

**VIN**

# Des vignerons voient la vie en orange avec un nectar à la robe originale

Vinifier du raisin blanc comme du rouge, c'est la recette du vin orange. Des vignerons romands se réapproprient un procédé hérité de l'Antiquité. Intrigant et aromatique, le vin orange répond à un intérêt du public pour les vins naturels.

Il n'est ni rouge ni blanc. Encore moins rosé. Non, la robe de ce vin-là est orangée. Un ambre profond, qui se teinte parfois de nuances de pêche, et qui parvient à troubler aussi bien le novice que le sommelier aguerri. Le vin orange, c'est la tendance du moment. Emboîtant le pas à de grands domaines français, italiens ou autrichiens, plusieurs Romands, de Genève au Valais, se lancent dans cette aventure, réinventant dans leurs caves un processus de vinification qui n'a pourtant rien de nouveau: on buvait du vin orange dans



Chef vigneron du Domaine de la Ville de Morges (VD), Corentin Houllon contrôle la fermentation de la prochaine cuvée de son vin orange, soigneusement baigné



grandes heures en Europe de l'Est, du nord de l'Italie à la Géorgie.

«Le vin orange est issu de raisin blanc, explique Corentin Houillon, chef vigneron du Domaine de la Ville de Morges (VD), qui vient d'inaugurer sa première cuvée de ce vin étonnant, sobrement baptisé «Parcelle 976». Ce qui lui donne sa couleur profonde

est le fait qu'on laisse macérer les grains et la peau du raisin avec le jus, au lieu de les presser immédiatement après la vendange. Comme on utilise du pinot gris, dont la peau est légèrement colorée, cette teinte se transmet au vin.» Il s'agit d'appliquer à un cépage blanc la méthode de vinification habituellement réservée aux rouges. Outre la couleur, cette approche confère surtout au vin un profil aromatique comparable à celui d'un rouge. «La peau et les pépins lui donnent des caractéristiques taniques, note le vigneron. Lors d'une dégustation à l'aveugle, on pense d'abord être en présence d'un vin rouge.»

### Production confidentielle

Dans la barrique que Corentin Houillon consacre à l'expérience, le raisin fermente au bout d'une semaine. Puis tout est une question de sentiment: lorsque l'on s'es-saie à une technique peu connue, il n'existe aucun mode d'emploi. Au vigneron de goût-

ter quotidiennement le contenu pour juger de l'évolution de la fermentation et décider du moment où il doit la stopper. La cuvée 2017 est justement en pleine fermentation. Trouble, le liquide que Corentin Houillon en extrait a déjà revêtu une belle teinte qui tire sur le rose. À l'issue du processus, le contenu de la barrique remplira quelque 300 bouteilles. Une production confidentielle pour une méthode de vinification qui l'est tout autant.

Le Domaine de la Ville de Morges n'est toutefois pas la seule cave à tenter l'expérience du vin orange. Une poignée de vignerons romands y travaillent, avec des méthodes qui varient radicalement. Certains font, comme Corentin Houillon, appel à la macération pelliculaire pour colorer leur vin. C'est le cas de Pierre-Alain Dutoit, caviiste-œnologue des Fous du Roi, à Saint-Saphorin (VD), qui présentait lui aussi le mois dernier sa première cuvée de vin orange. D'autres arrivent à cette cou-

## Tout à inventer, même la manière de le servir

Créer un vin original est une chose, encore faut-il savoir comment le servir. Puisque les vins orange sont un produit neuf, tout reste à découvrir. En termes de température de service, certains le préfèrent frais, aux alentours de 12 ou 13 degrés, tandis que d'autres le laissent légèrement monter en température. Puis il faut décider avec quoi le marier pour mettre en valeur ses arômes complexes et ses tanins délicats. Tandis que certains évoquent un plat de chasse, Corentin Houillon a tenté l'association avec un plateau de fromages: «Très intéressant, estime-t-il. Le vin orange s'accorde particulièrement bien avec un fromage bleu.» Rafael Rodriguez, chef de l'Abbaye de Monthéron (VD), dont la carte fait la part belle aux vins nature, préfère quant à lui éviter des saveurs trop puissantes pour laisser s'exprimer l'originalité du vin orange: «Je le marierais par exemple à une simple poêlée de champignons», note-t-il. Voilà pour les conseils. Ne reste plus qu'à tester!

BON A SAVOIR

de son étonnante robe ambrée? Utiliser avec un cépage blanc, le pinot gris, un processus de vinification habituellement réservé aux rouges. Le résultat séduit et intrigue à la fois.



leur de miel sans même s'appuyer sur la pigmentation naturelle du cépage. Depuis dix ans, Hans-Peter Schmidt a mis au point une technique lente qui donne à ses chasselas une teinte orange par oxygénation du vin. Aux commandes du domaine Mythopia d'Arbaz (VS), le vigneron laisse son vin deux ans dans des barriques fermées. «Nous travaillons avec le temps», note-t-il. Le nectar ainsi obtenu, nommé «disobédience», s'est déjà taillé une belle renommée, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger.

### Les vins nature sont à la mode

Le développement des vins orange est intimement lié à la tendance qui pousse certains vignerons à se passer, totalement ou en partie, d'intrants dans leurs cuves pour pratiquer une vinification plus délicate, mais aussi – disent les aficionados – plus aromatique. On les appelle vins «nature» ou «vivants». De caractère plus brut que leurs cousins traditionnels, souvent non filtrés, ils forcent l'artisan à une grande vigilance: «Faire appel à la macération implique par exemple d'être très pointilleux sur la qualité du raisin, note Corentin Houillon. Une grappe pourrie entraînerait des défauts aromatiques irréparables. Ensuite, il faut accepter de ne pas tout maîtriser.»

Sans surprise, les vignerons qui misent sur le vin nature cultivent leurs parcelles selon des principes bios, voire en biodynamie, et sont conscients de la fragilité du processus. «Si le vin nature reste un produit atypique, c'est parce que la plupart des vignerons préfèrent savoir à l'avance quel goût aura leur vin, relève Nicolas Joss, directeur

utilisé pour les vins orange entraîne une grande variabilité aromatique.» Les sur-prises font partie du processus. Ainsi Corentin Houillon est-il, pour l'heure, bien en peine de dire comment vieillira sa cuvée. Mais les vins orange ont la réputation d'être stables dans le temps. «Les tanins sont un puissant antioxydant, rappelle-t-il. Ce vin a tout pour tenir la longueur.»

### Élargissement des gammes

Certes intrigant pour le grand public, le terme de vin orange ne convainc pas tous les vignerons. «Pour moi, la couleur est une conséquence du processus, et non un but en soi, rappelle Hans-Peter Schmidt. On ne veut pas créer un vin original ou bizarre. À la base, on veut simplement un vin naturel à base de raisin blanc.» Surtout, le Valaisan craint que le consommateur ne voie tous les vins orange comme des produits identiques: «Ils ont certes une couleur en commun, mais ils sont tous différents.»

Une fois passée la curiosité qu'éveille un nouveau produit, reste à voir si les vins orange peuvent se faire une place sur un marché concurrentiel et plutôt traditionnel. Convaincre une clientèle attachée aux classiques blancs et rouges, le programme s'apparente à un défi. Mais la tendance est à l'élargissement des gammes: «Les vins se diversifient, remarque Nicolas Joss. Certains amateurs de vin recherchent ce type de produits originaux. Cela pourra peut-être amener un autre public à s'intéresser au vin.» Une chose est sûre, la cuvée 2016 du Domaine de la Ville de Morges a suscité l'intérêt: la totalité des bouteilles a déjà été écoulée. Autant dire qu'on lui déroule le tapis... orange.