

7 novembre 2009

Visite d'un laboratoire œnologique à Cartigny

Ce samedi 7 novembre, le Club Terre Avenir a visité le laboratoire œnologique de Xavier Chevalley à Cartigny, logé dans l'ancienne cave à patates qui avait été abandonnée en 1975 pour des raisons de rentabilité.

Xavier Chevalley est œnologue à façon : il transforme pas moins de 70 vins différents en 100'000 bouteilles de mousseux. Sa méthode de fabrication du mousseux est la même que la méthode champenoise, appellation interdite depuis peu, qu'on appelle alors méthode traditionnelle.

Avant de nous expliquer tous les secrets de fabrication de mousseux en méthode traditionnelle, il nous cite les deux autres manières de produire du vin mousseux : les vins avec ajout de gaz ou la méthode de la cuve close.



L'élaboration de mousseux telle que Xavier Chevalley la pratique se décline en plusieurs étapes. D'abord il demande à ses clients de lui livrer un vin de base quelque peu spécifique. Le raisin doit être vendangé un peu plus tôt que celui destiné à du vin tranquille car il ne doit pas contenir trop d'alcool, sinon la fermentation serait trop difficile. Ensuite, le raisin doit être manipulé avec précaution ce qui implique que les vendanges se feront à la main et que le jus de la pulpe de raisin sera extrait très délicatement afin de ne pas extraire les corps gras des pépins et de la pulpe. En effet, ces corps gras sont des anti-mousse naturels qui empêcheraient la formation de jolies bulles.

Le vin est donc emmené chez Xavier Chevalley aux environs de février alors que la première fermentation (transformation du sucre en alcool grâce à des levures) et la deuxième (transformation de l'acide malique en acide lactique par des bactéries) sont achevées. Il est mis dans des cuves auxquelles l'on ajoute du sucre (20 grammes/litre) et un pied de cuve est préparé (habituance progressive des levures à l'alcool). Le vin, le sucre et les levures sont mélangés et mis en bouteille solidement fermées. On appelle cette étape la prise de mousse. Les bouteilles sont stockées horizontalement.

La fermentation va durer environ un mois et demi à une température ambiante de 10-12°C afin que les levures travaillent tranquillement. Pendant cette opération, les levures vont progressivement mourir et se déposer au fond de la bouteille, c'est ce qu'on appelle la lie. Le vin reste 9 mois sur lie, à température ambiante de 15°C, c'est là que se développe la complexité aromatique et que le gaz carbonique « s'affine ».

La lie doit cependant être ôtée de la bouteille. Débute alors l'étape du remuage qui va durer environ une semaine. Les bouteilles sont placées dans de grands cadres et retournées automatiquement afin d'amener délicatement la lie du côté du bouchon. A l'époque, cette opération se pratiquait à la main avec des bouteilles placées dans des pupitres.



Les cadres



Les pupitres

Ensuite vient la phase du dégorgement qui consiste à enlever la lie sans ôter trop de liquide. Il y a deux manières de le faire : à la glace (le bout de la bouteille est trempée dans du froid et lorsque la bouteille est ouverte, la pression fait sortir le bouchon de lie glacée) ou à la volée. M. Chevalley nous fait une démonstration de dégorgement à la volée. Mais, cette opération est normalement effectuée par une machine qui peut ainsi traiter entre 400 et 500 bouteilles à l'heure.



L'ultime étape consiste à ajouter la liqueur d'expédition (du moût de raisin concentré) afin de faire du mousseux brut (entre 0 et 15gr/l de sucre), sec (entre 10 et 30gr/l de sucre), demi-sec (entre 25 et 40gr/l de sucre) ou doux (plus de 40gr/l de sucre). La bouteille est enfin bouchée, muselée et étiquetée. M. Chevalley nous met bien en garde qu'après le dégorgement, le vin mousseux doit être bu au plus tard dans les 2 ans !

Après des explications aussi claires et limpides, nous commençons la dégustation. Dans l'ordre, nous avons pu goûter :

- 1) Le Baron Auriol du Domaine des Abeilles d'or. Un pinot blanc brut.
- 2) La Genevoisie du Domaine des Perrières. Un chardonnay brut.
- 3) La Bertolie du Domaine de la Planta. Un assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier brut (le même assemblage que les champagnes).
- 4) La Rose de Sens du Domaine des Faunes. Un rosé de pinot noir brut.
- 5) Le Requiem du Domaine du Château de Collex. Un chardonnay demi-sec.
- 6) L'Ambroisie de Stéphane Gros. Une spécialité étonnante puisqu'il doit sa couleur framboise au cépage utilisé : le gamaret !

Voilà de quoi donner des idées pour les fêtes de fin d'année à tous les membres présents ce matin-là !

