



Des barriques de vin prennent la mer sur le « Lun II »

QUAIS DE BORDEAUX

L'entreprise Towt charge du vin bordelais à bord de son voilier pour un an sur l'Atlantique

Jusqu'à tard dans la nuit de mardi à mercredi, le vieux gréement norvégien de 25 mètres « Lun II » était amarré au ponton d'honneur pour charger et décharger du vin. Affrété par l'entreprise bretonne Towt, spécialisée dans le transport de marchandises à la voile, il transporte, notamment, des barriques de vin bordelais pour le faire vieillir au gré du roulis et des vents.

Du golfe du Morbihan, « Lun II » doit filer vers Porto et embarquer 12 000 bouteilles pour le réseau Bio-coop. Il a chargé deux barriques de vin du château Lagarette, de Cambanes-et-Meynac, avec Olympe Minvielle, vigneronne en biodynamie, qui retrouve des sensations du



Les barriques de vin de bordeaux sur le « Lun II ». PHOTOS G R

passé. « Mon père était tonnelier, mes grands-parents vigneron dans le Créonnais et mon grand-père amenaient des barriques ici sur les quais de Bordeaux. Il a toujours dit que la mer rendait le vin

meilleur. Moi, enfant, je l'accompagnais. Revenir marquer du vin me rappelle des souvenirs d'enfance. » Elle élève une partie de la même cuvée à fond de cale des voiliers de Towt et l'autre partie sous les arbres



du domaine viticole. « Lorsque l'on récupère la cuvée Atlantique, dit-elle, on compare les deux et elles s'avèrent très différentes. »

Sous le niveau de la mer

Valérie Amoreau, vigneronne du château Le Puy, au bout de la Gironde en limite de Dordogne, a fait débarquer quatre barriques de 2014 et laisse à bord, pour encore une année, quatre barriques de 2015. Le 2014 est resté seize mois dans les cales du bateau. Elle travaille, elle aussi, en biodynamie.

« C'est la troisième cuvée transportée à la voile que l'on récupère, explique-t-elle. On l'appelle Retour des îles car ce vin subit le roulis du voilier, il est à fond de cale, donc sous le niveau de la mer. Quand on le compare avec la partie de la cuvée restée au domaine, on se rend compte lors de la dégustation des grandes différences. Retour des îles a des tanins plus souples mais garde le fruit d'un vin jeune. La mer le dynamise 24 h/24, donc le vieillissement est

accélééré mais le fruit conservé. À fond de cale, le vin subit les différences de températures des mers froides et chaudes sillonnées lors du voyage du voilier mais ce passage se fait en douceur. C'est comme s'il vivait une accélération de la rotation des saisons. De plus, le roulis désagrège les lies ce qui permet au vin de se protéger tout seul. Le taux d'hydrométrie diminue l'évaporation. Enfin, les barriques en bois, donc perméables, sont transportées à côté de sacs de café, de chocolat, etc. Donc les arômes se mêlent. » Les deux domaines organisent même des dégustations de comparaison.

Antonin Boivin, de l'entreprise Towt, explique que les « voiliers affrétés font différents parcours : en transatlantique comme le "Lun II", en transmanche, en cabotage européen ou en cabotage régional. »

La prochaine escale bordelaise d'un des bateaux de Towt pourrait être programmée pour l'automne.

Gaëlle Richard