



Philippe Viret : l'idée de vinifier en jarres de terre cuite lui est venue après la dégustation de vins siciliens.

# Toqué de L'antique

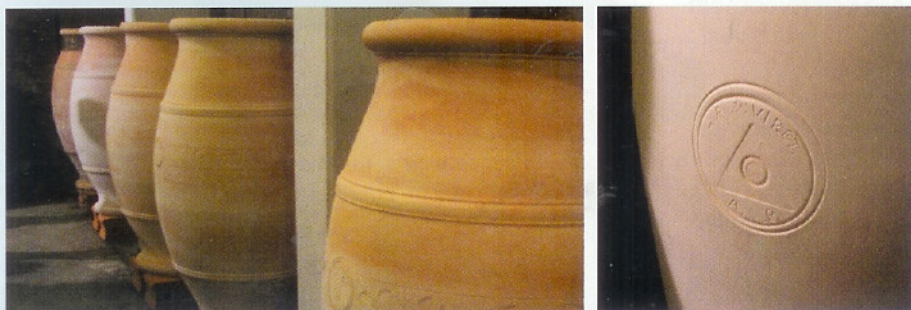
A Saint-Maurice-sur-Eygues, dans la Drôme provençale, Philippe Viret s'est lancé dans la vinification en amphores. Intérêt ? Des tanins plus doux et des vins plus ouverts

Il y a vingt ans déjà, le domaine Viret s'était singularisé en se lançant dans la cosmoculture, une "méthode de culture basée sur les connaissances des civilisations inca et maya et s'appuyant sur les échanges d'énergies cosmiques et telluriques". Dix ans plus tard, c'est la construction de la cave cathédrale, bâtie sur le principe du Nombre d'or, en blocs de pierre de trois à six tonnes, qui attira l'attention.

Plus discrète, la dernière innovation en date de Philippe Viret confirme son attrait pour l'Antiquité. Mais la vinification en dolia, grandes jarres de terre cuite, n'est pas seulement une façon de renouer avec l'histoire du domaine où s'étaient installées jadis des légions romaines. "Au

départ, c'est Luc Hornaert, l'importateur de mes vins en Belgique, qui m'a fait déguster un vin très pur, très minéral, de l'azienda Cos, près de Catane en Sicile, avant de me révéler qu'il avait été vinifié en amphores".

Dans la foulée, à l'automne 2005, Philippe Viret réalisera sa première cuvée Amphora - trois mois de macération dans des pièces de 320 litres dénichées en Andalousie avant un élevage en cuve. Assez concluant pour que le vigneron désire pousser plus avant. Encore fallait-il trouver des amphores moins fragiles, moins poreuses et au transport moins onéreux. C'est à Séguret, non loin de chez lui, qu'il trouvera la clé du problème. Le potier Alain Berthéas s'était déjà aventuré sur ce terrain, montant "à la corde" avec des amis une jarre de deux mille litres. Les deux hommes s'accordent vite. "J'ai dessiné le modèle selon la règle du Nombre d'or, en m'efforçant de créer une forme harmonieuse", explique l'artisan, verre à la main et



œil gourmand. Il a également pris soin de préparer la terre, un mélange spécial de trois types d'argile proches de ceux que l'on trouve sur les terres du domaine Viret : 220 kilos de terre pour une pièce ne pesant plus que 180 kilos après cuisson. Une jarre en 2007, huit en 2008, "on veut arriver à vingt".

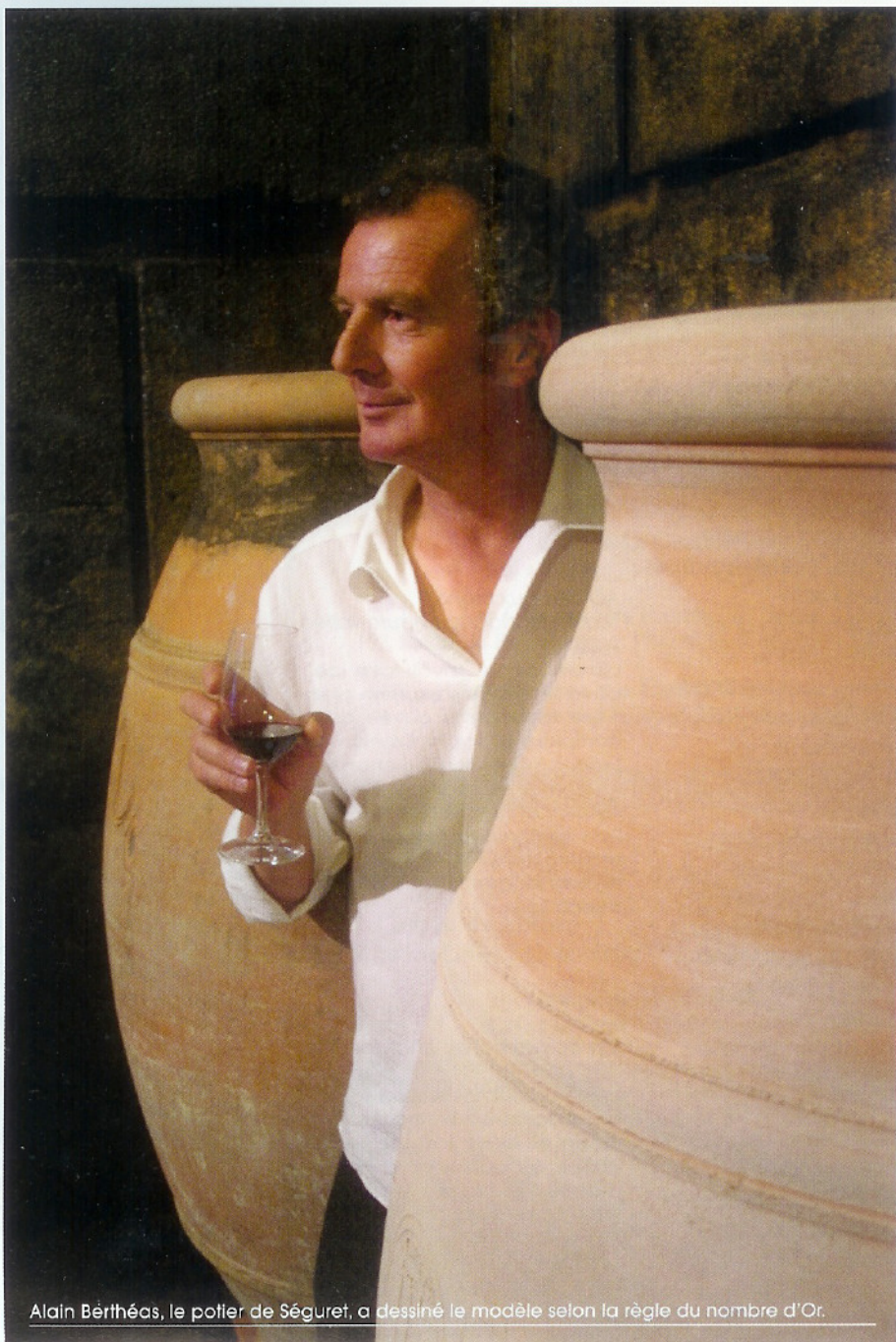
Et pas seulement pour épater la galerie. "Ça fermente à basse température grâce à l'échange thermique entre la terre cuite et la cave, explique Philippe Viret. L'autre intérêt, c'est l'oxygénation permanente qui lie bien les molécules, aussi bien la matière que les arômes. Ça arrondit le vin, comme un microbullage naturel, et ça ouvre bien le fruit du vin. On gagne du temps dans l'élevage, entre deux et trois ans selon moi. Douze mois après la vinification, le vin est déjà pur et abouti, très ouvert".

Le risque réside plutôt dans une oxydation précoce, d'autant que la cuvée n'est pas sulfitée. D'où la nécessité de bien choisir les raisins, plutôt mourvèdre et syrah, un peu de carignan, et de vieux grenaches : "Ça minéralise davantage et ils sont naturellement plus réducteurs".

Du coup, le vigneron caresse déjà un projet d'élevage, avec des contenants "plus petits et moins poreux". Le potier s'est remis à l'ouvrage.

M.M.

Domaine Viret, Alain et Philippe Viret,  
261 10 Saint-Maurice-sur-Eygues.  
04 75 27 62 77. [www.domaine-viret.com](http://www.domaine-viret.com)



Alain Bérthéas, le potier de Séguret, a dessiné le modèle selon la règle du nombre d'Or.