

FICHE D'IDENTITE

- Réf : 2725429 fmx
- Classement : **CADILLAC** 29227
- **ELEMENTS DE RECHERCHE :**
- COTES DE FRANCS : vin de Gironde (33), toutes citations
- FRANCS : uniquement en tant qu'AOC
- **SITE :** Le Devoir (www.ledevoir.com)
- Référence de la page : <http://www.ledevoir.com/2008/02/15/176166.html>

EXTRAIT DE CITATION

L'art de la vie selon Nicolas Joly

Mots clés : Nicolas Joly, Alcool, Montréal, Québec (province)



Photo: Le Devoir

Écouter Nicolas Joly discourir avec passion de son sujet de prédilection est un pur régal. C'est une espèce de Fabrice Luchini du verbe ou, plus précisément, de l'herbe. L'homme est plus que «nourrissant», il est «hydratant», dans le sens où il va mouiller chez vous ces neurones dont vous avez l'impression qu'ils vous rendent plus intelligent.

Au-delà du sorcier, il serait plutôt ce sourcier qui va chercher réponse là où jaillit l'origine en faisant sans cesse les allers-retours du microcosme au macrocosme afin de mieux saisir une réalité dans son ensemble. À la façon d'un Jacques Lardièrre chez Jadot, en Bourgogne, le discours est original, éloquent et essentiel en s'intéressant à une viticulture de la vie, racontée ici comme un art.

C'est que Nicolas Joly s'adonne à la biodynamie, et ce, depuis maintenant 28 ans, en appellation Savennières à la Coulée de Serrant, à une dizaine de kilomètres d'Angers, sur la Loire. La biodynamie? Pas facile à expliquer. On ne peut pas prouver que ça marche, mais on ne peut pas prouver que ça ne marche pas non plus!

Comme il le commentait cette semaine devant un parterre de sommeliers, de journalistes et de restaurateurs rassemblés à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) à Montréal, «la viticulture en biodynamie permet de reconnaître des forces -- célestes et telluriques -- pour redonner à la vigne son sens premier».

Oui, mais encore? À la façon dont je le comprends, je résumerais comme ceci: la biodynamie consiste à apporter un élan de vie supplémentaire à la matière en diffusant à doses homéopathiques, dans les sols comme sur la vigne, et ce, au moment opportun (solstices, équinoxes), diverses préparations à base de plantes (achillée, camomille, ortie, écorce de chêne, pissenlit, valériane, etc.) afin de permettre une optimisation et une harmonisation du cycle végétal. La vigne vibre alors en accord avec une fréquence, un rythme, voire une musicalité qui ne peuvent être que bénéfiques par exemple à l'expression des arômes et de la photosynthèse, voire à la formation des sucres.

Ajoutez le fait que cette forme de viticulture exclut tout pesticide de synthèse et vous avez là de quoi faire plaisir à l'auteur, chercheur et fameux pédologue français Claude Bourguignon, qui avait lancé à l'époque un pavé dans la mare en affirmant rien de moins que bon nombre de sols en France étaient biologiquement morts! Il devrait d'ailleurs publier au printemps un nouvel ouvrage sur la question, qui fera sans doute beaucoup jaser dans les grosses chaumières, surtout du côté des puissants lobbys de l'industrie chimique.

Bien sûr, qui dit sols biologiquement morts dit aussi vins tout aussi désincarnés qu'apatrides. Vins de cimetière, sans âme et sans souffle, qui ont encore la nostalgie d'une origine qui leur échappe, bien qu'ils soient toujours recensés sous la bannière des appellations d'origine contrôlée (AOC).

Et il y en a bien plus qu'on le pense en France et ailleurs! Tout le contraire des vins présentés cette semaine par le groupe La Renaissance des appellations, fondé par Nicolas Joly en 2001 et qui réunit plus de 153 producteurs artisans en provenance de 13 pays. Leur but? Garantir la pleine expression des appellations par une agriculture saine tout en minimisant l'impact des pratiques de caves sur la pleine expression du goût de l'AOC.

Parmi ces producteurs, notons les Albet i Noya (Espagne), Frog's Leap Vineyard (États-Unis), Milton Vineyard (Nouvelle-Zélande), Tenute di Valgiano (Italie) ou encore, de France, les Deiss, Ostertag, Josmeyer, Le Puy, Falfas, Tissot, Barral, Cazes, Breton, Trapet, Romanin, Hauvette et autres Domaine de Villeneuve. Des dynamiseurs de vie? En tout cas, entre leurs mains, les vins sont bons, voire inspirés, même si je ne peux pas entièrement expliquer pourquoi. Tout l'art de la vie y est. Je laisse à Nicolas Joly et à ses amis le soin de vous le faire partager. Après tout, c'est peut-être ça, la «biodynamie»!

- La semaine prochaine: une rencontre avec Giorgio Rivetti, de la maison piémontaise La Spinetta.

- Potentiel de vieillissement du vin 1: moins de cinq ans; 2: entre six et dix ans; 3: dix ans et plus.

Les vins de la semaine

Chardonnay Saveurs Véritables 2006, Maurel Vedeau, vin de pays d'Oc, 10,55 \$, n° 10845541

Un autre chardonnay? Il m'a en effet semblé tout autre, hors de son contexte de vin de pays. Discrétion, oui, mais aussi une certaine finesse, plus justement une étonnante franchise de saveurs pour un vin sec non boisé, à la fois rond et de belle tenue. Oui, un autre chardonnay, d'une maison sérieuse qui sait y faire. 1.

La douceur - Château Bel Air Prestige 2004, Sainte Croix du Mont, 28,95 \$, n° 895391

Pas de doute, vous avez ici, à petit prix, l'expression d'un liqueux dont les largesses, tant aromatiques que gustatives, sont évidentes. La liqueur est fine, la texture grasse et l'élevage soigné. Les tonalités du sémillon doucement botrytisé brillent comme une flûte qui aurait rencontré son basson. Votre soleil du jour, avec ou sans foie gras! 3.

La primeur en blanc - Fumé Blanc 2007, Errazuriz Estate, Chili, 14,80 \$, n° 541250

L'alter ego du rouge cité ci-dessous, pourvu de cette même sensibilité fruitée axée sur la clarté d'un fruité exotique à la fois sapide et tranchant de netteté. Un blanc sec en provenance de la vallée de Casablanca, marqué par la fraîcheur, avec ce qu'il faut de vinosité et de caractère pour faire la fête aux plats épicés, entre autres. 1.

La primeur en rouge - Carmenère 2007, Errazuriz Estate, Chili, 14,80 \$, n° 10673575

L'année dernière, à pareille date, ce carmenère se faisait rougir la couenne sous un soleil dont on ressent encore les vertus énergétiques. Il nous les transmet aujourd'hui sous le couvert d'une vibration chaude et chaleureuse, colorée et vineuse, habillée d'un fruité fourni et confortable derrière ses tanins frais et appétissants. De la vitamine! 1.

Le vin plaisir - Château Le Puy 2003, Bordeaux **Côtes de Francs**, 23,30 \$, n° 709469

Les Amoreau font du vin ici depuis 1610. Je le savoure seulement depuis 20 ans, mais à chaque occasion, une bouffée d'histoire m'est racontée, au palais comme au coeur, tant la vie qu'il raconte est authentique. Le merlot y est velouté de texture, merveilleusement mis en relief par le socle argilo-calcaire du terroir. Pur bio qui dit bonjour à la vie! , 2.

La vinterrogation de la semaine

«Bonjour, monsieur le chroniqueur! Y a-t-il des vins qui se conservent mieux que d'autres? J'ai remarqué que le vin bu le jour même n'avait plus le même goût le lendemain.»

- Tania Fournier, Limoilou

Mon collègue Jacques Benoit, de La Presse, prône la mise en demi-bouteille, le jour même, du vin que vous terminerez le lendemain afin de le protéger d'éventuelles oxydations. J'ai remarqué que les vins plus acides résistent mieux, qu'ils conservent mieux leur intégrité aromatique. J'avoue aimer revenir sur le même vin le lendemain, histoire de vérifier sa tenue et de découvrir, qui sait, d'autres perspectives. Le vin, le bon vin qui n'est pas industriel, est vivant: ce n'est pas Nicolas Joly qui dira le contraire!

Posez vos questions sur www.jeanaubry.typepad.com/ledevoir.

- Jean Aubry est l'auteur du Guide Aubry 2008 - Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$.

DESCRIPTION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

Edition Internet du quotidien québécois "Le Devoir". Les articles proposés sont variés et en nombre, traitant de divers sujets comme l'économie, la politique, les sciences, l'art, la culture, la nature, le sport, etc.

NOTATION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

NOTATION GÉNÉRALE	X	X	X		
RICHESSSE DU CONTENU	X	X	X	X	
QUALITÉ RÉDACTIONNELLE	X	X			
QUALITÉ GRAPHIQUE	X	X	X		
FRÉQUENCE DES MISES À JOUR	X	X	X		

L'appréciation que réalise l'Argus de la Presse sur les sites qu'elle sélectionne privilégie avant tout l'information. La richesse du contenu s'apparente donc à une richesse éditoriale régulièrement renouvelée.