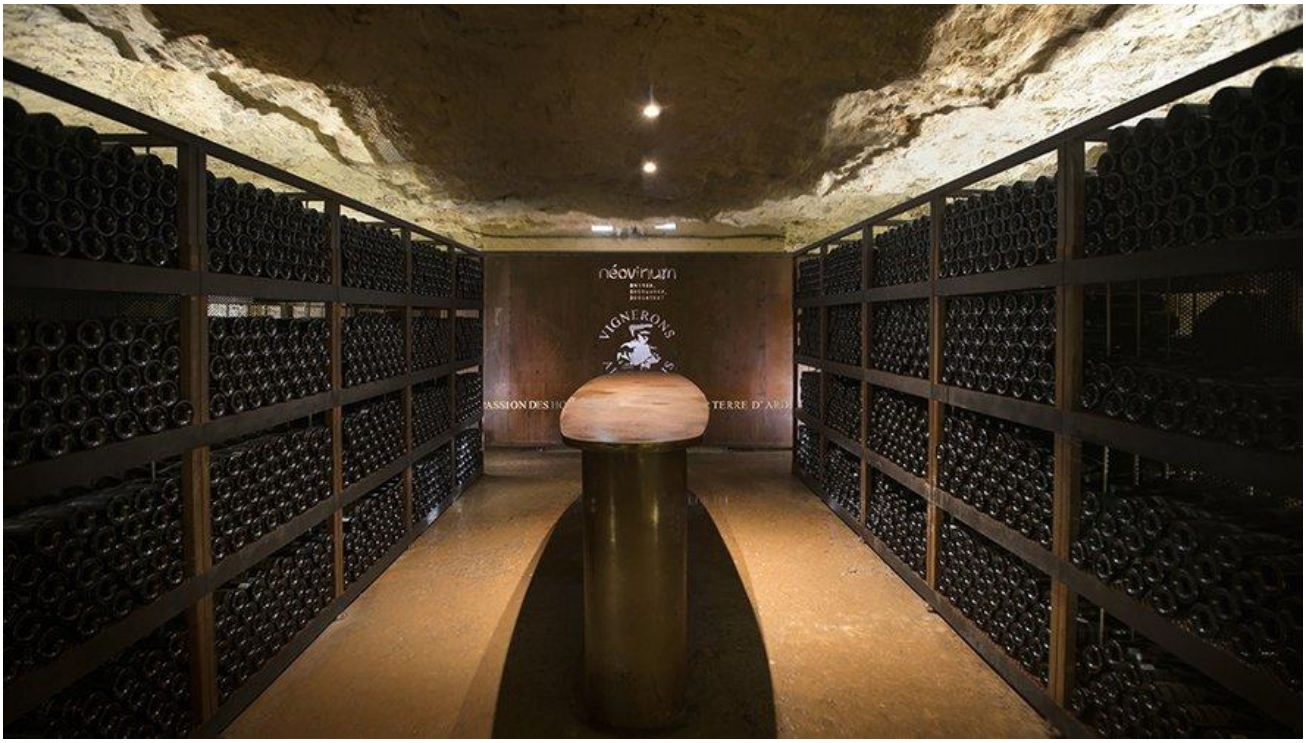
L'INDÉPENDANT

www.lindependant.fr
Pays : France
Dynamisme : 120

Visualiser l'article

Les entrailles de la Terre, la cave du futur ?



Les vignerons ardéchois ont enfoui 10.000 mètres dans la grotte de l'Aven d'Orgnac Vignerons Ardèchois / Vignerons Ardèchois

(ETX Studio) - Une température constante à 12°c, un taux d'humidité idéal... Et si les entrailles de la Terre se révélaient être le meilleur endroit pour faire vieillir du vin ? Les vignerons ardéchois ont tenté l'expérience de plonger 10.000 bouteilles à cinquante mètres de profondeur. La dégustation se fera grâce à une vente aux enchères. Et les prix seront tout à fait abordables !

Cinquante mètres. C'est la profondeur à laquelle les vignerons ardéchois ont plongé 10.000 bouteilles dans la grotte de l'Aven d'Orgnac. Le site est touristique et se situe au sud du plateau calcaire des gorges de l'Ardèche. L'expérience a démarré en mars 2018. Une vinothèque a été spécialement aménagée pour accueillir les flacons. Dans les entrailles de la Terre, une galerie qui était autrefois la zone d'accès à l'ascenseur a constitué le lieu idéal pour donner au nectar l'occasion d'évoluer en toute tranquillité.

Car le vin est un produit vivant qui nécessite calme et obscurité pour évoluer de la plus belle des manières. Ici, les conditions sont parfaites : la température est constante, elle se situe à 12°c, l'hygrométrie - c'est-à-dire le taux d'humidité dans l'air, s'établit à plus de 95%, et ce toute l'année.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le 12 décembre prochain, jour J : 1.000 bouteilles retrouveront la lumière d'une manière peu conventionnelle. Une chaîne humaine permettra de faire remonter à la surface des exemplaires du "Grand Aven 2017", inscrit en appellation Côtes du Vivarais. Celles-ci seront proposées à la vente sur place.

Les nectars élevés durant deux ans dans la grotte seront quant à eux mis aux enchères. 150 magnums de Terra Helvorum 2017 seront écoulés à partir de 30 euros, 350 bouteilles du millésime 2015 afficheront un prix de départ à 15 euros tandis que le Grand Aven 2016 sera mis aux enchères à partir de 10 euros.

La Terre, après la mer

Plonger la boisson de Bacchus profondément dans la Terre, c'est une expérimentation en plein développement dans la viticulture française. 500 bouteilles ont été descendues à 103 mètres dans le gouffre de Padirac, le 3 juin dernier, sous l'oeil de Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989. Les premiers jus seront remontés à la surface au printemps 2021, pour réaliser les premières dégustations. Ce n'est pas n'importe quel vin qui fait l'objet de cette expérience : le Clos Triguedina, un vin de Cahors, a été spécifiquement élaboré à l'occasion des 130 ans du Gouffre de Padirac. Nom de code : Cuvée Probus.

Cette nouvelle manière de concevoir le vieillissement du vin n'est en fait que la deuxième étape d'un long processus, opéré d'abord en mer. Depuis la découverte de cette cargaison de bouteilles de champagne appartenant aux maisons Veuve Clicquot, Heidsieck et Juglar, dans la mer Baltique en 2010, les expériences n'ont cessé de s'enchaîner. Car cette effervescente trouvaille a permis de découvrir que le champagne était resté intact après avoir passé 170 ans sous l'eau.

A Saint-Jean-de-Luz, Emmanuel Poirmeur a déposé un brevet pour procéder à la deuxième fermentation de ses vins par quinze mètres de fond à l'aide de cuves spécifiques. De son côté, la maison Leclerc-Briant a descendu jusqu'à soixante mètres de profondeur un millésime 2012, baptisé "Abyss".

Relaxnews

Tous droits réservés à l'éditeur