

## PAYS DE SAVOIE

CHIGNIN

## Le bergeron passe à l'orange

Si la couleur attire l'œil, c'est en remettant au goût du jour une anti-technique de vinification que Guillaume Quenard a lancé une nouvelle cuvée de bergeron à Torméry. Avec succès...

Guillaume, troisième génération de vigneron, est en train d'écrire une nouvelle page de la belle histoire du domaine André et Michel Quenard à Chignin. En plein cœur du coteau de Torméry, un des berceaux de la vigne en Savoie depuis les Romains, sur une enclave de 2,4 hectares d'un seul tenant, il s'essaye à des cuvées différentes, des traditionnelles, et les revendique sous son propre prénom.

Dans sa trilogie "2 000 ans d'histoire", à la présentation soignée (bouchon long en liège, cachet en cire), aux côtés de son bergeron "Coteau des ducs" et sa mondeuse "La voie royale", une couleur orangée attire l'œil. « Du vin orange, beaucoup croit que c'est avec un zeste d'orange. En fait, c'est la quatrième couleur du vin, après le blanc, le rouge et le rosé, qui existait il y a plus de 2 000 ans en arrière », explique le jeune vigneron. Pas de coup marketing comme pour le vin bleu, mais la remise au goût du jour d'une méthode de vinification : un vin blanc égrappé et vinifié comme un vin rouge avec une macération d'une quinzaine de jours, puis vinifié dans des amphores en terre cuite. « J'en avais entendu parler, avant de goûter pour la première fois, lors de mes études en Suisse, grâce à un



Guillaume Quenard, troisième génération des vignerons de Torméry, lance une trilogie "2 000 ans d'histoire", dont son fameux bergeron orange. Photo Le DL/Sylvain MUSCIO

copain qui vinifiait comme ça en Grèce. J'ai cru à un vin oxydé, mais c'était de toute beauté. Goûter m'a persuadé d'essayer », avoue Guillaume, qui a expérimenté en 2020 avec du cépage jacquère, de beaux raisins en état sanitaire parfait. « J'étais perplexe, ce n'est pas la technique habituelle des vins blancs », confie son père, Michel. Les mille bouteilles de ce vin sec, « un peu long à s'ouvrir au début », ont rencontré un vrai succès, auprès des restaurateurs, sommeliers, mais aussi des particuliers, passé le moment de curiosité. « On n'en a plus ! » « L'expérimentation n'était pas inintéressante, plutôt

aboutie », poursuit Guillaume, qui a réitéré en 2021, avec du bergeron (cépage roussanne), plus tardif et sur un coteau moins exposé au gel. Avec ses 1 500 bouteilles, "L'Opus orange" est la cinquième cuvée de bergeron de la famille Quenard, mais vinifiée différemment des autres, avec un élevage original. « Avec la noblesse du cépage, ça fait un vin plus gastronome, plus dense, un blanc sec avec du caractère, qui garde toute sa fraîcheur, avec un côté un peu infusé. Il gagne en structure, en texture, en salinité. Ça donne des vins plaisants en gastronomie, pour des sommeliers qui ont envie de sortir des

sentiers battus. Et ça montre aussi la capacité de nos vins savoyards. »

### Un vin plus gastronome, avec une âme

Si cette méthode de vinification existe en Géorgie (un des berceaux de la civilisation du vin), elle se développe aussi dans des grands domaines en France, en Alsace, dans le Jura, en Bourgogne... De quoi encourager Guillaume Quenard à perpétuer son vin orange, avec les amphores dont il dispose. « Chaque année est différente, en fonction des millésimes. Il faut voir en amont

l'état de maturité des raisins. Le vin, ce n'est pas toujours des certitudes, il faut savoir prendre des risques. Mais les risques sont mesurés quand les raisins sont de qualité. » Sur le coteau du roc de Torméry, avec ses pentes vertigineuses, bien exposées et à l'abri, et sa profondeur de sol, il a le terrain de jeu idéal pour proposer des vins différents. « Il faut être fier de nos racines, ce serait dommage de perdre notre authenticité », conclut-il. Son "Opus orange" atteint ses objectifs : « Des vins vivants, avec du caractère, des vins qui ont une âme. » Plus qu'une simple histoire de couleur... 80

Jean-François CASANOVA