

# La Dilettante Vouvray brut, Catherine et Pierre Breton - Les Galichets 37140 Restigne

Les vins effervescents français les plus connus, en dehors du Champagne, sont les Crémants de Loire, Bourgogne, Alsace, la Clairette de Die, la Blanquette de Limoux. On distingue, en fonction de leur concentration en CO<sub>2</sub>, de façon croissante, les vins perlants, pétillants, puis mousseux.

La vinification des vins effervescents utilise schématiquement quatre méthodes : - la gazéification : injection brutale de CO<sub>2</sub> liquéfié dans le vin sec ou moelleux, soit en bouteille, soit en cuve close. Les vins obtenus par cette méthode ont une mousse éphémère à grosses bulles, par lesquelles le gaz s'échappe rapidement ; - la méthode en cuve close amène à rajouter du sucre et des levures au vin sous pression, afin d'obtenir une deuxième fermentation. Le CO<sub>2</sub> se dissout dans le vin et permet la formation des bulles. Utilisée pour le cidre et les « Sekt » allemands ; - la méthode rurale ou ancestrale : la fermentation est ralentie par refroidissement dans la cuve, repart et s'achève dans la bouteille. Les résultats en termes d'effervescence sont très irréguliers et le vin n'est pas limpide. Utilisée pour la Clairette de Die et certaines Blanquettes de Limoux ; - la méthode champenoise ou traditionnelle (Voir Cardiologue n ° 327) : après sa fermentation alcoolique, le vin tranquille est mis en bouteilles, où sont ajoutés du sucre et des levures (liqueur de tirage). Les bouteilles sont fermées hermétiquement et une deuxième fermentation démarre produisant du CO<sub>2</sub> enfermé et dissout sous pression. A l'ouverture de la bouteille, les molécules de gaz se détendent selon la loi de Mariotte, et passent à l'état gazeux, pour produire les bulles.

Le Chenin blanc, magnifique cépage ligurien, se prête parfaitement à cette méthode. Les arômes fruités sont sublimés par l'effervescence, un long vieillissement en cave avant commercialisation lui apporte finesse et élégance.

Pierre Breton est une personnalité exemplaire de la Touraine, chantre de la culture biologique et maintenant biodynamique, figure de proue d'une génération de jeunes viticulteurs dynamiques et novateurs, il a acquis une réputation internationale grâce à ses Bourgueil, denses, intenses, superbement fruités.

Mais son épouse, Catherine, qui l'assiste expertement, a aussi son jardin secret à Vouvray, où elle possède avec son frère un domaine à Vernou sur Brenne produisant de magnifiques Chenin sur des terroirs en coteaux pierreux composés de substrats de tuffeau et de sols d'argile à silex, dits perruches. Quoiqu'elle ne bénéficie pas encore de l'appellation Bio, elle observe, à l'instar de son mari, les mêmes règles : pas d'engrais chimiques, de désherbants, rendements limités, récoltes manuelles, sulfitage infinitésimal. Le vin tranquille pur Chenin est obtenu par pression lente des raisins, puis passage en cuve du jus pour la fermentation par un levurage indigène naturel. Sans attendre la malo-lactique, le vin est mis en bouteille après ajout de sucre et levure pour la deuxième fermentation, remuage classique, élevage long de 1 an ó sur lattes, dégorgement, pour éliminer le dépôt de levures mortes, compensation par une liqueur de dosage : vin et sucre à 1 g/l, ce qui le ferait classer en Champagne dans les extra-bruts.

Cette Dilettante Vouvray Brut qui n'en a que le nom, car Catherine Breton est une grande professionnelle, mire une robe claire, jaune paille, où dansent des bulles fines, aériennes et persistantes. Le nez très typé Chenin exprime des arômes de pomme verte, de fleur de pêcher, de pamplemousse.

La bouche fraîche, élégante dévoile des saveurs de giroflée, de coing, de fruits secs avec une petite note lactée. Certes, l'ensemble manque un peu de corps et de gras, mais il reste éminemment agréable, vif et désaltérant.

Cette Dilettante effervescente est, à l'évidence, un vin d'apéritif digeste qui ne chargera, ni l'appétence, ni l'estomac. Il pourra accompagner l'ensemble d'un cocktail composé de réductions salées. Il ne se déplaira pas en compagnie de fritures de petits poissons ou de tout produit de la mer avec une sauce au beurre blanc. Son côté lacté pourra probablement le marier avec une panacotta aux fruits ou un fromage blanc au coulis de fruits jaunes.

Crise économique, dette grecque, effondrement des marchés financiers, du CAC 40, foin du Champagne ! Vive la rigueur, si on peut se consoler et passer agréablement les fêtes avec cet excellent crémant de Vouvray... ■