

LA VIGNE

référence de toutes les viticultures JUIL. 2022 • 20€ • VITISPHERE.COM #354

L'ÉVÉNEMENT P.12

Après la grêle L'attrait des filets



DOSSIER
L'EUPHORIE
DES AMPHORES

P.20

CUIVRE
ILS S'EN PASSENT
DANS LE GERS

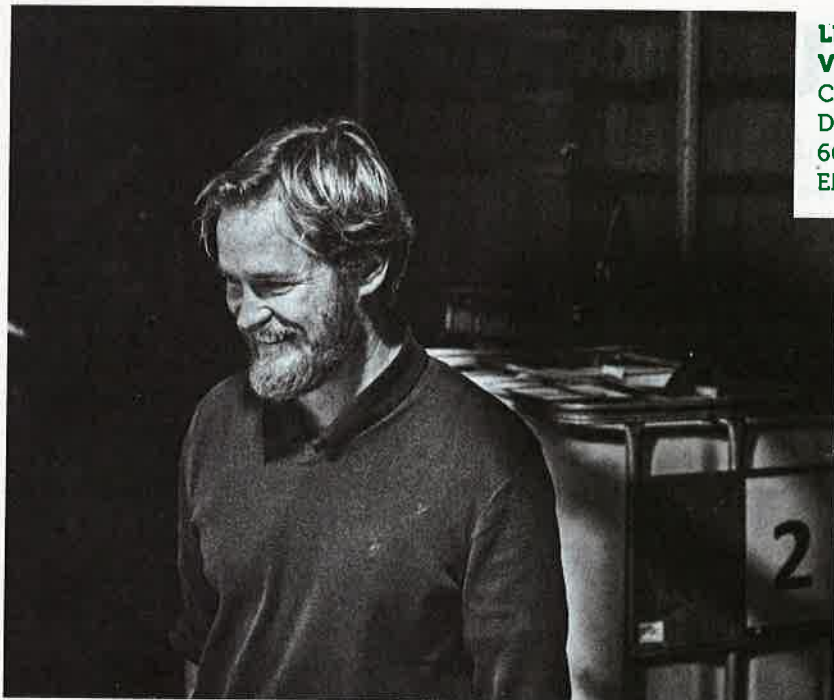
P.42

TRAVAIL DU SOL
UN CHÂSSIS
DOUBLE RANG

P.50

SPÉCIAL LEVURES
LES NOUVEAUTÉS
DE L'ANNÉE

P.54



LÉOPOLD VALENTIN,
CHÂTEAU
DURFORT-VIVENS,
66 HA À MARGAUX,
EN GIRONDE. DR

En complément à la barrique

Au Château Durfort-Vivens, qui dispose du plus grand parc d'amphores au monde, Léopold Valentin observe qu'elles magnifient les vins sur le fruit alors que les fûts affinent ceux qui sont tanniques.

Au Château Durfort-Vivens, deuxième cru classé à Margaux, l'amphore fait désormais partie du décor au même titre que la barrique. Cette propriété de 66 ha certifiée en bio et biodynamie a conduit un premier essai en 2017. « Nous avons déjà divisé par deux nos doses de soufre, avec seulement 45 mg/l de SO₂ total avant la mise en bouteille. Pour produire un vin sans sulfites, il nous fallait trouver une alternative à la barrique. C'est ainsi que nous sommes venus à l'amphore », raconte Léopold Valentin, le directeur technique du château.

Pour ce premier essai, son choix s'est porté sur l'amphore Tava de 750 l et dont la faible porosité permet d'envisager sans trop de risque un élevage sans SO₂. Les résultats furent une vraie surprise : « Après 12 mois d'élevage, le vin avait le goût... du raisin. Il avait conservé tous ses arômes primaires, avec des

« APRÈS
12 MOIS
D'ÉLEVAGE,
LE VIN AVAIT
CONSERVÉ
TOUS SES
ARÔMES
PRIMAIRE,
AVEC DES
TANNINS FINS.
ET SOUPLES »

tannins fins et souples », s'enthousiasme Léopold Valentin. Les résultats analytiques sont, eux aussi, très concluants : en dépit de l'absence de SO₂, l'acidité volatile est au plus bas avec 0,28 et 0,3 mg/l. La consistance est également une heureuse surprise : elle est quasiment nulle. « En 12 mois, nous avons rajouté 1 litre de vin », se réjouit-il. À l'issue de 18 mois d'élevage, ce vin a donné naissance à la cuvée La Nature de Durfort-Vivens, premier vin sans sulfite de la propriété.

En termes d'entretien, l'amphore marque aussi des points par rapport à la barrique. « Le nettoyage est très facile car les parois intérieures sont lisses, le tartre n'y adhère pas. Un coup de jet d'eau suffit pour la mettre au propre. On consomme cinq fois moins d'eau que pour l'entretien d'une barrique », note-t-il.

L'essayer, c'est l'adopter

Depuis ce premier essai, son parc d'amphores n'a cessé de s'étoffer au point de devenir le plus important au monde, avec 200 pièces (50 de 320 l et 150 de 750 l). « L'amphore ne se substitue pas à la barrique : elle est complémentaire. » Ainsi, le premier vin du château est généralement un assemblage de jus élevés pour 70 % en barriques neuves et pour 30 % en amphores. Dans le second vin, les proportions sont inversées : 80 % d'amphores et 20 % de barriques neuves. « En réalité, je jongle en fonction des millésimes. Les années où les vins sont très tanniques, je privilégie le bois qui structure et affine les tannins. Les amphores sont plus adaptées aux vins sur le fruit qu'elles magnifient. »

Léopold Valentin a également testé les amphores en vinification : « En 2018, nous avons perdu 90 % de notre récolte à cause du mildiou. Plutôt que de réunir dans une même cuve la récolte de plusieurs parcelles, nous avons utilisé les amphores pour rester en vinification parcellaire. » Une expérience qui ne fut pas de tout repos. Privé de la possibilité de remontage, le maître de chai a mis sur le pigeage. « Les extractions ont été très douces. Les températures n'ont pas dépassé les 25 °C alors que nous ne disposions d'aucun moyen pour les maîtriser. »

Le décuvage a, lui, été acrobatique, les amphores n'étant pas équipées de trappe mais seulement d'une vanne pour l'écoulage. « On a d'abord retiré le marc à la main avec une passoire avant d'écouler les jus. » Ces pratiques peu orthodoxes ont été bénéfiques. « On a gagné en concentration. 2018 est considéré comme un des meilleurs millésimes du Château Durfort-Vivens de ces trente dernières années », assure le maître de chai. Depuis, chaque année, il vinifie 70 hl dans 10 amphores de 750 l. ●