

GRAND CRU SAINT-ÉMILION

LES SECRETS D'UN GRAND DOMAINE !

Choix des cépages, vinification, macération, élevage en fûts, dégustation... Produire un vin de qualité est tout un art et un travail de longue haleine. On vous révèle les coulisses d'un saint-émilion grand cru : le château Milens. Par Morgane Leclercq

Après une bonne heure de route depuis Agen, on arrive enfin au domaine de Milens qui se cache bien puisque les seules pancartes visibles affichent « La tour de Sème » qui est l'ancien nom du domaine. Ici, pas de grand château avec ses hautes tours, nous sommes plutôt face à une bâtisse bourgeoise. Le propriétaire nous accueille chaleureusement. Sourire franc, il commence déjà à nous parler avec passion de son domaine qu'il bichonne depuis 2006, date à laquelle le propriétaire s'est adjoint 2 nouveaux associés qui sont également ses amis et qui partagent avec lui sa passion pour la qualité. Le domaine produit entre 30000 et 35000 bouteilles par an et en exporte 40% en Angleterre, Danemark, Japon et Chine. Le maître de chai, Grégory Balestre est l'homme qui passe sa journée au milieu des ceps et des cuves.

Tee-shirt usé, chaussures de marche, peau tannée par le soleil, il y a un sacré contraste; on comprend déjà que le vin c'est aussi ça : une association entre des passionnés aux profils très différents. Deux cépages composent le domaine : 15% de cabernet franc (épicé) et 80% de merlot (davantage porté sur le fruit). Il nous emmène au coeur du sujet : les vignes.

6,5 ha divisés en 8 parcelles à observer au quotidien

Sous un soleil de plomb, Grégory montre les pieds de vigne de l'une de leurs parcelles caractérisée par un sol sableux. Il explique que le choix des sols est déterminant pour la vigne. Sur les parcelles sableuses, les tannins sont structurés et plus longs en bouche ; proches de la rivière, les sols limoneux produisent un vin plus tannique ; enfin les sols argilo-calcaire mettent l'accent sur la minéralité. Au-delà, de l'entretien des vignes – arrachage des mauvaises herbes, labourage, taille – Grégory est tributaire d'un élément sur lequel personne n'a la main : le temps. La productivité de la vigne est intimement liée à la météo – ce qui explique qu'une année puisse être bien meilleure qu'une autre sur même domaine. Au même titre qu'un agriculteur, notre maître de chai surveille constamment le ciel et le calendrier. Parfois, on est en avance ou parfois en retard sur le planning, mais jamais passif face à la vigne ! L'œil alerte et aguerri, Grégory observe le sol, les pieds, les feuilles, les grappes comme du lait sur le feu.



> Le cabernet franc apporte des notes épicées et élégantes.



> Dans les cagettes, on ne met pas plus de 2 couches de grappes pour éviter d'écraser le raisin, explique Grégory.

Si les rosiers servaient de témoins pour les maladies de la vigne, ils ne jouent plus aujourd'hui qu'un rôle décoratif.



Le cochylis (chenille ennemie des vignes) est combattu grâce à des capsules qui empêchent les mâles de trouver les femelles en créant une confusion sexuelle.

Les saisons de la vigne : de la dormance jusqu'aux vendanges

En hiver, la vigne est dite en « dormance », elle a perdu ses feuilles et se repose ; elle est ainsi prête à affronter les gelées et les températures négatives jusqu'en mars. En avril, on assiste à son « débourrement », autrement dit, son réveil. La belle se pare à nouveau de ses bourgeons. Les viticulteurs, comme Grégory, attendent impatiemment la fin des « saints de glace », autour de mi-mai, repère dans le calendrier qui signifie la fin des gelées tardives. Si en hiver, les pieds de vigne peuvent y résister, au printemps, celles-ci peuvent être une vraie catastrophe ! Pendant cette période, on vérifie que la pousse se fait bien et on calcule le futur nombre de grappes par pied. S'il y en a trop, la qualité des grains sera médiocre : pour l'éviter, on passe à l'épamprage. Le vigneron enlève à la main les pampres (jeunes pousses encore vertes de la vigne) non voulues et les doublons pour équilibrer la charge à venir. À partir de juin, Grégory surveille la croissance de la vigne et l'optimise en relevant les pousses de chaque pied en veillant à laisser un écart suffisant pour qu'elles respirent.

De l'été à l'automne, cap sur les grappes

La vigne est taillée, idéalement à une hauteur de 1,70 m, afin que son épanouissement se concentre sur les grappes et non plus sur sa croissance. Tout est fait pour que les grains poussent dans des conditions optimales notamment avec l'effeuillage. On retire les feuilles situées devant les grappes, ou trop à l'intérieur, et on laisse uniquement celles qui sont dessus. Autant dire qu'avec 45000 pieds, Grégory et son équipe ne manquent pas de travail ! On attaque la période de la floraison, qui dure à peine dix jours, où l'on prie pour ne plus avoir affaire au froid car, durant cette période, la vigne est très fragile. Grégory passe ensuite ce qu'il appelle le « peaufinage » : il retire les éventuelles grappes en trop. Si certains domaines misent sur le quantitatif, à Milens, on ne jure que par le qualitatif. Puis vient le temps des vendanges. Elles durent de mi-septembre jusqu'à mi-octobre, le cabernet franc étant plus tardif que le merlot. Tous les deux jours, Grégory goûte le raisin pour s'assurer qu'il est à maturité : on le sait grâce à l'épaisseur de la pellicule, la couleur des pépins – proche du marron – et au goût en bouche. Au domaine, pendant environ 10 jours (avec une pause entre la récolte des deux cépages), plus de 30 personnes s'activent pour retirer à temps les grappes juteuses. À l'aide de cagettes à fraises en plastique, ils ramassent environ 1 hectare par jour. Le tri principal a lieu à la vigne, précise Grégory : « On enlève les graines trop vertes et celles trop mûres presque pourries ». Encore une fois, pas de machine à l'horizon mais beaucoup de bras et d'efforts.

De la macération à froid à la fermentation alcoolique

Les cagettes sont apportées à l'éraffloir : une machine qui sépare les baies du reste de la grappe. Puis, les baies passent sur la table de tri où 4 à 5 personnes vérifient, une dernière fois, qu'il ne reste pas de grains trop verts ou trop mûrs. Dans le chai, 9 cuves, immenses, sont prêtes à recevoir leur offrande. Un système, sophistiqué, de pompes court d'une cuve à l'autre. La pompe appuie légèrement sur le grain sans le percer : une seule exigence, préserver le goût du fruit tout en amenant de la fraîcheur, c'est-à-dire une touche d'acidité. Pendant une semaine, Grégory met en place la macération à froid, à l'aide, de carbo-glaces (gaz carbonique sous forme solide) de façon à refroidir les cuves et à éviter toute présence d'oxygène, ce qui oxyderait le vin. Si chaque cépage est traité séparément, il en va de même pour les parcelles de vigne puisque chaque terroir a sa spécificité, qu'il apportera lors de l'assemblage.

On en arrive à la fameuse fermentation alcoolique ! Le raisin entame sa mue et le sucre se transforme en alcool grâce aux levures. La température remonte aux alentours de 22 °C. Grégory laisse fermenter pendant 7 à 10 jours. Un « chapeau de marc » s'est aussi formé sur le dessus, autrement dit, une croûte composée de tous les éléments solides de la grappe : pépins, peaux... Grégory dispose de trois options : le remontage, on envoie du jus par le haut pour l'irriguer, le pigeur, un outil pour le casser et le remuer et, enfin, le délestage, à l'aide d'une pompe, on lui remet du jus dessus sous très haute pression.

De l'infusion à l'élevage en fûts

La température monte encore pour atteindre 30 °C, on parle alors d'infusion ! Régulièrement, le chapeau de marc est arrosé de jus afin d'assurer un échange constant. Grâce au dioxyde de carbone, le vin ne s'oxyde pas. Valérie et Grégory goûtent les cuves, tous les deux jours, pour déceler d'éventuels défauts. Un travail d'orfèvre qui peut se faire main dans la main avec l'œnologue-conseil (indépendant) comme nous le raconte Valérie : « Une année, on trouvait avec Grégory que le vin de la toute première récolte commençait à devenir trop amer et qu'il était vraiment temps de passer à l'élevage. Pleins d'incertitudes, on appelle notre œnologue-conseil, Thomas Duclos. Après l'avoir goûté, il nous dit que sur d'autres domaines similaires, il a observé le même phénomène et qu'il faut laisser encore le vin en cuve et que l'amertume va s'atténuer. Bien que dubitatifs, on a fini par le suivre. Et on a bien fait ! Le défaut s'est effectivement corrigé



>Toujours dans une optique de qualité, le pressoir est à l'ancienne, même si cela prend plus de temps et réduit la quantité récupérée.



> En décembre, Grégory soutire le vin c'est-à-dire qu'il le mélange pour l'aérer et enlever une partie des dépôts (fines lies).



> L'heure de la dégustation pour Valéry et Grégory. Il s'agit de sentir les tannins et la teneur en alcool du vin en le faisant rouler dans la bouche, mais sans le boire (on le recrache).

de lui-même. ». Le jus, que l'on appelle aussi vin de goutte, est mis soit dans une barrique neuve, soit dans la barrique d'un vin (c'est-à-dire qui a servi au moins une fois) soit, à nouveau, en cuve. Le chapeau, lui, est pressé – on obtient seulement 8 à 10 % du volume total – à l'aide d'un pressoir manuel ; ce « vin de presse » est déplacé à l'aide de seaux et mis aussi en barrique ou en cuve. Il y passera 13 à 18 mois afin que les tannins se polissent et que les composantes se fondent. Grégory, philosophe, explique : « On pourrait dire qu'après une adolescence marquée par un goût trop prononcé et un fort taux d'alcool, le vin devient adulte. »

De l'assemblage à la dégustation

L'assemblage est l'opération qui consiste à mêler plusieurs lots entre eux. La tâche est délicate puisqu'il faut atteindre l'objectif que l'on s'était fixé. À Milens, on vise un vin à la fois équilibré, fruité avec une touche d'amertume. Évidemment, le goût n'est jamais identique d'une année à une autre puisqu'il dépend de la qualité de la récolte – qui comme on l'a vu peut varier selon les conditions climatiques – mais on recherche la régularité dans les bouteilles proposées. L'étape se fait encore une fois main dans la main avec l'œnologue-conseil. Au bout de 4-5 mois, on goûte une première fois le vin dans les fûts. L'œnologue, Grégory et les associés retiennent les lots qui prennent le dessus sur les autres et qui seront destinés au château de Milens. Le reste ira pour le second vin du domaine. Lors de l'assemblage et de la mise en bouteille, une première dégustation à l'aveugle a lieu pour être sûr des choix effectués puis, une deuxième pour vérifier la qualité du vin. Nous avons droit à notre propre dégustation ! Valérie apporte une bouteille de 2010 et une de 2011. On goûte la plus récente : au premier nez, l'alcool ressort avec une touche de griotte. En bouche, il est assez charpenté et mériterait de vieillir encore. Celle de 2010 est plus équilibrée avec des notes épicées. Grégory et Valérie échangent un regard complice au moment de savourer le fruit de leur labeur, signe qu'ils sont satisfaits du résultat obtenu.

Le choix cornélien des barriques

Le château de Milens fait appel à au moins 4 tonneliers qui fabriquent des barriques ayant chacune leur spécificité. Là encore, pas de hasard, on adapte la barrique en fonction de la parcelle et du lot. Ces barriques sont un assemblage de planches de 22 mm d'épaisseur et dont le bois est chauffé. Une barrique coûte en moyenne 600 euros.

