

Date : 24/08/2014

Vin de voile

Par : -



L'avenir des cargos à voile va peut-être passer par le bon vin. Des vigneronns font aujourd'hui vieillir leur vin au gré de traversées transatlantiques, renouant là avec la double histoire des vins de bordeaux et celle de la marine à voile.

Voilà une histoire peu banale de vigneronns et de marins. Une histoire dans l'Histoire. Avec des tiroirs. Le premier est celui de TransOceanic Wind Transport (TOWT), la première entreprise commerciale française de transport à la voile, basée à Brest. Le second tiroir est celui de la **famille Amoreau**, vigneronns à Saint **Cibard**, dans le bordelais. Les deux se logent dans la grande histoire de la marine à voile et dans l'histoire de France. L'ensemble fait renaître ce que l'on peut nommer du *vin de voile*.

Tout commence dans le bordelais, sur le plateau des **Côtes de Francs**, au « **château Le Puy** », un domaine de 50 hectares, propriété des **Amoreau** depuis 1610. Ils y cultivent la vigne "sans chimie" depuis des temps immémoriaux et en **biodynamie** depuis 1930. Leurs vins ont de belles réputations. L'un d'eux a même été élevé au rang de meilleur vin du monde dans un manga japonais, *Les Gouttes de Dieu*.

Vigneronns singuliers, bannissant les barriques neuves et les « produits œnologiques », militants de l'expression naturelle du vin, ils poussent aujourd'hui leur confiance dans la nature jusqu'à faire vieillir un de leurs meilleurs crus en mer, en barriques sur un grand voilier.

Retour des Indes

Évaluation du site

Ce site, de tendance altermondialiste, diffuse des articles engagés concernant les questions de politique et de société.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Valérie Amoreau nous a confié la clef de cette histoire : quand le duché de Guyenne était attaché à la couronne britannique, les Anglais exportaient le vin de bordeaux par bateaux. A Londres, on entourait ces vins de mystères en leur donnant des noms du genre « *Retour des Indes* » ou « *Retour des îles* ». Après la guerre de Cent ans, quand la France a récupéré la Guyenne, on s'est aperçu que les bordeaux restés sur place n'avaient pas le même goût que ceux qui avaient pris le bateau. Ces derniers étaient meilleurs. Cette histoire trottait depuis longtemps dans la tête des **Amoreau**. Ils avaient envie de faire naviguer du vin, juste pour voir ce que cela donnait, histoire de se faire une idée du goût du **Côtes de francs** à la table de Richard cœur de lion ou à celle d'Edouard III.

Rencontre écolo-dynamique

Les **Amoreau** attendaient l'occasion et comme le dit si joliment Valérie, ils attendaient sereinement « *une rencontre, avec leur philosophie* ». Ce fut celle avec Guillaume Legrand, un jeune entrepreneur breton qui a créé en 2011 une entreprise de transport à la voile, TOWT, « *pour être équitables avec les hommes et avec la nature* ». Les **Amoreau** lui ont parlé de leur rêve, il leur a parlé du *Tres Hombres*, une goélette de 32 mètres qu'il affrète pour accomplir, en dix mois, un grand tour de l'Atlantique ponctué d'escales – on part de Bretagne, on va en Grande-Bretagne, Portugal, Canaries, Cap Vert, Brésil, Antilles, Bermudes, Açores.

Cela a été décisif. Les **Amoreau** lui ont demandé d'embarquer quatre barriques (de 225 litres chacune) de vin rouge, du « **Le Puy** ». D'embarquer et de ramener. C'est pas commun de demander à un transporteur non pas de livrer mais de ramener les colis qu'on lui confie. Ce *Le Puy* est un millésime 2012, composé de 85% de merlot et de 15% de cabernet-sauvignon, minutieusement choisi pour le voyage après un an de dynamisation en chais. Elles ont embarqué l'automne dernier et sont revenues à Douarnenez le 9 juillet dernier.

La mer vigneronne

Le résultat ? Selon Valérie Amoreau « *C'est extraordinaire : le vin a vieilli plus vite, les tannins sont plus présents, il a plus de douceur, de délicatesse* », en fait, le vin est plus rond que celui resté à terre, dans la barrique témoin que ces vigneronns ont pris soin de garder .

A quoi peut-on attribuer cette bonification, on peut dire ce vieillissement accéléré en mer ? Les Amoreau subodorent que « *la mer a dynamisé le vin, avec la houle 24h sur 24, 7 jours sur 7, les variations de pressions atmosphériques, l'amplitude thermique à bord d'un bateau, en pleine mer, est énorme ... mais elle a l'avantage de se faire en douceur car les barriques sont entreposées à fond de cale donc sous la ligne de flottaison où la température de l'eau monte plus lentement qu'à l'air libre* ».

Valérie Amoreau s'émeut en songeant à l'aventure qu'a vécu son vin dans la cale du *Tres Hombres* bercé dans l'air salin avec les sacs de café, les fèves de cacao, le rhum... sans compter de vivre avec 20 marins pendant dix mois .. car Valérie en est persuadée : « *le vin est vivant et garde en mémoire l'univers qui l'entoure* ». Il s'en charge et, par une alchimie propre à sa conjugaison avec le temps qui passe, il nous restitue sa moisson d'émotions au creux d'un verre. Convaincus par la dégustation, les Amoreau ont déjà réservé l'embarquement de nouvelles barriques pour la prochaine boucle houleuse de dix mois.