



Quand le processus de fermentation est achevé, les jarres, appelées kvevris, sont scellées quasi hermétiquement pour plusieurs mois.

Aux origines du vin

OÙ L'HOMME A-T-IL, LE PREMIER, APPRÉCIÉ LE JUS DE RAISIN FERMENTÉ ET L'IVRESSE QU'IL PROCURE? SANS DOUTE EN GÉORGIE OÙ SUBSISTENT DES VINS FAITS COMME IL Y A 8000 ANS.

TEXTE PIERRE THOMAS

Breuvage divin s'il en est, le vin a toujours excité les passions quant à ses... origines. Quel peuple l'a-t-il enfanté? Le chercheur américain Patrick McGovern avait fait le tour de la question en 2003, dans son ouvrage fondamental *Ancient Wine* (Ed. Princeton University Press). Verdict: le divin breuvage était né quelque part entre le Tigre et l'Euphrate, dans la partie nord du Croissant fertile. Mais dans l'avant-propos de la traduction française (*Naissance de la vigne et du vin*, Ed. Libre & Solidaire, 2015), le chercheur suisse José Vouillamoz relance la piste sud caucasienne de la Géorgie. L'énigme pourrait bien être résolue en examinant, selon une nouvelle technique, l'ADN de quelques pépins de raisin, trésor recueilli sur un site archéologique néolithique par le professeur Revaz Ramishvili, de Tbilissi, la capitale de la Géorgie.

Une chose est sûre. Les Géorgiens font encore du vin comme il y a des millénaires. On est allé le vérifier sur place. Dans certaines églises, on vous montre le cellier qui abrite encore des jarres, appelées kvevris, scellées dans le sol, et plusieurs vigneron produisent du vin selon cette méthode. Rien de plus simple: les raisins mûrs sont jetés dans ce contenant en terre cuite enterré. On laisse ce jus «mijoter» en le remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il fermente. Ensuite, la jarre est fermée par un couvercle. Le mieux est de garder ainsi le vin jusqu'à sa consommation ou jusqu'à la vendange suivante, pour éviter que l'argile se dégrade. Le raisin n'est ni pressé, ni ensemencé avec des levures sélectionnées, ni protégé par du soufre, ni même filtré. Et pourtant, il ne mue pas en vinaigre! Tel est le tour de force des Géorgiens. Et il faut le boire pour y croire...

De nos jours, petits et grands producteurs continuent à mettre sur le marché des vins conçus à l'ancienne. Et même plus que jamais, la méthode ayant ses adeptes autant chez les vigneron du nord de l'Italie et du sud que chez les consommateurs branchés de vin naturel, comme Alice Feiring (auteur du livre *Naked Wine*), qu'on peut suivre sur

place grâce au film *A la source du vin*, du réalisateur français Philippe Gasnier, lauréat du dernier Festival (Enovideo 2015). A noter que la New-Yorkaise publie ce mois de mars un livre (en anglais) sur son voyage en Géorgie: *For the Love of Wine*.

Les Soviétiques, au pouvoir en Géorgie de 1921 à 1991, avaient laissé les autochtones faire le vin à leur goût, parallèlement au vin «industriel» en cuves, ou plutôt en citernes posées à l'horizontale, largement exporté à Moscou. Ce désintérêt pour le savoir-faire ancestral a permis, récemment, à l'entrepreneur Ivane Guaga de récupérer en Khakétie, la principale région viticole, une batterie impressionnante de plus de cent kvevris dans un entrepôt abandonné, dont certains remontent aux tsars. Car chaque jarre d'argile cuite, d'une contenance variant d'une centaine à un millier de litres, est datée et signée du potier qui l'a réalisée. Certains, comme Zaliko Bojadze et son fils, perpétuent cette tradition. Et sont connus jusqu'au Japon!

Une vinification originale

Contrairement aux vins élaborés «à la russe», à majorité des rouges demi-secs ou demi-doux, les vins appréciés des Géorgiens sont des vins blancs tanniques et secs. Un suivi consciencieux du «pigeage», l'extraction régulière du jus de raisin à l'aide d'un simple bâton qui le touille, évite une oxydation exagérée du vin. Ainsi, le chinuri de Iago Bitarishvili, un modèle de finesse, marqué par des arômes de pomme fraîche et d'abricot. Le producteur exporte presque l'entier de ses 2000 (!) rares bouteilles dans le monde entier et même en Suisse chez Peter Bucher à Dornach/SO (www.irrunei.ch). Chez le même importateur, le mtsvane (nom du raisin qui signifie vert) de la vallée de Babaneuri de Gotsa, à la fois plus foncé - on l'appelle vin orange - et pourtant moins oxydé qu'un vin jaune du Jura français, offre des senteurs de pomme et de noisette qui laissent supposer, au nez, un vin doux, alors qu'il est sec et tannique, à l'image d'un xérès du type palo cortado. Le saperavi de Jakeli, à la robe presque noire, puissant, riche (14,5% d'alcool), épicé, aux tanins serrés, rustique, exprime bien en bouche le potentiel de ce

magnifique cépage rouge. Mais ces vins «à l'ancienne» ne sont pas - seulement - l'apanage d'artisans. De grandes caves comme Khareba, où le vin est élevé dans de formidables galeries souterraines, Tbilvino ou Mukhrani, proposent aussi des vins en kvevris. Directeur de ce dernier domaine, Patrick Honnet a essayé, pour la première fois en 2014, deux blancs à base de rkatsiteli, le cépage blanc le plus planté de Géorgie. Jusqu'ici, Château Mukhrani, fleuron du renouveau de l'industrie vitivinicole, avec sa batterie de cuves inox rutilantes, appartenant à une société du milliardaire suédo-lausannois Frederik Paulsen, voulait démontrer qu'on peut faire du vin en Géorgie comme n'importe où dans le monde. Son jeune directeur, œnologue allemand formé à Bordeaux, entend maintenant mélanger les techniques, anciennes et modernes, pour élargir le champ des possibles... Non seulement le vin géorgien appartient au passé, mais il symbolise l'avenir, au plus près d'un raisin digne du développement durable. Depuis 8000 ans.

Du kvevri à la bouteille



Chinuri 2013, Iago Bitarishvili
Un blanc de grande finesse (25 fr. 50)
Mtsvane 2013, Gotsa Un vin évoquant le xérès (23 fr.)
Saperavi, Jakeli Un rouge épicé et dense en rupture de stock, (en attente du nouveau millésime). Les trois vins sur www.irrunei.ch

