

Renaissance d'un nectar

[La cuvée Ninon au caveau d'Alba]

Avec la cuvée "Ninon", le caveau d'Alba-la-Romaine 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.

A Le caveau des vigneron d'Alba prépare sa troisième cuvée "Ninon" de muscat passerillé, un nectar unique en son genre. Après les vendanges qui se sont déroulées entre le 15 et fin septembre et une période de séchage d'un mois à un mois et demi, le raisin a été pressé tout début novembre et le processus de vinification a commencé. Pour les premières dégustations, il faudra attendre jusqu'en décembre. La quantité de raisin récolté est similaire à l'an dernier. Ce millésime 2010 s'annonce excellent, au moins aussi qualitatif que 2009. En tout cas le raisin est de très bonne qualité. Il est en parfait état sur le plan sanitaire. Il conserve aussi un bon niveau d'acidité.

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. Et sur les terres mêmes où leurs ancêtres 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 figu-

rant dans le décret régissant l'appellation vins de pays de coteaux. 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 oublié dans notre région, il reste très présent dans tout le pourtour méditerranéen. Aussi a-t-il été relativement facile de se procurer des greffons. 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, 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



Une affaire de viticulteurs passionnés.

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. Pour sécher comme il le faut, les raisins sont soigneusement rangés sur une seule couche dans de petites caquettes de bois 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. Après le passerillage, le raisin est à nouveau pesé pour déterminer 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.

6 300 bouteilles

D'ailleurs, "Ninon" représente une part infime de la production du caveau : 6 300 bouteilles en 2009 sur environ 100 000, 3 hectares sur 620 à 640. Pour autant, les vins sucrés tels que "Ninon" ont le vent en poupe, en premier lieu auprès du public féminin. "Ninon" permet aussi au caveau d'Alba de proposer un second liqueur avec le Viognier vendanges d'octobre. "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.

04 75 52 40 23,
caveau.alba@free.fr
www.caveau.alba.free.fr

**Caveau des Vignerons de VALVIGNERES**

cadeaux, alcools, produits régionaux

Pour vos paniers gourmands Offres & forfaits entreprises

et bien sûr pour vos repas de fêtes
les **"Vendanges d'Octobre"**
& les
"Terroirs de Valvignères Rouge"

Dégustation • Vente vrac et bouteilles

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h - 14h à 18h

Tél : 04 75 52 60 60 - fax : 04 75 96 44 79 cave.valvignerres@wanadoo.fr

CAVEAU DES VIGNERONS ALBA LA ROMAINE

Ouverture exceptionnelle
les dimanches
5, 12 et 19 décembre
de 9h00 à 13h00

EN DÉCEMBRE, des vins d'exception POUR LES FÊTES

- Viognier 2009
- Mise en vente du Chaud Abri 2009
- Pinot Noir 2005 : 504 bouteilles
- "Ninon" Muscat Petit Grain GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Idées cadeaux • Coffrets gourmands
Exposition Jean AMOROS, peintre animalier

Renseignements au 04 75 52 40 23

L'offre d'alcool est dispensée pour le samedi. S'inscrire conformément aux indications