



## Compte-rendu soirée vins orange du 22 septembre 2023

24 participants

Le thème correspond à une actualité brûlante dans le monde de l'œnologie. Il a dépassé celui des vins natures dont nous avons fait un survol instructif récemment.

Certains producteurs parmi les meilleurs se sont emparés de cette technique ancestrale pour explorer cette méthode de vinification des raisins blancs.

### Le concept

Les raisins utilisés pour l'élaborer sont issus de cépages blancs. La fermentation du jus est plus ou moins longue, et se fait au contact des parties solides des grappes de raisins : peaux, pépins et parfois même les rafles (marc). Pour rappel, pour le vin blanc, le raisin est pressé et seul le jus (moût) entre en fermentation.

Il s'agit donc d'un vin issu de raisins blancs vinifiés comme un vin rouge. Il vaudrait mieux parler de vin de macération plutôt que de vins orange. Tous ne sont pas orange ... et nous le verrons pendant la dégustation.

### Historique

Il semble que le premier vin de macération ait été vinifié dans le Caucase en Géorgie. La fermentation des vins était réalisée dans des jarres.

La technique remonte à plusieurs millénaires avant JC avant de diffuser dans tous l'empire romain. Ce breuvage a été popularisé par Ste Nino à l'origine de la croix de vigne, symbole de la chrétienté en Géorgie. *Pour rappel, la Géorgie (ancienne république de l'URSS) est située entre la Russie et la Turquie.*



En Géorgie, comme pour les membres du CEP, le vin représente une identité culturelle. Il est représenté sous forme d'une croix comme représentée ci-dessous



La croix de Ste Nino, une égérie géorgienne

Néanmoins, certaines différences doivent être soulignées :

- La dimension familiale et religieuse car l'endroit où est stocké le vin est l'endroit le plus sacré de la maison. Le vin est présent dans toutes les cérémonies culturelles comme dans le catholicisme. Le vin blanc représente le sang du Christ et, à chaque messe, le prêtre en boit un petit verre. Pour qu'il ne s'oxyde pas, ces vins sont très sulfités et certains d'entre eux évitent cet écueil en choisissant un meilleur vin et en le ramenant dans le presbytère !
- La dimension sociale où chaque événement social s'accompagne de libation, de chant et de récit de la tradition orale. Ces traditions ont été interdites lors de la gouvernance soviétique, où les techniques de vinification ont été utilisées pour donner des vins abondants sans caractère, prêts à enivrer la population. Depuis l'indépendance, elles ont pu reprendre avec allégresse.

### **Technique de vinification en Géorgie**

Après pressurage initial, le jus, les peaux, les pépins et la rafle sont versés dans un kvevri en terre cuite. Une fois scellé, le kvevri est enfoui dans le sol ou conservé dans une cave. La fermentation est effectuée pendant 6 mois et terminée après dégustation.





## La suite de l'histoire

Ce mode de vinification a été repris dans le nord de l'Italie au cours des années 90 puis en Slovénie. Il donne le *Vino ramato* (cuivré) ou *vino macerato*. *Vino macerato* se justifie car plusieurs de ces vins ne sont ni oranges ni cuivrés ! L'Italie du nord reste le 1<sup>er</sup> producteur de vin orange au monde

Le vin orange connaît une extension mondiale, surtout en Europe où la France est le 2<sup>ème</sup> producteur européen. Néanmoins, la production française reste faible, réalisée surtout par des vignerons haut de gamme qui peuvent se permettre de commercialiser des vins sans AOC

## Les cépages

Du raisin blanc évidemment en privilégiant celui de la région :

- Chardonnay
- Sauvignon
- Gewurztraminer en Alsace
- Macabeu en Languedoc
- Chenin en Loire
- Gros Manseng dans le sud-ouest

La vendange se fait à maturité (surtout phénolique) pour éviter l'âpreté et les arômes verts type poivron.

## La vinification

Comme pour le thé (ou le vin rouge), plus la durée de macération est longue et plus le liquide prend de la couleur. Le temps de macération varie de quelques jours à quelques semaines voire quelques mois. La couleur est liée aux composés phénoliques, pigments naturels du raisin.

La vinification ne se fait pas forcément en amphores, le plus souvent en cuve inox ou en barriques.

L'acidité et les tannins protègent le vin de l'oxydation. Ceci autorise la réduction voire la suppression des sulfites. Ainsi, le pourcentage de vin nature est plus élevé pour les vins orange.

## La typicité d'après la littérature

La présence de tannins (peau, pépins voire rafle) donne des vins plus structurés que les vins blancs classiques avec des notes d'amertume le cas échéant.

Les arômes sont tranchés autour des agrumes, des épices et des fruits à coque. Ils gardent de la fraîcheur avec une perception atténuée de l'alcool.

Il vaut mieux les servir à température intermédiaire entre le vin blanc et le vin rouge et ne pas hésiter à les carafes, surtout s'ils sont jeunes.

## En résumé

- Le vin orange est issu d'une grande tradition millénaire avec un renouveau récent spectaculaire
- Il s'agit d'un vin de raisins blancs vinifiés comme un vin rouge.
- Le tanin issu des peaux, des pépins voire de la rafle préserve le vin de l'oxydation et rend moins nécessaire l'ajout d'intrant type sulfite
- Il faut s'attendre à boire un vin plus intense qu'un vin blanc avec du tanin et une riche palette aromatique.
- Des questions en suspens :
  - Comment le servir ?
  - Quelle capacité de vieillissement ?

La dégustation organisée au décours de cette présentation nous a donné quelques éléments de réponses.

## Domaine Amirault, Loire :

Cette adresse proche de Bourgueil nous a été fournie par Monique Néron, ancienne trésorière émérite du CEP qui avait permis un redressement spectaculaire des finances du CEP, il y a bien des années. Nous n'oublions pas son mari, l'excellent Jean Jacques le créateur de la coordination logistique du CEP. Un précurseur de la logistique du dernier kilomètre !!!

### Vin blanc La ferme des Fontaines, Chenin 2022

Vin d'Anjou vinifié traditionnellement. Très bon vin sur les fruits blancs avec des notes florales prononcées. Belle persistance et excellent vin pour démarrer la soirée.

### Vin orange La ferme des Fontaines, Chenin 2022

Six mois de fermentation en amphore comme en Géorgie. Il est conseillé de le servir en apéritif avec des tapas. Robe orange foncé. Moins aromatique et surtout très astringent. Il n'est pas sans rappeler le cidre en particulier basque pour ceux qui connaissent ! Autant dire qu'il n'a pas été apprécié.

## **Gérard Bertrand, Languedoc :**

Vignoble au cœur des Corbières, exploité depuis 4 générations ; Ils pratiquent la biodynamie suivie par une vinification rigoureuse.

### **Vin blanc Château de Villemajou 2021**

Roussanne, Marsanne, Vermentino, Grenache Gris et Blanc  
Vendange à maturité optimale. Pressurage puis fermentation en barrique et élevage en barrique pendant 7 mois  
Jugé excellent par la plupart des membres du CEP. Il est aromatique et complexe avec une belle rémanence. Belle alliance avec l'entrée de daurade.

### **Vin orange Gold Biologique 2021**

Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, Clairette  
Vin biologique. Vendanges en pleine maturité suivie par une macération semi-carbonique pendant 10 à 15 jours. Fermentation en cuve inox puis en barriques.  
Il présente la même typicité mais la présence de tanin est nettement perçue. Ceci lui donne une belle structure qui surpasse le ceviche de daurade royale, fenouil et roquette, coulis de piquillos.

## **Château La Colombière, Fronton, Sud-Ouest :**

Nous connaissons bien cet excellent vignoble plus connu pour ses vins rouges issus du remarquable cépage négrette. C'est une propriété familiale fidèle aux traditions. Les deux vins présentés sont faits à partir du cépage Bouysselet, spécialité locale dérivée du savagnin du Jura par sélection de souches pré-phylloxériques.

### **Vin blanc 100% Bouysselet "Le grand B" 2020**

Vin ciselé avec vinification naturelle en barrique et fermentation malo-lactique.  
Beaucoup de finesse avec des arômes de fruits blancs. Beaucoup d'élégance et un final sur la maturité.

### **Vin orange "A Fleur de Peau" 2022 pur Bouysselet**

Robe modérément orange. Vin aromatique et plus fin que les précédents. Tanin maîtrisé avec des arômes de fruits blancs. Nous aurions dû le servir en premier. Pardonnez cette erreur. A néanmoins bien accompagné le dos de cabillaud cuit sur la peau, sauce vierge aux olives riviera, légumes provençaux

## **Domaine Marcel Deiss, Alsace :**

Nous connaissons depuis des décennies ce domaine familial qui a pris l'option de privilégier le terroir au cépage. Chez eux, pas de riesling, pas de pinot mais des assemblages sélectionnés pour être issus de terroir identique, individualisés suivant les failles de l'effondrement de la plaine d'Alsace. Un grand précurseur et un modèle d'intégrité et de conviction à des valeurs que nous partageons.

### **Vin blanc Rotenberg 2018**

Terroirs rouges, marqués par le fer, profondément calcaires. Terroir solaire. Complantation de Riesling et Pinots

Vin d'une exceptionnelle densité avec une très belle concentration. Très belle richesse aromatique avec des notes terpéniques qui s'atténuent avec le temps. Un grand vin qui a accompagné le dessert (Cappuccino de fraises et rhubarbe, vanille gousse, pralins caramélisés) sans apporter de complémentarité décisive.

### **Vin Orange "La Colline Rouge" 2021**

Complantation de différents cépages alsaciens. Macération de 10 mois en amphore.

Robe ambrée que l'on ne peut pas qualifier d'orange (c'est un vin de macération). Vin difficile à apprécier en fin de repas ; Il a une dominante de tanin et une minéralité. On peut lui reconnaître des notes de thé et de bergamote (j'en bois beaucoup l'après-midi !).

### Deuxième dégustation le 30/11/2023

P. Sitbon, B Decarpentrie & JL Bourgain

Le but de cette deuxième dégustation était de préciser les différences entre vin orange et vin conventionnel de M Deiss. Les données de la 1<sup>ère</sup> dégustation ont été confirmées avec un vin orange nettement plus structuré au dépend de la richesse aromatique. La structure des vins orange est en relation avec leur potentiel tannique puisque les terroirs et les cépages sont identiques.

Lors du repas, le Rotenberg ne s'est pas bien comporté en face d'un excellent saumon fumé. En revanche, l'alliance avec le vin orange était intéressante. Sur le plateau de fromage, les vins ont fait jeu égal. Deux heures après l'ouverture des bouteilles, les différences se sont accentuées. Le vin orange a gagné en puissance ce qu'il a perdu en finesse et en complexité. Les notes salées, marque de la minéralité, se sont renforcées dans les deux cas.