

Cuvée 29 Domaine Michelas



Depuis quelques années une tendance semble se dessiner dans de nombreux domaines, de nouveaux contenants de vinification ou d'élevage pointent leurs poignées en terre cuite.

C'est le retour des « amphores » antiques, ces jarres à la contenance variable de 300 à 1000 litres marquent une évolution et un retour à des méthodes ancestrales aux avantages à priori indéniables:

¶ La première caractéristique que l'amphore procure est de permettre une vinification naturelle et douce. Le vin est infusé, il macère et l'extraction se fait sans heurs lentement mais sûrement d'où un rendu soyeux des tanins même sur des raisins à forte personnalité tannique comme le malbec, mourvedre ou même syrah.

¶ La seconde caractéristique est que la vinification et élevage peuvent ne faire qu'un en effet le vin est quasiment fini à l'issue du processus (environ 1 an) et qu'il ne-faudra le laisser reposer dans un autre contenant qu'un à 2 mois avant la mise.

¶ La troisième caractéristique est de satisfaire les « anti bois » en effet sa neutralité permet de ne pas dénaturer le goût du vin et de préserver la pureté d'expression du fruit.

¶ La dernière est que vins rouges et vins blancs sont vinifiés de manière identique.

Étapes de la vinification en amphore de terre cuite:

Le contact des peaux avec le jus permet une extraction phénolique permettant de stabiliser les vins sans avoir recours au SO2, ce qui met en exergue la pureté du jus de raisin. Une fois le processus de fermentation achevé, la fermentation malolactique peut débiter naturellement. La maturation se poursuit environ six mois selon la cuvée et le millésime Cette durée est très variable, et selon les domaines elle peut durer jusqu'à un an. Une fois cette période achevée, les peaux, lies et pépins se retrouvent au fond de la cuve et laissent un vin clair issu d'une filtration naturelle. Ce vin est ensuite soutiré dans une amphore plus petite (ou un autre contenant neutre) qui est situé dans une cave souterraine, donc à température constante plus fraîche que la précédente. Le vin est mis en bouteille quelques mois plus tard. Ce processus permet d'obtenir un vin (blanc ou rouge) très pur qui peut être dit "de goutte", car on ne presse pas les peaux qui restent. (source: Idealwine)

Intérêts de la vinification en amphore : oxygéner sans boiser

L'amphore en terre cuite est étanche au vin mais perméable au gaz. Elle laisse donc passer l'oxygène et permet une oxygénation régulière, comme en barrique. Elles vont permettre d'adoucir des tanins trop durs, de réduire l'acidité sans dénaturer ou influencer sur le goût et d'avoir le rendu d'un vin sur le fruit mais capable de vieillissement.



Une nouvelle approche augurée sur le millésime 2015 par le Domaine Michelas Saint Jemms situé à quelques kilomètres de Tain l'Hermitage, ou deux jarres toutes neuves de 3 hl attendent leur première utilisation sur une cuvée particulière: la cuvée 29. L'objectif pour Sébastien Michelas, cogérant du domaine avec ses trois sœurs :

« Tester les effets de la micro oxygénation du vin via la porosité de la terre cuite. Avec les jarres, l'idée est d'obtenir des arômes de syrah avec davantage de pureté du fruit et du terroir, en évitant les apports boisés des fûts. Je vais pour une même parcelle lui faire vivre trois vinifications différentes: la première en 100% jarre (vinification et élevage) ; une vinification en fût et élevage en jarre et une vinification et élevage 100% fût».



Cette cuvée spécifique N°29 est issue d'une sélection de 1092 cepes de vigne de plus de 70 ans, plantés sur la commune de Mercurol sur les terrasses des châssis. N°29 étant le numéro de la parcelle, produite en 150 exemplaires seulement et en magnum, cette cuvée confidentielle pourra être gardée en cave plus de 10 ans.

Sur le millésime 2012, instantané actuel de la cuvée on notera au nez un côté fruits noirs et une finale épicée, légèrement poivrée. En bouche, les fruits noirs, la réglisse dominant, les tanins sont souples et offrent une sortie très soyeuse.

Sur 2015 les subtilités de vinification et d'élevage que nous venons d'évoquer lui conféreront sans nul doute une aura toute particulière. A découvrir bientôt au domaine...



62€ TTC départ cave, et 60€ par 6 magnums