

Ouest-France / Bretagne / Brest / Plouguerneau / Archives du mercredi 27-10-2010

Des bouteilles de Pouilly-Fuissé dans les cages à ormeaux - Plouguerneau

mercredi 27 octobre 2010



L'histoire

La grosse cage métallique est lentement treuillée depuis le fond de l'aber et déposée, dégoulinante d'algues, sur le pont du bateau. À la manoeuvre, Xavier et Yann, et sur le pont, Sylvain Huchette, fondateur de France Haliotis qu'accompagne une dizaine de personnes. Mais en ce jeudi 21 octobre, les invités ne sont pas là pour assister au nourrissage des ormeaux élevés en pleine mer...

Il y a exactement sept mois, deux vignerons bourguignons, Roger Saumaize et Christine Michelin, ont immergé ici 240 bouteilles de Pouilly Fuissé 2008 issues de leur domaine. Sept mois durant lesquels elles ont été bercées dans une eau entre 8° et 16°, dans les cages à ormeaux.

Profitant de leur venue au salon du vin à Milizac, les vignerons sont venus « récolter » les bouteilles et procéder - *in situ* - à une opération débouchage-dégustation avec leurs amis et complices bretons !

La « bulle » est là !

Une première bouteille est extraite de la cage, toute décorée d'ormeaux et de bigorneaux. Suspens. Impatience. Roger et Christine vérifient la présence de la « bulle », entre le vin et le bouchon. Ouf ! L'eau n'a pas pénétré.

Toutes les bouteilles ont été scellées à la cire, et deux types de bouchons ont été utilisés : bouchons de liège classiques et bouchons de verre, une technique très largement utilisée outre-Rhin.

Quelques minutes plus tard, la dégustation s'accompagne de la dégustation d'ormeaux crus découpés par Sylvain. Un bonheur. Et un privilège pour le néophyte qui vit là un moment unique !

« Les bouteilles avec bouchon de verre sont restées sur la fraîcheur, il n'y a pas eu du tout d'évolution comme en cave, goûtent Roger et Christine. En revanche, dans les bouteilles à bouchons de liège, le vin a pris un aspect fumé, voire tourbé, très étonnant, et qui s'apparente au whisky. Ce côté fumé n'existe pas dans nos caves, c'est une surprise extraordinaire. »

Aux origines marines du Bourgogne

Pour expliquer cette curieuse aventure, remontons quelques dizaines de millions d'années en arrière... La Bourgogne était alors sous les eaux. Sur leur territoire viticole, fait d'anciens sédiments marins, Christine et Roger ont retrouvé des fossiles, parfaitement conservés, d'huîtres, de palourdes, de moules et autres coques. L'idée était donc de ramener le vin à ses origines marines.

Encore fallait-il, quelques millions d'années et centaines de kilomètres plus tard, trouver le chaînon qui ne manquerait pas à cette extraordinaire aventure.

Ce fut Jacques Jézéquel. Cet amoureux de la vigne se rend chaque automne pour les vendanges chez ses amis bourguignons, avec son ami René Roudaut. Depuis quelques années, défiant les lois du territoire et de l'ensoleillement, il a même démarré à Lanarvily sa propre production viticole. Sous serre. Pour faire vieillir en mer les futurs grands crus finistériens ?

Septembre 2010 - Octobre 2010 - Novembre 2010

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
2009	2010					