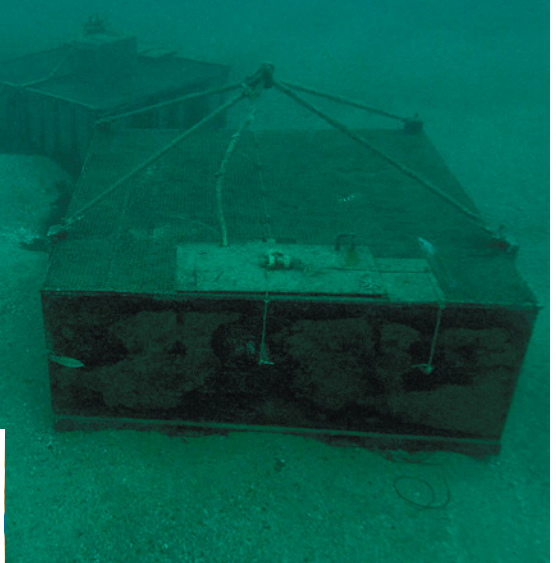


6 500 bouteilles à la mer..

EXPÉRIENCE En Bretagne, la société Amphoris propose aux producteurs de vin d'immerger leurs bouteilles en milieu marin. Les premiers crus reposent, depuis juin dernier, à 60 mètres de profondeur.



Dans des caissons disposés à l'horizontale sur le sable, les bouteilles sont fixées individuellement pour éviter les chocs et favoriser le contact avec l'eau de mer à une température stable de 13 °C. NICOLAS JOB/AMPHORIS

COUP DE CŒUR

Château Grand Ormeau 2010 Lalande-de-pomerol Bordeaux rouge

Sur la rive droite de la Dordogne et la partie haute de l'appellation, ce domaine de 14 hectares fut racheté par Jean-Claude Beton en 1988. Président fondateur de la société Orangina, il tenait la recette de la fameuse boisson pétillante de son père, lequel l'avait achetée à un pharmacien espagnol. Après plus de cinquante ans de succès que l'on sait, il revend son entreprise pour renouer avec la terre



et sa passion du vin en acquérant le château Grand Ormeau, où il entreprend les grands travaux d'usage (nouveau cuvier, nouveau chai...). Sa fille Françoise Beton, directrice de la communication et du marketing international d'Orangina, rejoint son père au domaine en 2007. Elle continue de diriger la propriété, de développer la notoriété des trois vins dominés par le merlot (Chevalier d'Haurange et cuvée Madeleine) avec énergie et pugnacité. De couleur sombre, ce 2010 ample et harmonieux en bouche, velouté, aux saveurs fruitées chaleureuses et tanins souples, s'achève sur une finale cacotée. Environ 30 € au 05 57 25 30 20.

Valérie Faust

+ @ SUR LE WEB

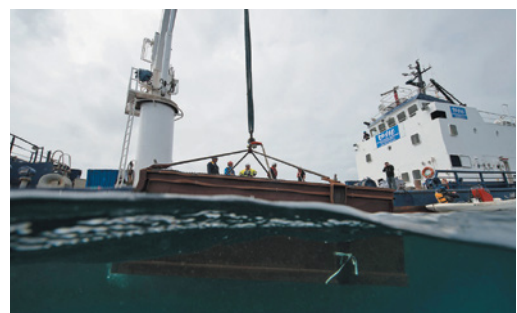
- » Participer à la 40^e édition du Challenge international du vin, à Bourg (33), les 1^{er} et 2 avril
- » Découvrir le domaine du château Romanin, dans les Alpes
- » Accord mets/vin: que boire avec un gâteau au chocolat ? www.lefigaro.fr/vin

L ROMY DUCOULOMBIE

Le 12 mars dernier, 4 000 nouvelles bouteilles ont rejoint les 2 500 crus entreposés, en juin 2015, à environ 60 mètres de profondeur autour de l'île d'Ouessant, dans le Finistère. Un endroit unique en Europe où la Manche se jette dans l'Atlantique. Le brassage des eaux permet le maintien d'une température stable d'environ 13 °C. Ce nouvel «arrivage» reposera un an dans les profondeurs marines, tandis que la première série de vins sera remontée des eaux en mai.

«Parmi nos clients, nous avons des producteurs de champagne, de bordeaux, de bourgogne et un viticulteur du Val de Loire. Soit, au total, une cinquantaine d'AOC et une trentaine de viticulteurs», expose Pierre Recoules, le directeur de la société Amphoris. L'entreprise, qui propose une solution de vieillissement du vin, met son expertise du milieu maritime au service des vignerons. «Nous leur donnons accès à une cave sous-marine grâce à une identification pointue des meilleurs sites de conservation et la mise à disposition des moyens maritimes pour installer et récupérer les caissons», ajoute le directeur.

«Le milieu marin, à certains endroits particuliers, crée des conditions idéales pour le vieillissement du vin. À condition que la mer soit à une température constante comprise entre 11 et 14 °C,



4 000 bouteilles ont été descendues le 12 mars dernier, autour de l'île d'Ouessant, dans le Finistère. NICOLAS JOB/AMPHORIS

quelle que soit la période de l'année ou le moment du jour», explique Denis Drouin, le président de la société Amphoris. Stockées à 60 mètres de profondeur dans des caissons disposés à l'horizontale sur le sable, les bouteilles sont

fixées individuellement pour éviter les chocs et favoriser le contact avec l'eau de mer. «À cette profondeur, on évite les variations de température et le vin peut vieillir dans l'obscurité totale. L'hygrométrie est parfaite et les bouteilles sont à

l'abri des éléments, comme les tempêtes ou les interventions humaines. Pour assurer leur sécurité, nous sommes, en effet, très soucieux des contraintes humaines: pêche, militaires, plaisance, commerce...», ajoute Pierre Recoules.

Si les conditions d'une cave naturelle sont recréées sous la mer, l'expérimentation ouvre des horizons supplémentaires pour le vieillissement du vin. «On ne veut pas altérer le goût du vin mais on apporte de nouveaux paramètres à son vieillissement. La pression est supérieure à celle d'une cave classique: à 60 mètres de profondeur, on a 6 bars de pression, ce qui modifie les échanges gazeux, et le vin n'est pas perturbé par les émissions d'ondes électromagnétiques», ajoutent les dirigeants. Les bouteilles «témoins» confiées par les vignerons à titre expérimental feront l'objet d'une analyse comparative en laboratoire à leur retour de plongée.

Un premier retour clé pour ces producteurs en quête de nouvelles conditions d'évolution pour leurs cuvées et d'un procédé original pour se différencier de la concurrence. ■

Château Margaux perd son guide

DISPARITION À la fois œnologue, directeur général et ambassadeur du premier grand cru classé, Paul Pontallier avait accompagné, depuis 1983, le retour au tout premier plan de la célèbre propriété du Médoc. PAR STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr

Si a biographie dans le Who's Who international des Vins et Spiritueux compte à peine deux lignes: «Pontallier Paul, Viticulteur (Winemaker). Adresses: Prof., Château Margaux, 33460, Margaux, France.» Modeste présentation pour celui qui dirigeait depuis une trentaine d'années un premier grand cru classé, soit une des quatre plus célèbres propriétés du Médoc depuis 1855, date du classement de référence. Né en 1956, Paul Pontallier étudie d'abord à l'Institut national agronomique de Paris-Grignon, puis continue son cursus à Montpellier en se spécialisant en viticulture. Le Bordelais va ensuite rejoindre l'Institut d'œnologie de Talence. Il soutient en 1981 une thèse de doctorat sur les conditions d'élevage des vins rouges en barriques sous l'autorité du professeur Émile Peynaud, considéré comme le père de l'œnologie moderne. Après son service militaire, durant lequel il enseigne l'œnologie à l'Université catholique de Santiago du Chili, Pontallier rejoint Margaux en 1983, sans doute recommandé par Peynaud, consultant de la propriété. Les

vignes viennent d'offrir un très grand millésime au Château et, puisqu'un bonheur n'arrive jamais seul, le critique américain Robert Parker, dont l'influence est déjà grande, fait monter la cote de Bordeaux et recommande d'acheter tout ce qui est disponible. Commence une période faste pour la région.

Fidèle à un seul domaine

Le domaine médocain est alors dirigé par la toute jeune Corinne Mentzelopoulos, qui a succédé, trois ans plus tôt, à son père, André Mentzelopoulos. Pour la culture de la vigne et la vinification, elle s'appuie sur les compétences de Peynaud et Pontallier. En 1990, ce dernier devient directeur général de Margaux quand son prédécesseur Philippe Barré part en retraite. Homme fidèle à un seul domaine et à un seul propriétaire, Pontallier va, durant toute sa carrière, mettre son intelligence et sa vision au service de Margaux.

«Un grand site viticole ne peut pas devenir un terroir sans l'action des hommes qui le mettent en valeur», disait-il. Il comptait bien parmi ceux qui avaient élevé les quatre-vingts hectares de



Paul Pontallier. FRANÇOIS POINCE

Margaux au plus haut rang, sans jamais en compromettre l'équilibre. Lors d'un entretien avec deux journalistes, celui qui se qualifiait humblement de «dégustateur amateur» expliquait: «Dans un verre de Château Margaux, on trouve

beaucoup d'arômes qui sont liés les uns aux autres et j'ai beaucoup de mal à discerner chacun de ces arômes. Mais je crois que la dégustation n'est pas liée à la qualification de ces sensations. La différence entre un grand vin et un autre, c'est plus l'émotion que l'on ressent que les sensations qui la suscitent.» L'ingénieur savait aussi mettre de côté son savoir et ses références pour privilégier une approche plus poétique, plus sensuelle, et généreuse.

Le rôle de Paul Pontallier excédait largement la direction du Château et la réalisation des assemblages: il représentait la propriété, en France et à l'étranger. Anglais impeccable, veste en tweed et chemise à carreaux, avec humour et rondeur, de la Nouvelle-Zélande à la Nappa Valley californienne, Pontallier était un formidable ambassadeur de Margaux et, au-delà, d'une certaine idée de la France. Il est décédé lundi matin, emporté par un cancer, à peine une semaine avant le début des dégustations de primeurs, période durant laquelle, avec Corinne Mentzelopoulos, il avait l'habitude d'accueillir les dégustateurs au Château. Il aurait eu 60 ans cette année. ■