

Ormarine

Rencontre de terroirs

LE MAG

DÉGUSTATION

Effervescents :
les bulles à la fête

LA CUVÉE

L'Extrait de l'Ormarine,
ode à la rondeur

INTERVIEW

Frédéric Sumien,
président de l'ODG
Picpoul de Pinet

NUMÉRO 3



Décembre 2017 • # 3

MONDIAL DES VINS MÉDITERRANÉENS 2018



14^e ÉDITION
MONTPELLIER
FRANCE

VINISUD

18.19.20 FÉVRIER

VINISUD.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Il y a un an jour pour jour, nous lançons le premier numéro de *L'Ormarine le Mag*, un outil de communication autour la cave de l'Ormarine, de la vie ses adhérents et salariés, de ses vins, mais aussi de l'actualité plus large de notre filière viti-vinicole si passionnante. Pour notre structure, fin 2016 aura été également l'année d'obtention de la norme IFS, référentiel européen de garantie et de traçabilité de nos vins en grande distribution.



2017 inaugure une nouvelle page dans la vie de l'Ormarine : celle des démarches entreprises pour l'obtention en 2018, de la certification *Terra Vitis*, un label public qui va permettre de valoriser les pratiques agro-environnementales de nos adhérents, déjà anciennes. Celle aussi des projets de fusion en cours avec les caves de Vias et Saint-Hippolyte-du-Fort. Ce dossier qui donnera lieu à de prochaines communications, aura mobilisé ces derniers mois toute notre équipe, alors que se préparait dans les vignes puis à la cave, un millésime difficile, les aléas climatiques ayant affecté notre potentiel volume avec 25% de pertes. Malgré tout, nous avons récolté des raisins de belle maturité, pour un millésime 2017 marqué par la fraîcheur et la typicité de nos vins.

Venant imager le dynamisme de notre structure coopérative, cette nouvelle « cuvée N°3 » diffusée gratuitement à plus de 6 000 exemplaires, se fait l'écho d'une actualité toujours plus foisonnante. Bonne dégustation virtuelle.

Cyril Payon

 SOMMAIRE


- 4• INTERVIEW
- 5• ÉVÉNEMENTS
- 6• AU FIL
DES SAISONS
- 8• ACTUS



- 10• MÉTIER
- 11• CUVÉE
- 12• ON EN PARLE
- 13• DÉGUSTATION
- 14• AGENDA

PRODUCTEUR À PINET ET VICE-PRÉSIDENT DE LA CAVE COOPÉRATIVE DE L'ORMARINE, LE NOUVEAU PRÉSIDENT DE L'ODG PICPOUL DE PINET SOUHAITE INSCRIRE SON MANDAT DANS LA CONTINUITÉ DE L'HÉRITAGE LAISSÉ PAR SON PRÉDÉCESSEUR, LE PRÉSIDENT SORTANT GUY BASCOU.



FRÉDÉRIC SUMIEN

« Il faut booster la communication autour de l'AOP Picpoul de Pinet »

Votre élection, le 11 juillet 2017 à la présidence de l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation Picpoul de Pinet, s'inscrit dans un contexte difficile, les aléas climatiques ayant fortement pénalisé la production de Picpoul sur la dernière vendange. Comment se présente ce millésime ?

Quatre ans après son obtention en 2013, l'AOP représente aujourd'hui un volume de 9 millions de bouteilles vendues, équivalent à une production annuelle de 75 000 hectolitres. Cette année, entre les gelées et la sécheresse, nous accusons une baisse de production de 20% pour atteindre un petit 70 000 hl. Pour autant l'appellation se porte bien, la demande des consommateurs étant en forte croissance depuis dix ans notamment sur les marchés britanniques (ils représentent 60% de nos volumes à l'export) et américains (20%), très friands de ces vins à la belle typicité, dont la notoriété s'est forgée autour du cépage emblématique Piquepoul. Cet engouement grandissant pour l'AOP Picpoul de Pinet a accompagné les démarches engagées par l'ODG depuis quelques années, pour une

meilleure valorisation économique de nos vins, actuellement à 4,30 € la bouteille prix consommateur en grande distribution. À titre d'exemple, les offres promotionnelles en GD ont été supprimées des têtes de gondole depuis déjà trois ans... et les consommateurs ont suivi !

Quel est l'héritage laissé par Guy Basco, parti en retraite après 19 ans de présidence ?

Un bel héritage, le vignoble de l'appellation s'étendant sur 33 communes avec 1 600 hectares en production répartis entre 26 caves particulières et 4 coopératives. Mais un héritage à préserver et dont je souhaite renforcer la notoriété en terme de communication. Nous sommes connus mais il faut que nous le soyons davantage, notamment auprès des cavistes, hôteliers et restaurateurs. Nous allons nous y atteler avec la sortie, en avril 2018, d'un livre bilingue sur l'histoire du cépage Piquepoul dont la présence sur les bords de l'étang de Thau est avérée dès 1 800 et sur la naissance de l'AOP Picpoul de Pinet. La version anglaise sera diffusée en octobre 2018, en même temps que la sortie de nos cuvées Premium.

Quels sont les gros chantiers pour l'avenir ?

Du fait de son positionnement sur le bassin versant de l'étang Thau, les vignerons de l'appellation se sont de longue date engagés dans des pratiques agro-environnementales, comme par exemple la lutte biologique contre le ver de grappes par confusion sexuelle, ou les démarches entreprises plus récemment par la cave de l'Ormarine pour l'obtention de la certification *Terra Vitis* limitant au strict minimum les produits de synthèse. L'AOP Picpoul de Pinet, en avance sur son temps face à la demande croissante des consommateurs en vins éco-responsables, doit poursuivre ces efforts qualitatifs. Préparer l'avenir, c'est aussi apporter une réponse au réchauffement climatique en favorisant une viticulture durable, capable demain de réduire sa facture fongicide par l'introduction de cépages résistants aux maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium). Nous travaillons actuellement avec l'Institut Français de la Vigne (IFV) sur un programme de sélection clonale de cépage Piquepoul qui va permettre la création, d'ici dix ans, d'une nouvelle variété résistante aux champignons oïdium et mildiou.

UNE FUSION EN COURS POUR L'ORMARINE

Pour la récolte 2017, la cave de l'Ormarine a intégré comme nouveaux coopérateurs la cave coopérative de Vias dans l'Hérault et en option tiers associé, celle de Saint-Hippolyte-du-Fort aux portes des Cévennes (Les Terrasses Cévenoles), le tout ayant permis la vinification des récoltes de ces deux structures sur les sites de l'Ormarine, dans l'objectif d'une prochaine fusion. Cette opération représente un volume supplémentaire de 6 000 hectolitres en provenance de Vias et de 4 000 hl pour Saint-Hippolyte-du-Fort. Il faudra attendre la parution de *L'Ormarine le Mag N°4* pour connaître l'issue de cette stratégie.

L'ORMARINE CÈDE SON SITE DE SAINT-JEAN-DE-VEDAS



L'Ormarine cède la cave coopérative de Saint-Jean-de-Vedas au groupe immobilier biterrois *Angelotti Promotion*. D'une superficie de 36 ares, ce site historique implanté en cœur de village, dont elle avait hérité depuis la fusion en 2013 avec la cave de Cournonterral, va donner lieu à un programme immobilier neuf intégré dans son environnement, baptisé « Oaki » (qui veut dire boisé en anglais) et livré fin 2019. La totalité des bénéfices de cette vente réalisée le 24 octobre dernier, sera réutilisée courant 2018-2019 pour des investissements techniques et commerciaux.



*L'Ormarine
se développe
à l'export*



L'Ormarine reprend 33% des parts de *France Vintage*, société commerciale historiquement vouée à l'exportation des vins bios de la vallée du Rhône et des Costières de Nîmes. Effective au 1^{er} janvier 2018, cette prise de participation représente, pour la cave coopérative de l'Ormarine, une ouverture sur les marchés d'Extrême-Orient (Arabie Saoudite, Dubaï, etc.) et une présence accrue sur ses marchés historiques (Etats-Unis, Benelux, Suède, Norvège, etc.) qui va permettre en année test, d'offrir de nouveaux débouchés à l'export aux gammes IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc et AOP Picpoul de Pinet.

ALÉAS CLIMATIQUES : un millésime « cousu-main »

ACCUSANT UNE BAISSÉ DE PRODUCTION DE 30 % DE SES VOLUMES, LA CAVE DE L'ORMARINE BRAVE LES ALÉAS CLIMATIQUES EN SIGNANT UNE VENDANGE 2017 « COUSUE-MAIN », POUR UN MILLÉSIME MARQUÉ PAR LA FRAÎCHEUR.

Le moins qu'on puisse dire, c'est que cette vendange-là, particulièrement pénalisée par les aléas climatiques, aura été couvée comme le lait sur le feu. Accusant coup sur coup les sécheresses accrues de juin 2016 entraînant une sortie de grappes faible au débourrement, puis les gelées noires d'avril 2017 et enfin un été très sec livrant des grappes pauvres en jus (lire *L'Ormarine le Mag* N°1 et 2), cette vendange 2017 aura été particulièrement difficile. « L'accumulation de ces trois facteurs est cause d'un record minimal de la production (-30 % par rapport à 2016), le potentiel de volume à périmètre constant étant cette année inférieur de 40% par rapport à une récolte normale », observe Cyril Payon, le directeur de la cave de l'Ormarine.

UN MILLÉSIME DIFFICILE

Ces vendanges auront donc été particulièrement basses, marquées de surcroît par un déséquilibre total des maturités. « Sécheresse et chaleur ont généré des blocages de maturité qui se sont ensuite débloqués très rapidement, sur deux jours, entraînant un effet compact des vendanges, particulièrement regroupées cette année (du 14 août au 18 septembre, NDLR) », précise Cyril

Payon. Des cépages précoces mûrs trop tôt (le Sauvignon et le Chardonnay par exemple ont été récoltés au premier jour des vendanges), des parcelles tardives rattrapant d'autres plus précoces, etc., l'effolement de Dame Nature a mis la cave en ébullition. « Aucune marge d'erreur n'était possible du fait des volumes très faibles, indique Marie Garriguenc-Lefebvre, œnologue à la cave de l'Ormarine. Plus compliquées et plus suivies du fait des concentrations élevées en sucre des baies, les vinifications ont demandé davantage de travail, pour pallier notamment les résidus de cuivre présents dans les cuves (les traitements au vignoble n'ont pas été lessivés faute de pluie, NDLR), d'éventuelles odeurs de réduction dues à des carences en matières azotées. Pour les blancs, des problèmes d'amertume en fin de fermentation ont nécessité une mise au propre rapide, ou un travail plus marqué sur les lies pour les Chardonnays, Sauvignons, Piquepouls et Muscats, ce qui a permis d'apporter de la rondeur et un meilleur équilibre aux vins. »

TYPICITÉ ET FRAÎCHEUR

Ce contexte difficile, qui a imposé plus de technicité en cave, livre un millésime

qualitatif, de belle typicité. Les rouges s'annoncent faiblement concentrés, leur matière colorante ayant été fragilisée par les phénomènes de concentration. Les blancs et les rosés présentent quant à eux des couleurs assez pâles, caractéristiques des vins recherchés et du cépage Piquepoul notamment. « Ce millésime est marqué par la fraîcheur avec des vins fruités et floraux et des profils bien différenciés », analyse Marie Garriguenc-Lefebvre. Notes d'abricots pour les Viogniers, très floraux, mûrs, gras et amples cette année ; thiols végétaux, palette citronnée et minéralité plus marquée pour les Sauvignons, etc. « C'est un très joli millésime, homogène qualitativement, avec pas mal d'exotisme sur les blancs, signe d'un bon équilibre des maturités, et une belle vivacité qui va permettre de mieux gérer la conservation des vins dans le temps », se réjouit l'œnologie de l'Ormarine. Si la qualité est donc au rendez-vous, en revanche la baisse des volumes (91 000 hectolitres en production) devrait entraîner des arbitrages commerciaux et stratégiques, sans conséquences sur la valorisation bouteilles. Ainsi, 70% de ce millésime se destine à la structure de conditionnement et de commercialisation de la SAS Cave de l'Ormarine.





NOTES DE DÉGUSTATION

- **HAUT DE SENAUX, SYRAH ROSÉ 2017**
IGP PAYS D'OC

Plus marqués que les autres années, ses reflets rose fluorescent sont dus à une diffusion rapide de la couleur issue de la pellicule vers le jus. Vin croquant et structuré sur des arômes de petits fruits rouges, dynamique et frais en bouche, d'une belle consistance autour de sa finale avec du gras et de la rondeur synonymes d'un millésime chaud, cette Syrah rosé révélera tout son potentiel avec un poisson grillé de caractère ou une viande blanche saisie.

- **DUC DE MORNAY 2017**
AOP PICPOUL DE PINET

La cuvée dandy de l'Ormarine se fera un peu attendre cette année : alliant fraîcheur du cépage Piquepoul et rondeur due à l'exceptionnelle maturité imposée par le millésime, son caractère aromatique timide, encore un peu fermé, atteindra sa pleine apogée au printemps 2018.

- **VEYRAC ROUGE 2016, AOP LANGUEDOC**

Fidèle à ses origines, cet assemblage Grenache noir - Syrah issu des terroirs de bauxite de Villeveyrac, offre une belle couleur intense rubis aux reflets violines. Concentration perçue dès l'examen olfactif avec des notes de fruits noirs confits, d'olives noires et de réglisse. Bien charpenté et structuré, ce Monsieur généreux présente de la rondeur en bouche, des tanins soyeux et délicats. À consommer autour d'une viande rôtie de caractère comme le gibier, ou sur une viande saignante.



ACTUS



1 AQUA DOMITIA : SEULEMENT 1300 HA IRRIGUÉS

Alors que 2 800 hectares (dont 460 ha sur le vignoble de L'Ormarine) faisaient l'objet d'une demande de raccordement au réseau *Aqua Domitia* sur le territoire de Pinet, seuls 1 300 ha seront alimentés par ce projet d'irrigation financé par la Région et la société concessionnaire BRL. Ce projet de secteur s'applique aux vignes des communes de Pinet, Pomerols, Castelnaud-de-Guers et Florensac, situées pour partie sur l'aire de l'AOP Picpoul de Pinet, le reste en vins IGP Pays d'Oc. En effet, ce vignoble de garrigue caractérisé par des sols peu profonds et argileux souffre particulièrement des sécheresses successives, depuis 2013. Le réseau *Aqua Domitia* favoriserait la constitution de « réserves pour la vigne en permettant l'irrigation en hiver via ce raccordement pour compenser le manque de pluviométrie », explique Virginie Verthuit. Le projet *Aqua Domitia*, dont la mise en eau est attendue en 2020, vise à sécuriser par des canalisations souterraines, une ressource en eau complémentaire sur les départements de l'Aude et l'Hérault, en transférant de l'eau depuis le Rhône.

2 DIRECTIVE NITRATES : DE NOUVELLES ZONES EN RESTRICTION

Après Mèze, Loupian et la commune de Villeveyrac (concernée pour 90% de son vignoble) décrétées zones vulnérables en octobre 2016, la directive Nitrates s'applique à de nouveaux secteurs du vignoble de l'Ormarine sur les communes de La

Boissière, Fabrègues, Pignan, Cournonterral et Villeveyrac, selon une information communiquée le 23 octobre par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. À l'heure actuelle, 9 communes d'approvisionnement sont impactées soit 763 hectares. Cette directive européenne qui vise à réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole, impose dix mesures obligatoires comme la limitation des quantités d'azote utilisées, la mise en place d'un plan de fumure prévisionnelle (épandage) et d'un suivi d'épandage (nommé « cahier d'enregistrement »), etc.

3 AVEC INOZY, L'ORMARINE MISE SUR LE NUMÉRIQUE



L'Ormarine optimise le travail en chai et la gestion de ses cuves grâce aux apports du numérique. Depuis un an, le site de Pinet teste le « Smart Glass », un mireur électronique intelligent développé par la société montpelliéraine Inozy, qui permet d'automatiser les opérations de chai en différenciant les liquides en ligne et les éventuels changements de phase (trouble au débouillage ou au soutirage, arrivée d'eau ou d'air en fin de chargement, etc.), grâce à un capteur breveté analysant la signature électronique de chaque liquide. Le moût, le vin, les bourbes, les lies, l'eau et l'air ont en effet des signatures électroniques différentes. Utilisé lors des débouillages, soutirages et pousses à l'eau, le capteur détecte les changements de liquide et arrête aussitôt la pompe, par connexion sans fil.



4

VENDANGES TARDIVES : LE RETOUR !



2010, 2011 et enfin 2017 ! Nommée « Vendanges de novembre à l'Ormarine », cette vendange tardive issue de raisins Piquepoul récoltés en surmaturité, n'avait plus pointé son nez depuis 2011. Elle revient sur ce millésime solaire qui a permis un état sanitaire de la vigne irréprochable, condition essentielle pour obtenir un raisin confituré mais sans pourriture - à l'exception de la pourriture noble -, les baies étant vendangées en novembre traditionnellement (cette année le 16 octobre). Production confidentielle de la cave de l'Ormarine, cette cuvée 2017 issue d'une vieille vigne de 47 ans sans palissage, vendangée manuellement, devrait être commercialisée pour les fêtes à raison de 2 000 bouteilles (7.20€ les 50 cl).



TERRA VITIS
plaisir du vin terre vivante

L'Ormarine : 800 ha préinscrits pour la certification « Terra Vitis »

Savoir-faire et faire savoir. Engagée depuis 2013 dans des mesures d'amélioration agro-environnementale avec plus de 600 hectares de vignes recourant à la lutte biologique contre le ver de grappes par confusion sexuelle, impliquée dans la maintien de la biodiversité (dispositif « Abris chiro » visant à protéger les chauve-souris et la faune auxiliaire), la protection des cultures (dans le cadre de la directive Nitrates), la cave de l'Ormarine veut faire connaître ses bonnes pratiques par un label clairement identifiable par le consommateur, en faisant le choix du référentiel national de viticulture durable *Terra Vitis*. Avec 41 adhérents déjà préinscrits, représentant une surface de 800 ha sur les trois sites de Pinet, Cournonterral et Villeveyrac, l'objectif est d'atteindre 1 000 ha sur deux ans, soit la moitié des superficies totales de l'Ormarine, de 2 200 ha. « Notre vignoble se situe sur une zone de production compliquée - sur le bassin versant de l'étang de Thau, en zone Natura 2 000 et en directive Nitrates -, soumise à différentes mesures restrictives qui a amené nos coopérateurs à faire depuis de nombreuses années des efforts environnementaux, précise Virginie Berthuit. Terra Vitis leur offrait enfin la possibilité de rentrer dans un cahier des charges en phase avec leurs pratiques. »



VIRGINIE BERTHUIT, *dame du parcellaire*

VIRGINIE BERTHUIT, *dame du parcellaire*

À 34 ANS, VIRGINIE BERTHUIT A TROIS MAISONS :
LES CAVES DE PINET, VILLEVEYRAC ET COURNONTERRAL
ET UN VIGNOBLE DE 2 200 HECTARES QU'ELLE SUIT EN TANT
QU'ŒNOLOGUE-RESPONSABLE PARCELLAIRE L'ORMARINE.

Son domaine d'intervention est vaste : 2 200 hectares qu'elle arpente tout au long de l'année avec la casquette de responsable parcellaire pour les AOC, vins bios, cuvées « châteaux » de la cave de l'Ormarine, toujours équipée de bonnes chaussures de rando. Cette année par exemple, Virginie Berthuit aura visité 706 parcelles de Piquepoul, 646 parcelles d'AOC blancs, rouges, rosés, bios, etc., sans oublier le suivi du vignoble confusé (640 hectares équipés en 2016, 700 en 2018), dossier qu'elle accompagne depuis son lancement en 2013.

LES QUATRE SAISONS DE VIRGINIE

Avec trois passages par an sur l'ensemble de ces parcelles, autant dire que la Demoiselle aime la vie au grand air. Ses saisons ? Mars pour la taille ; de juin à mi-août pour le comptage des grappes, le contrôle sanitaire et le suivi de l'état général des parcelles pouvant amener d'éventuelles modifications en conformité avec le cahier des charges ; août pour la sélection des baies afin de déterminer les programmes d'apport en fonction des maturités. Puis de août à octobre, retour au bercail : Virginie reprend sa casquette d'œnologue, tous les jours à la cave sur les trois sites

de Villeveyrac, Cournonterral et Pinet pour les vinifications. « *J'interviens comme œnologue sur des cuvées spécifiques, je vinifie les bios, la méthode traditionnelle Piquepoul extra-brut, les châteaux, les domaines et les appellations comme Saint-Georges d'Orques* », précise Virginie Berthuit qui se définit en rigolant comme « *le couteau-suisse de la maison* ». Une boutade qui n'en est pas vraiment une, car cette diplômée dynamique (BTS viti-œno et Diplôme national d'œnologie de la Faculté de pharmacie de Montpellier) absorbe également d'autres fonctions comme par exemple, le suivi des concours type *Vinalies®* ou *Mondial du rosé*, et une importante charge administrative et informatique, pour accompagner les coopérateurs dans leurs démarches : dossiers PAC, aides aux plantations, projet d'irrigation *Aqua Domitia*, certification *Terra Vitis*, etc. Un poste à tiroirs qui sied parfaitement à cette employée « maison », arrivée en 2006 à la cave de l'Ormarine, d'abord en stage avant d'intégrer cette structure en 2009. Cette année, Virginie Berthuit signe ses 12^e vendanges à l'Ormarine, toujours avec autant de passion et de mordant. « *Ce qui me plaît, c'est que je touche à tout, je suis les raisins de la vigne jusqu'aux médailles, il n'y a pas deux journées pareilles* » assure-t-elle.

L'EXTRAIT DE L'ORMARINE : ode à la rondeur

CUVÉE PHARE DE L'ORMARINE À L'EXPORT, CE ROUGE BOISÉ
À LA STRUCTURE CHARNUE ET AUX TANINS FONDUS,
FAIT LA DÉMONSTRATION DU POTENTIEL DES TERROIRS
ROUGES DE VILLEVEYRAC ET CURNONTERRAL.



C'est la seule cuvée boisée de la cave de l'Ormarine. Issue d'une demande particulière des nouveaux pays consommateurs (le Canada en l'occurrence), friands de vins ronds de caractère, elle répond aux standards internationaux au travers de deux cépages stars, le Cabernet-Sauvignon et le Merlot qui composent son assemblage. Un « vin pute » diraient certains, maquillé, aux angles bien arrondis mais au fort potentiel de séduction, grâce à une structure charnue développant des arômes de fruits rouges confiturés, légèrement fumés et réglissés après agitation.

UNE ROBE DE VELOURS

Séductrice en diable, sa robe rouge

granat profond aux reflets bigarreau sied à merveille à cette cuvée lancée en 2006, nommée « L'extrait ». Tout un programme, qui commence dès la vigne avec des baies récoltées en surmaturité (de 14° à 14,5° pour des complexités aromatiques plus confiturées), sur les terroirs argilo-calcaires des collines de Villeveyrac et Curnonterral. « *Les pierres blanches favorisent l'effet de four en emmagasinant la chaleur le jour pour la restituer la nuit, pour une meilleure extraction exprimée par une couleur intense et une surconcentration du fruit* », précise Jean-Pierre Driey, responsable technique à la cave de l'Ormarine. Les méthodes de vinification amplifient encore ce phénomène : thermovinification en macération pré-fermentaire à chaud

(MPC) pendant 12 heures, vinification en Thermomix (50% de vendanges fraîches et 50% en MPC) à 25 degrés pendant 5-6 jours, décuvage, séparation des jus de coule et jus de presse. La vinification se termine en cuves béton avec ajout de trois staves premium par hectolitres, « *un assemblage de différentes chauffe de bois sous forme de douelles de barriques, issues de chênes provenant de forêts françaises ayant séché 24 à 36 mois en plein air* », détaille Jean-Pierre Driey. Mises en contact avec le vin pendant six mois, elles le structurent, renforcent sa finesse aromatique et sa complexité pour un résultat ensorcelant : les tanins sont fondus, le couple fruit/bois fonctionne parfaitement... Et le mariage dure longtemps pour ce vin qui exprimera tout son potentiel dans le temps.

LES VINS À
BULLES ONT LA
CÔTE AUPRÈS DES
CONSOUMATEURS.
À LA CAVE DE
L'ORMARINE, LA
CUVÉE *PIQUEPOUL
EXTRA-BRUT*
« MÉTHODE
TRADITIONNELLE »
DEVANCE LA MODE
DEPUIS 30 ANS.

Effervescents : LES BULLES À LA FÊTE



Le succès des vins effervescents dans le monde est incontestable... Porté par l'effet Spritz, le cocktail à base de Prosecco italien le plus populaire du monde ces cinq dernières années, l'enrichissement de l'offre française voit émerger chaque année de nouveaux produits qualitatifs aux côtés des Champagnes et Crémants. Parmi eux, les vins à indication géographique protégée (IGP) Pays d'Oc font leur entrée sur le marché des bulles, autorisés à produire des effervescents depuis octobre 2017.

MÉTHODE TRADITIONNELLE

À la cave de l'Ormarine, les vignerons élaborent depuis plus de trente ans un mousseux de qualité à base de cépage Piquepoul, en utilisant les mêmes procédés qu'en champagne. On parle de « méthode traditionnelle » (à la différence de l'élevage en cuve close), la mention « méthode champenoise » étant réservée à l'AOC Champagne. Le principe consiste, une fois élevé le vin de base, à lui faire subir une seconde fermentation alcoolique en bouteilles avec vieillissement sur lattes : les bouteilles sont stockées

horizontalement, tournées régulièrement pour un meilleur contact avec les lies du vin (ce type d'élevage apporte des notes beurrées, du gras et de la rondeur). Ce processus de « prise de mousse » nécessite pour les champagnes, entre 12 mois et 3 ans d'élevage, 9 mois dans le cas de notre *Piquepoul extra-brut*. Les bouteilles sont ensuite dégorgées, c'est-à-dire libérées du dépôt des lies présentes dans la bouteille, que l'on fait glisser délicatement dans le goulot pour les évacuer ensuite sous forme de glaçon (cette opération est nommée dégorgement). Le volume perdu est remplacé par du vin de base, sucré ou non sucré (on parle de liqueur d'expédition). Selon sa teneur en sucre, il permettra d'obtenir un effervescent brut nature, extra brut (sans adjonction de sucre), brut, sec ou demi-sec.

L'EFFET L'ORMARINE : UNE BELLE ACIDITÉ

À Pinet, le potentiel d'acidité du cépage Piquepoul réputé pour sa fraîcheur et sa bonne résistance à la chaleur estivale, méritait bien de transposer cette « méthode traditionnelle » appliquée

dans le champenois aux cépages Pinot noir et blanc, par la création d'une cuvée dédiée. Initiée dans les années 90, elle a vu son cahier des charges évoluer en 2013, pour un effervescent encore plus qualitatif. « *Toute la réussite d'un vin de base pour la production d'un effervescent réside dans sa capacité à avoir une belle acidité naturelle* », précise Cyril Payon. Ainsi, les vignes sélectionnées pour cette cuvée font l'objet d'une rigoureuse sélection parcellaire : le choix se porte sur de jeunes plantiers (vignes de 3-4 ans aux rendements entre 80 et 90 hectolitres l'hectare) situés sur l'aire d'appellation Picpoul, ayant suivi un itinéraire technique réfléchi (maturités similaires pour des lots homogènes, fils releveurs, etc.), afin d'obtenir des raisins récoltés précocement pour un équilibre dominant sur l'acidité. « *Nous élaborons un vin de base le plus franc et net possible afin de garder cette notion de fraîcheur et d'acidité apportée par le cépage Piquepoul* », explique Cyril Payon. Cet extra-brut 100% Piquepoul dont la production varie entre 35 000 et 60 000 bouteilles selon les années, au nez fin et discret, révèle une attaque douce rafraîchie par une perlage agréable.

Effervescents, comment les déguster... sans chasser la bulle

IL SERAIT UNE HÉRÉSIE DE NE PAS CONTEMPLER LES BULLES, QUI FORMENT TOUT LE CHARME DU TRAVAIL DE CES VINS. MAIS AUTOUR DE LA BULLE, IL Y A LE VIN QUE L'ON DÉGUSTERA EN RESPECTANT LE MÊME RITUEL QUE POUR LES VINS TRANQUILLES.

Ce ne sont pas seulement les bulles qui font le champagne, dit-on. De même pour un effervescent, on gardera toujours à l'esprit qu'il garde toutes les qualités d'un vin tranquille à la dégustation. La succession des actes de la dégustation demeure donc identique : on utilisera des verres appropriés (lire encadré), remplis au tiers, en procédant par étape aux trois examens habituels : visuel (où l'on appréciera la couleur du vin effervescent, sa limpidité, sa brillance, ses reflets), olfactif (son intensité aromatique, sa richesse, sa complexité, son évolution), et enfin gustatif (où l'on examinera son attaque en bouche, son équilibre, son potentiel aromatique et sa tenue en longueur de bouche).

UN CORDON SINCÈRE

La notion d'effervescence viendra compléter cette dégustation au niveau visuel : les bulles, leur finesse, leur régularité et leur persistance sont, avec l'examen

de la mousse, les marqueurs d'un grand vin. On accordera donc une attention particulière à la taille des bulles : fines, elles sont moins agressives et procurent une sensation de légèreté en bouche, l'effervescence apportant de la fraîcheur au vin en facilitant la volatilité des arômes. L'équilibre de la bulle et sa trajectoire sont également des notions recherchées : leur chemin est-il direct dans le verre ? La bulle est-elle tenace une fois arrivée à la surface du disque, formant alors une mousse crémeuse ? On parle de bulles formant un cordon, pour imaginer la trajectoire que suit la bulle formée à la base du verre vers la surface du liquide. Le cordon est dit direct ou sincère, quand cette trajectoire est droite, ce qui exprime souvent un phénomène de netteté, de clarté du vin. À l'inverse on parle de feu d'artifice quand la bulle a tendance à suivre un chemin plus évasé. Un effervescent se déguste assez rapidement après ouverture, mais certains vieux millésimes peuvent accepter un carafage, ce qui va les oxygéner et permettre le développement des arômes, jamais au détriment de la bulle il va de soi !

Comment choisir son verre à effervescent

En dépit de ses nobles origines - moulée dit-on sur le sein de Marie-Antoinette ou de la Pompadour -, la coupe à champagne traditionnelle de forme ronde et évasée est à bannir ! Inappropriée à la dégustation, sa base large ne laisse pas de place à l'effervescence, le point de départ de la bulle partant dans tous les sens !

- 1 - On privilégiera donc un verre à effervescent transparent, fin, de forme élancée et de faible diamètre avec une base légèrement pointue, afin de favoriser au maximum l'expression de la bulle.
- 2 - On optera pour un pied long de manière à ce que la main ne vienne pas réchauffer la base du verre et donc du vin, ce qui pourrait modifier le cheminement de la bulle.
- 3 - Ce verre devra être lavé exclusivement à l'eau chaude (bien essuyer pour éviter les traces de calcaire), sans produits car tout reste éventuel de matière saponique pourrait entraver la qualité de l'effervescence.
- 4 - Il existe beaucoup de verres, mais la gamme Vinalie du verrier champenois *Lehmann Glass*, élaborée par des œnologues, fait évoluer la « flûte » en lui conférant toutes les caractéristiques des verres à vin employés pour la dégustation, comme par exemple une base évasée et un buvant resserré.





VINISUD, LA GRANDE MESSE DU VIN

Après une première édition annualisée en 2017, le Salon International des Vins et Spiritueux Méditerranéens, *Vinisud*, rouvre ses portes à Montpellier du 18 au 20 février. 16 500 exposants des pays du pourtour méditerranéen, 26 000 références de vins, une *Sparkling Zone* avec plus de 2 000 échantillons en dégustation libre, 30 000 visiteurs professionnels venant de 80 pays, un programme acheteurs, des rendez-vous BtoB (les rendez-vous du Fia), un observatoire des vins méditerranéens, etc., font le succès de ce salon réputé commercialement efficace et innovant. Révélateur de tendances, *Vinisud* place cette édition 2018 sous le signe du développement durable et des démarches écoresponsables : viticulture raisonnée, biologique ou biodynamique, vinification naturelle, vins vegans, etc., seront le fil rouge de ce rendez-vous.

Vinisud, du 18 au 20 février 2018
parc des expositions de Montpellier
www.vinisud.com

MILLÉSIME BIO, LE RETOUR

Après une édition délocalisée à Marseille l'an dernier, *Millésime Bio*, le plus grand salon de vin bio du monde, célébrera sa 25^e édition à Montpellier, sa région d'origine. À la faveur de la croissance des vins bios dans le monde, cette édition devrait célébrer l'essor de la filière

française du vin bio : cette dernière a triplé son chiffre d'affaires en 7 ans pour dépasser les 1,2 milliards d'euros avec une croissance annuelle moyenne de 20%. Face à ces chiffres enivrants, *Millésime Bio* affirme la régularité d'une formule gagnante, inchangée encore cette année : le nombre de 1 000 exposants (dont un quart d'étrangers avec 15 nationalités différentes) est volontairement limité pour conserver une échelle humaine à ce rendez-vous ; le salon est précédé d'un concours officiel, *Challenge Millésime Bio* le mercredi 17 janvier, qui a permis de médailler 419 vins l'an passé, sur 1 400 échantillons dégustés par un jury de professionnels. La cave de l'Ormarine, qui signe en Agriculture Biologique deux IGP Pays d'Oc blanc (cuvée « Simplement Ormarine » récompensée en 2017 d'une Médaille d'argent) et rosé, participera encore cette année à cet événement.

Millésime Bio, du 29 au 31 janvier 2018
parc des expositions de Montpellier
www.millesime-bio.com

Challenge Millésime Bio
le mercredi 17 janvier
Altrad Stadium de Montpellier
www.challenge-millesime-bio.com

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



Avec 4 médailles d'or au Concours Général Agricole 2017, deux d'argent et deux de bronze sur une sélection d'AOP Picpoul

de Pinet, AOP Languedoc et IGP Pays d'Oc, le palmarès de la cave de l'Ormarine se maintient au fil des années. Pour l'édition 2018, elle participera à nouveau à cette vitrine historique des produits du terroir français dont la création remonte à 1870, organisée sous le contrôle de l'État à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, du 24 février au 4 mars 2018.

Concours Général Agricole, du 24 février au 4 mars 2018 à Paris, porte de Versailles
www.concours-agricole.com

VINALIES® INTERNATIONALES 24^e ÉDITION

Concours prestigieux organisé depuis 1994 par l'Union des Œnologues de France, les *Vinalies® Internationales* visent à récompenser les meilleures productions de la filière vitivinicole au niveau mondial. Durant 5 jours, 130 jurés experts dégustent à l'aveugle des vins des quatre coins du monde. Avec l'an passé plus de 3 500 bouteilles dégustées représentant un panel de 40 nationalités, la cave de l'Ormarine s'est vue décerner deux *Vinalies* d'argent pour ses AOP Picpoul de Pinet « Domaine Pierre Plantée » et « Domaine Saint-Louis ». Les vins récompensés sont présentés sur l'application mobile *Sélection Vins* – Œnologues de France, disponible sur AppStore et Google Play.

Vinalies® Internationales
du 2 au 6 mars 2018 à Paris
www.vinalies-internationales.com



Ormarine

Rencontre de terroirs

100% Soleil

100% Méditerranée



**3 espaces
Vente &
Dégustation**

COURNONTERRAL

9 Chemin de l'amour (34660) - Tel : 04.67.85.00.35

PINET

13 Avenue du Picpoul (34850) - Tel : 04.67.77.98.15

VILLEVEYRAC

26 Route de Montagnac (34560) - Tel : 04.67.78.64.33

www.cave-ormarine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



PIQUEPOUL
DEMI SEC

Méthode Traditionnelle

Ormarine

PRODUIT DE FRANCE