

Délices de Savoie aux oeufs frais

L'élevage en oeuf intéresse un nombre grandissant de producteurs. Nous avons sélectionné pour vous une petite série de vins vinifiés dans ces contenants, issus pour cette fois d'une seule et même région : la Savoie. Un clin d'oeil au fameux gâteau de Savoie, dont la légèreté repose sur l'incorporation de blancs... d'oeufs. Mais que les plus végétalistes (et les moins gourmands ?) se rassurent, les oeufs de nos vignerons sont des contenants d'origine 100% minérale !



Un gâteau de Savoie... dont il n'est pas question ici

Pour rappel

En 2012, pour le CRVI de Corse, Nathalie Uscidda résumait déjà très bien l'intérêt, mais aussi les questions soulevées par la vinification en oeuf. Voici ce qu'elle en disait:

«La cuve " oeuf béton est la dernière tentation du vigneron audacieux. La sensualité de sa forme, son design mais également le retour aux cuves ciment séduisent des domaines souvent prestigieux. La forme oeuf induirait la création de mouvements browniens dans le liquide, dit(s) mouvement(s) " vortex, et maintiendrait les lies constamment en suspension comme un " battonage naturel.

Le béton " respire, sa microporosité permettrait d'élaborer des vins qui bénéficient des vertus d'une oxygénation douce semblable à ce que permettent les fûts de chêne, sans note boisée.

Lors du millésime 2009, le Clos Canarelli a mis à la disposition du CRVI ses cuves oeuf (675 litres) pour conduire une expérimentation inédite sur le cépage blanc vermentinu en comparaison avec une cuve inox classique.

La plupart des molécules odorantes recherchées présentent un indice de perception supérieur dans le vin élevé dans l'oeuf béton, en particulier celles associées à un descripteur de fruit comme le Butanoate d'éthyle et l'Hexanoate d'éthyle mais aussi le Citronellol. Le vermentinu vinifié dans " l'oeuf béton paraît plus singulier, son style est différent : plus " opulent, plus fruité, le volume est supérieur. Il a davantage de relief et, pour certains dégustateurs, une " profondeur aromatique plus grande. Le vin paraît aussi moins tendu, moins vif. Mais, en dépit d'une acidité fixe inférieure, les arômes paraissent plus " frais.»

10 ans plus tard, ceci me semble s'appliquer assez bien aux vins sélectionnés ci-dessous, avec le concours de mes confrères Marc Vanhellemont, Daniel Marcil et Johan De Groef. Notons au passage que la Savoie, longtemps sclérosée à l'abri de sa clientèle captive de skieurs assoiffés, est aujourd'hui une véritable pépinière de talents, qui n'hésitent pas à faire du hors piste...

Les blancs

Guillaume Quenard Le Coteau des Ducs Chignin-Bergeron 2020

Le nez intrigue, qui évoque la cire, le miel d'acacia, le citron confit et quelques notes fumées pas très loin de pétrolier. La bouche est grasse, mais très droite, avec une trame saline et le retour du citron, avec en prime, quelques notes de rose. Ce vin paraît encore très jeune. A l'inverse des vignes. A mettre en cave et à oublier quelque mois.

Guillaume Quenard le petit fils d'André et le fils de Michel , de la maison André & Michel Quenard, a monté son propre domaine de 2,4 ha à Chignin en 2020. La contre-étiquette du vin indique qu'il a été élevé «en jarre de terre cuite et en Oeuf de Beaune».

25 euros sur le site de [La Yaute](#)



En conclusion

Avons-nous perçu l'oeuf dans les vins ? En moyenne, oui dans la plupart, nous avons noté une sorte de grain en bouche, et un équilibre très intéressant entre le volume et la fraîcheur. Pour être sûr de l'origine de ces sensations, il faudrait cependant idéalement comparer avec le même vin, de la même parcelle, élevé en cuve ou en barrique. Et peut-être même comparer les types d'oeufs et les longueurs d'élevage. Par ailleurs, il y a le facteur cépage : tous sont-ils adaptés à ce type d'élevage? Ici, nous avons affaire à trois mondeuses, à une altesse et à une marsanne dans cette dernière, par exemple, si nous avons moins perçu l'effet «grain», nous avons surtout repéré l'effet «jeunesse».

Le thème est intéressant, quoi qu'il en soit, et l'opération est sans doute à répéter, avec, cette fois, d'autres vins-témoins à titre de comparaison.

Bien qu'en ce qui me concerne, le plaisir de la dégustation, du résultat, [dépasse celui de la compréhension du comment \(déjà évoqué ici en 2015 par notre confrère Alexandre Truffer\).](#)