution à cette cuvée, d'âges compris entre 12 et beaucoup d'années.

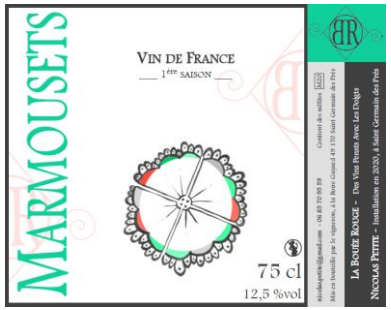
Le vigneron, qui est aussi le capitaine en a 35.

Pratiques culturales :

Le vin est issu de l'assemblage des jus de rebêche des autres vins blancs secs produits : les raisins sont placés dans le pressoir et pressés jusqu'à ce que le marc soit trop compact pour permettre d'extraire davantage de jus sans monter en pression. A ce moment, le pressoir est ouvert pour réaliser une « rebêche * » : décompaction et mélange du marc pour permettre de le presser de nouveau. Les jus de ces secondes presses sont assemblés pour produire la cuvée « Marmousets ». Le vin est élevé pendant un an en cuve, sur ses lies.

* *Selon certains spécialistes, à la crédibilité douteuse, il semblerait que le terme de « rebêche » puisse trouver son origine dans le nom du jeune Antoine Rebêcher, assistant d'un célèbre moine de Champagne…*

Et le vin ?



On pourrait dire que le vin est vif, avec un nez sur les petites fleurs blanches et la poire, cette même poire que l'on retrouve en bouche, avec une belle longueur saline et salivante.

Le vigneron préfère raconter que ce vin est parfaitement adapté au contexte nommé « apéritif », avec une sacrée dose de « r'viens-y » et de belles notes de « trop peu ». Il précise aussi que si la 1ère bouche peut sembler déroutante, elle appelle tellement bien la suivante ! Les historiens s'accorderaient à dire que le fromage Comté eut été inventé spécialement pour accompagner Marmousets.

~ 1ere Saison ~

Les Grèves

Geologie / Climat :

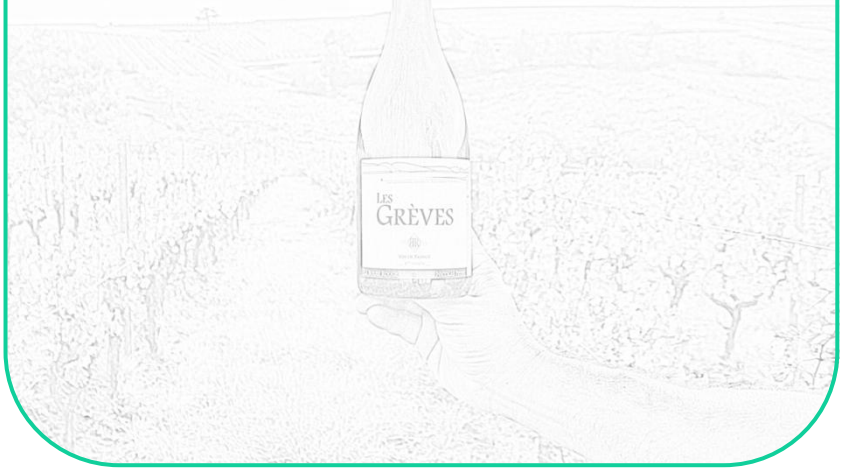
Regard à l'est depuis un promontoire schisteux vers les coteaux d'une si célèbre appellation des vins liquoreux.

Si le paysage est ouvert et fabuleux, le sol, lui, est bien maigre et plutôt durcissant : ce coteau sur lequel « Les Grèves » prennent leur source est aussi difficile pour les vignes que la vue est magnifique pour les yeux.

Celles-ci, malgré une vingtaine fringante, demeurent de petits gabarits, produisant peu de grappes, de petits raisins, bien peu juteux : ici c'est le schiste qui coule des baies, et presser du caillou n'a jamais produit beaucoup de jus… mais quelle concentration !

Age des vignes :

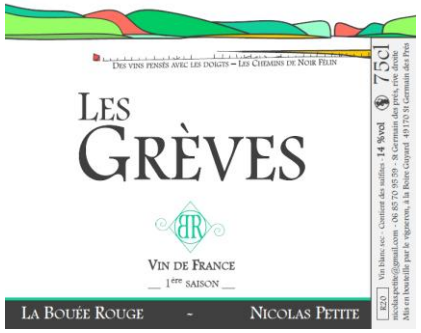
Les 947 souches présentent 17 993 années cumulées.



Pratiques culturales :

Pour palier la difficulté du terroir, les vignes sont conduites avec une taille très courte, en gobelets en ligne. L'herbe est laissée toute l'année un rang sur deux, afin de maintenir de la fraicheur au vin, mais même elle, peine à pousser sur ce sol et demeure relativement rase malgré l'absence de tonte. Le second rang est semé d'engrais verts après les vendanges et travaillé au printemps en surface, de manière à conserver un paillage permanent. Avec la teneur en pierres du sol, partie de plaisir assurée pour le motoculteur et le vigneron qui sautillent, tressautent et rebondissent en rythme. Sur ce terrain de jeu, les degrés alcooliques s'envolent vite et les raisins se concentrent fortement en arômes, un peu normal pour un coteau habituellement réservé aux vins liquoreux…

Et le vin ?



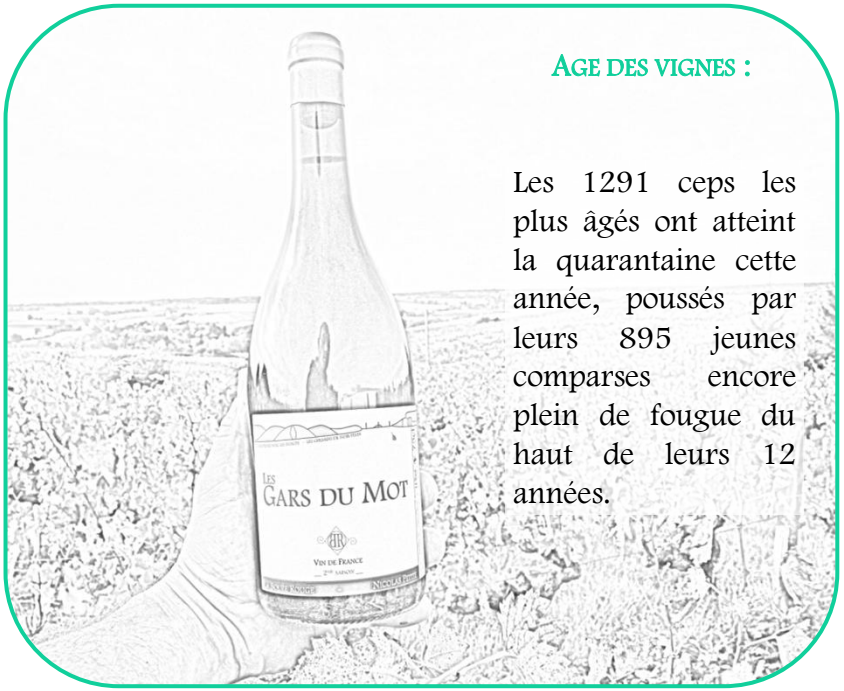
Bien qu'il s'agisse d'un blanc sec, celui-ci présente une certaine sucrosité. Les degrés alcooliques (14 %vol) sont bien portés par une belle acidité et de jolis amers, propres aux schistes.

C'est le compagnon idéal pour un repas : à la table, peu de plats l'inquièteront (hormis les viandes rouges…) et il saura parfaitement se tenir face à des viandes blanches en sauce ou des fromages.

Les Gars du Mot ~ 2nde Saison ~

Geologie / Climat :

Il ne manquerait que l'eau pour réunir les quatre éléments sur le coteau où poussent les vignes qui donnent « Les Gars du Mot ». Mais de l'air et du feu, il y en a, pour sûr, sur cette terre orientée à l'ouest, plein vent et soumise au brûlant soleil d'après-midi. Ces conditions font de ce coteau un terrain difficile et séchant : issue d'une altération des schistes gréseux sous-jacent, la terre durcit tôt dans la saison et mérite donc un couvert permanent pour la maintenir au frais. Pour limiter le vent, mais aussi embellir sa parcelle, le vigneron complante ses vignes avec des arbres et arbustes, notamment sur la limite sud-ouest, la plus exposée.

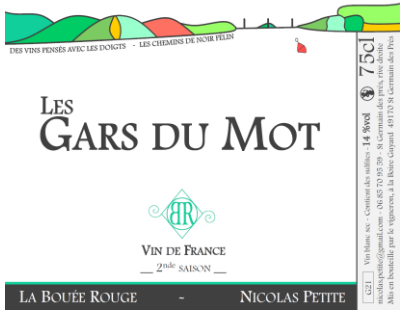


Age des vignes :

Les 1291 ceps les plus âgés ont atteint la quarantaine cette année, poussés par leurs 895 jeunes comparses encore plein de fougue du haut de leurs 12 années.

Pratiques culturales :

Ici, la taille est comme chez le coiffeur visagiste : à la tête du client ! Le vigneron ne sait pas trop quelle a été l'intention initiale et taille donc court avec ses doigts et son cœur, en tachant de respecter au mieux les flux de sève et la structure des ceps. Un enherbement important est conservé sur la parcelle afin d'en régénérer le sol : un rang n'est fauché qu'une fois par an, tardivement pour laisser l'espace aux insectes et le second rang est semé d'engrais verts l'hiver puis travaillé en surface au printemps afin de conserver un mulch sur le sol. Après 3 saisons, le motoculteur et son driver ont bien senti que la terre retrouve une certaine souplesse !



Et le vin ?

Elaboré à partir des premiers jus, avant rebêche du pressoir, fermentés en barriques par les levures indigènes, le vin reste un an sur ses lies avant d'être mis en bouteille sans filtration. Le vigneron est plutôt satisfait du jus, qu'il juge bien équilibré, avec une belle vivacité couplée à de jolis amers : il trouve le vin parfaitement à son aise sur sa table et se dit qu'avec seulement 635 bouteilles, s'il se moquait de finir avec la « fraise », il les garderait pour sa consommation privée…

IMMANENCE

~ 2NDE SAISON ~

Geologie / Climat :

Immanence est un vin de macération longue, très longue, de 8 mois, en jarres. Le vigneron n'ayant pas ramassé correctement toutes les parcelles, les raisins proviennent d'un glanage post-vendange, afin de récupérer les grappes oubliées et sur-muries.

Il s'agit donc d'un assemblage de toutes les parcelles. Les raisins proviennent toujours de ce même cépage qu'affectionne le vigneron.

Mais au fait, c'est quoi l'Immanence ??

Age des vignes :

Statistiquement, il doit tourner entre une douzaine d'années et beaucoup plus…

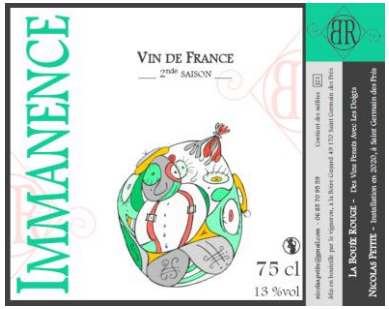
Pratiques culturales :

Les grappes étant parfaitement mûres, elles sont laissées entières et placées dans un jus du même cépage pour une infusion lente. Seuls quelques pigeages très délicats sont pratiqués, pour ne pas trop extraire les tanins des rafles.

Après 8 mois de macération, les grappes sont pressées à la main. Le jus est laissé en décantation quelques semaines puis mis en bouteilles.

PS : Aux dires d'un éminent spécialiste, dont le propos, bien que légèrement aviné, demeure indéniablement juste et précis : « il étions bien quand il avions l'Immanence ! »

Et le vin ?



Confidentiel, puisque produit en toute petite quantité, il est légèrement trouble en raison de la macération et de l'absence de filtration.

A la dégustation, le vin est déroutant et probablement peu accessible lors d'une première rencontre : on est ici sur un blanc tannique, mais aux tanins fondus et souples. Ce peut être une jolie découverte pour la table, sur un risotto ou un plateau de fromage, pour se substituer à un rouge…

La Pré d'À-Haut ~ 2nde Saison ~

Geologie / Climat :

Perchés sur un sommet - + de 9000 m - nous sommes entre l'Ordovicien et le Dévonien, il y a 400 à 450 millions d'années, en forte période d'activité volcanique. A quelques montagnes près, le paysage n'a quasiment pas changé… Et là Boum ! une coulée de magna s'écoule vers l'océan où elle se refroidit lentement, donnant naissance à de la Spilite, roche volcanique riche en sodium. Quelques années plus tard, une personne bien inspirée décida de planter de la vigne sur cette coulée orientée à l'est et au pied de laquelle nait un ruisseau. Sur le coteau opposé s'épanouit un boisement de chênes : au sein de la petite combe ainsi formée, moins ouverte sur les paysages alentour, la vigne pousse isolée des vents dominants. C'est le coin que choisit le vigneron qui taille lorsque le vent souffle l'hiver…

Age des vignes :

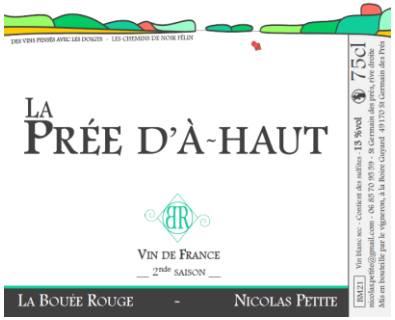
On ne demande pas leur âge à des dames anciennes…

En réalité, le vigneron ne le sait pas : il a bien l'information pour la partie la plus jeune qui date de 1977, mais pour la partie la plus ancienne, selon les voisins, c'était déjà « la vieille » dans les années 1950.

Pratiques culturales :

Malgré une roche dure en profondeur, la bonne épaisseur de sol confère de la vigueur aux vignes, qui sont donc menées en baguettes. Cette taille permet d'étaler les grappes et ainsi garantir leur état sanitaire. La vigueur de l'herbe reflète directement la profondeur de la roche : très poussante et verte en bas de coteau et plus chétive, voire carrément sèche sur le haut du coteau, avec notamment un fort développement de plantes grasses sédum. La terre est ici bien plus facile à travailler et moins durcissante que sur les autres coteaux exploités : les bras du vigneron qui tiennent le motoculteur ne s'y trompent pas… Les vignes étant âgées et très déplantées, le vigneron a entrepris une complantation, incluant au passage des arbres et arbustes pour remplacer les manquants.

Et le vin ?



On est sur une approche gourmande, voire pâtissière. D'aucuns diraient « petit beurre Nantais », d'autres imagineraient la soirée hivernale, cocooning au coin du feu.

Grâce à une belle vivacité, le vin sait rester frais et élégant, tout en se parant de cette grande gourmandise. Un passage d'un an en barriques enrobe de rondeur le jus tendu issu de la spilite.