

La première cuvée macérée dans un œuf

VILLENAVE-DE-RIONS Les vignobles Guindeuil vinifient pour la première fois la vendange d'un sémillon blanc dans une cuve ovoïde

PIERRE LASCOURRÈGES

p.lascourreges@sudouest.fr

Le métier de viticulteur exige parfois de forcer l'imagination. À 30 ans, Bertrand Guindeuil a trouvé la judicieuse idée de présenter en avant-première une vinification très particulière expérimentée pour la première fois, depuis le chai sur la propriété familiale, à Villenave-de-Rions. C'est ainsi qu'une partie de la récolte de l'année est actuellement macérée dans une cuve ovoïde qui revêt la forme d'un œuf, extraite d'un cépage sémillon blanc, sur une autre propriété dans le secteur des Graves, au château Le Cossu, à Podensac. (1)



Dans les chais du domaine, la fameuse cuve ovoïde. PHOTO G. HABATJOU

Cœnologie douce

Preuve que la science et la technique peuvent se mettre au service de la nature, l'étroite collaboration entre le viticulteur et son conseiller Julien Belle, œnologue au Centre œnologique de Cadillac-Podensac est à l'origine d'une expérience qui puise sans doute son origine dans l'Histoire, à l'époque où les Romains conservaient le vin dans les dolias et les amphores. Il décrit un modèle d'œnologie douce et non interventionniste. « La cuve ovoïde fabriquée en ciment d'argile reproduit l'oxygénation ménagée de la vinifi-

cation en barrique, mais sans l'aromatization apportée par le bois. Elle favorise un mouvement des lies et un apport de grains. Les lies en suspension optimisent une protection du contenu liquide en jouant un effet tampon d'oxydoréduction ».

Démarche qualité

Bertrand Guindeuil a souhaité prolonger une démarche qualité dans laquelle il s'est engagé voici deux ans à partir d'un vin rouge. Travail des sols, effeuillage, sélection parcelle, jusqu'à la dégustation des baies pour décider de la date des vendanges, ici, on ne néglige aucun

des aspects techniques, avec ce souci de mieux comprendre la nature. La propriété accueille en ce moment un étudiant de l'école de la viticulture de la Tour Blanche, Joris Biscan dans le cadre d'un enseignement par alternance, pour qui l'expérience reste unique. D'ailleurs, la fameuse cuvée dans l'œuf constitue une étape supplémentaire dans la diversification de la gamme des vignobles Guindeuil. « Je cherchais à partir d'un vin blanc, à faire un vin plus cossu. Un vin opulent qui respecte les arômes de cépages. Ce produit est destiné à séduire une partie de ma clientèle qui cherche à

découvrir des nouveautés. Il s'agira d'une cuvée spéciale entre 600 et 700 bouteilles ».

La propriété répartie sur deux sites, couvre 9 hectares en Premières Côtes de Bordeaux et 14 hectares en Graves, dont 10,5 en production. Elle traite globalement en vente aux particuliers et sur les salons et foires. Les premières bouteilles de la cuvée ovoïde devraient faire leur sortie sur la prochaine édition du Salon de l'Agriculture.

(1) La SA Nomblot fabrique et commercialise des caveaux et des cuves à vins depuis 1922.