

ALBA-LA-ROMAINE Cuvée "Ninon" au caveau des vignerons

# Renaissance d'un nectar

Avec la cuvée "Ninon", le caveau d'Alba fait renaître un cépage oublié ici depuis plus d'un siècle, le muscat à petit grain, l'associant à des techniques particulières, notamment le passerillage.

Pour la seconde année, le caveau des vignerons propose sa cuvée "Ninon" de muscat passerillé, un nectar unique en son genre.

La cuvée "Ninon" est née de la volonté d'une poignée de viticulteurs de réintroduire sur le territoire un cépage oublié ici depuis plus d'un siècle mais qui a fortement marqué la mémoire collective à Alba et aux alentours : le muscat à petit grain. Malgré le temps écoulé depuis que le phylloxéra, d'autres maladies et l'extinction des dernières familles à le cultiver l'ont fait disparaître de nos coteaux, les plus anciens en parlent encore avec des frémolos dans la voix et des étoiles dans les yeux. Devant cette émotion, six vignerons passionnés se sont lancés dans le pari fou de faire revivre ce cépage si prisé de leurs ancêtres et sur les terres mêmes où ces derniers le cultivaient, à savoir essentiellement les coteaux de Saint-Pons et en particulier du lieu-dit Ninon.

L'aventure commence en 2004 par la réinscription du muscat à petit grain dans le cahier d'encépagement figurant dans le décret régissant l'appellation vins de pays de coteaux. Quelques années plus tôt avaient eu lieu quelques plantations - tests pour déterminer les sols les plus appropriés et tester les méthodes culturales contemporaines. En 2005, les premières parcelles Ninon voient le jour. Elles sont au nombre de six et représentent un total d'un peu moins de trois hectares. Si ce cépage a été ou-

bli dans notre région, il reste très présent dans tout le pourtour méditerranéen. Aussi a-t-il été relativement facile de se procurer des greffons. L'expérience issue de 40 ans de reconversion du vignoble local a également été précieuse. Après quelques tâtonnements, la première cuvée est commercialisée en 2009.

## Cahier des charges

Mais la cuvée Ninon ce n'est pas seulement un cépage retrouvé, c'est aussi tout un cahier des charges en matière de méthodes culturales, de vendanges, de techniques de vinification. Les méthodes culturales allient la tradition ancestrale et le contemporain. Elaguer, effeuiller etc. les vignes de manière à ce que les grappes reçoivent ni trop ni trop peu de soleil nécessite beaucoup de doigté. Les vendanges sont faites à la main, comme pour la récolte des fruits. Les machines ne sont pas suffisamment précises dans la mesure où le raisin doit entrer entier en cave.

La cuvée "Ninon" fait l'objet de "passerillage". Cela consiste à laisser sécher les raisins avant de les presser et d'entamer la vinification. Ceci afin d'augmenter la teneur en sucre et d'améliorer les arômes et le bouquet du vin, tout en conservant l'acidité du raisin. On obtient ainsi un bon équilibre entre sucre et acide, et un vin d'une agréable fraîcheur. Quant au degré d'alcool, il est de 13,5° environ.



Une affaire de viticulteurs passionnés.

Pour sécher comme il le faut, les raisins sont soigneusement rangés sur une seule couche dans de petites caquettes de bois d'une capacité de 5 kg et placés dans des granges bien ventilées. Le passerillage dure de quatre à huit semaines, avec un contrôle régulier de l'état sanitaire du raisin. Le caveau d'Alba est le seul en Rhône-Alpes à pratiquer cette technique avec du muscat petit grain. La cuvée Ninon est la seule du caveau à être passerillée, car cette technique n'a d'intérêt que lorsqu'on souhaite obtenir un vin sucré. Après le passerillage, le raisin est à nouveau pesé pour déter-

miner la concentration et l'évaporation de l'eau. Il est ensuite pressé délicatement à l'aide d'un petit presseur pneumatique. La fermentation démarre dans une cuve inox spécialement achetée pour la cuvée Ninon. Tout au long du processus de vinification, la fermentation est régulée uniquement par des moyens naturels (refroidissement et filtrations multiples).

Tout cela fait que la cuvée "Ninon" demande beaucoup plus de travail que les autres : 160 à 200 heures par hectare contre une centaine. De plus le rendement ne dépasse pas les 25 hectolitres par hectare. En outre le produit sera sans doute très variable d'un millésime à l'autre. On comprend donc à la fois le prix (11,8 euros la bouteille) et pourquoi "Ninon" est avant tout une affaire de passionnés.

## 6300 bouteilles

D'ailleurs, "Ninon" représente une part infime de la production du caveau : 6300 bouteilles en 2009 sur environ 100000, 3 hectares sur 620 à 640.

Pour autant, "Ninon" constitue une "niche" intéressante qui, estime le responsable Sébastien Jaillet et M. Laville, qui est plus particulièrement chargé de cette cuvée, a toute sa place parmi la gamme de vins proposés par le caveau d'Alba.

"Ninon" permet à ce dernier de proposer un deuxième liqueur avec le Viognier vendanges d'octobre, les deux étant très différents. Les vins sucrés tels que "Ninon" ont le vent en poupe, en premier lieu auprès du public féminin. "Ninon" peut faire une bonne idée de découverte œnologique ou de cadeau. Ceux qui le goûtent sont séduits par son équilibre et sa légèreté.

"Ninon" est encore en phase de promotion, qui passe notamment par beaucoup de dégustation. Pour l'heure cette cuvée est commercialisée uniquement au caveau. Mais elle commence à se faire connaître du public local. Bien mise en valeur sur un présentoir dédié, "Ninon" suscite la curiosité des visiteurs. Elle figurera aussi bientôt sur le site Internet du caveau. Au dernier salon de l'agriculture, Ninon a décroché une médaille d'argent.

Le raisin de la troisième cuvée est en train de mûrir dans les vignes. Les vendanges approchent : elles devraient commencer dans un peu moins d'un mois.

C. G.

Tel : 04.75.52.40.23.  
E mail : caveau.alba@free.fr.  
Site Internet  
www.caveau.alba.free.fr.



Sébastien Jaillet et M. Laville devant le présentoir.

## Avec quoi boire "Ninon"?

"Ninon" se marie très bien avec l'apéritif, le foie gras, les fromages à pâte bleue, les desserts (tartes aux pommes, tartes Tatin, gâteaux au chocolat).