

Texte et photographies
Clémence Sahuc

VIN BIEN élevé

REPORTAGE

Vigneronne discrète au franc-parler et au sourire communicatif, Julie Balagny est dotée d'une spontanéité naturelle et d'un sens de l'hospitalité hors pair. Parisienne, issue d'un milieu bourgeois, elle quitte la capitale à 21 ans. De Perpignan à Nîmes en passant par Cahors, elle fait ses études et ses expériences en terres sudistes. S'ensuivent ses rencontres, d'abord avec Marcel Lapierre puis avec Yvon Métras, qui la mènent en Beaujolais : une évidence pour cetteoureuse de gamay ! Notions d'élevage expliquées et élucidées par cette vigneronne humble et pétillante qui élève ses vins avec passion !





2009, elle a commencé par exploiter trois hectares d'un seul tenant, situé au milieu des bois à Fleurie. Au sein de cette parcelle en pente abrupte, et par conséquent non mécanisable, trois styles de sol se confondent (granit rose, basalte et quartz) lui permettant de faire plusieurs cuvées. « Parfois, je peux en faire trois, parfois deux, et parfois une car mieux vaut faire une chouette cuvée que trois cuvées passables! »

Mais avant de rentrer dans le vif du sujet, un point technique s'impose ! Julie Balagny utilise la macération carbonique comme méthode de vinification. Cette dernière consiste à encuver les baies de raisin telles quelles, c'est-à-dire sans les érafler ni les fouler, et à saturer la cuve en CO₂. Une fois la macération terminée, vient l'étape du pressurage lors de laquelle, le marc de raisin (peau, pépins...) est lentement pressé à l'aide d'un vieux pressoir vertical en bois, dont il ressort un jus de presse. Avant d'être mis en tonneau, le vin continue à fermenter en cuve de fibre de verre : il est donc prêt à être élevé, juste avant la fin de sa fermentation. La vigneronne parle d'élevage à partir du moment où le vin se retrouve dans un contenant qui va lui faire passer l'hiver et un peu plus.

Le Beaujolais, la générosité de ses vigneronnes, leur hospitalité et leur sens de l'humour. Cet accueil chaleureux et ce goût du partage se retrouvent inévitablement au cœur du petit village de Romanèche-Thorins (71), là où Julie Balagny s'est installée en 2009. Au sein du grand corps de ferme encore dans son jus, moutons, canards, poules, amis ou gens de passage se côtoient dans un joyeux remue-ménage où les moments de calme et de répit semblent rares, sinon rarissimes.

Si aujourd'hui la vigneronne cultive à peu près cinq hectares sur trois appellations (Fleurie, Moulins-à-Vent et Beaujolais), lors de son installation en

Cuve en acier, en béton,
en fibre de verre, barriques
en bois ou amphores en terre
cuite : moult choix s'offrent
aux vigneronnes.



L'élevage, une question à choix multiples

Élever un vin, c'est partir d'un produit brut que l'on va (r)affiner pour l'amener à notre goût, en le rendant digeste et buvable. « Concrètement, l'élevage permet d'affiner un produit qui est de base un peu brutasse, et le *designer*, le sculpter, lui donner de la *shape* ! » explique Julie, sourire aux lèvres.

Pour que le vin se stabilise², il peut être élevé dans différents contenants, dont la taille et les matériaux varient. Cuve en acier, en béton, en fibre de verre, barriques en bois ou amphores en terre cuite : moult choix s'offrent aux vigneronnes. Quant à la durée de l'élevage, là aussi, elle est variable : un vin destiné à être bu rapidement sera élevé moins longtemps qu'un vin de garde. De quelques jours à plusieurs années, la durée de l'élevage n'est pas une équation mathématique mais plutôt le résultat de l'envie de la vigneronne. Ces choix répondent tant aux convictions qu'à la philosophie de chacune, qui en fonction du résultat désiré, privilégiera un contenant plutôt qu'un autre et une durée d'élevage. Fidèle à ses valeurs et à son attachement à sa contrée d'adoption, Julie élève ses vins dans un contenant « profondément gaulois » et historiquement présent

« L'élevage n'est pas un maquillage, c'est vraiment un affinage. La seule chose qu'il faut sentir, c'est que l'on est parti d'un produit brut et que l'on est arrivé à un produit fini. »

en Beaujolais : la bien nommée barrique ! Une fois mis en tonneau de bois de chêne de 225L pour la plupart, son vin reste là en moyenne sept mois.

À l'approche de l'hiver, la cave voûtée descend doucement en température et le froid permet au vin de se stabiliser. Or, pour que Julie puisse soutirer³, sa cave doit se réchauffer. Une remontée en température qui dépend de celles extérieures. « Tu ne peux pas soutirer un vin froid car sinon, tu vas oxyder, dégazer horriblement et fusiller le liquide. Je le fais quand il a passé la barre des 12-13°C. »

1. Lui donner une forme

2. Étape durant laquelle la couleur du vin est homogénéisée et où diverses matières insolubles en suspension sont éliminées.

3. Opération consistant à séparer le vin clair de ses lies et dépôts au fond de la barrique.



La vigneronne insiste : « L'élevage, c'est un temps indispensable pour un vin à passer dans le froid. Notamment car c'est ce froid qui va le précipiter. » La précipitation est le phénomène de formation de cristaux de bitartrate de potassium (on parle de précipitation tartrique ou cristallisation), présent à l'état instable et en saturation dans la cuve. Ce repos au frais permet alors de faire évoluer les arômes du vin, de le faire vieillir, mais aussi de le purifier de ses impuretés et de le préparer à sa mise en bouteille en le rendant tout simplement « buvable ».

Laisser la magie opérer...

À partir du moment où le vin trouve refuge dans sa barrique, la vigneronne ne touche plus à rien ! Si ce n'est... de venir contrecarrer la part des anges. Dans le fût, un phénomène d'évaporation se crée faisant baisser le niveau de liquide. Pour y remédier, elle ajoute tous les mois un peu du même vin, issu de petites cuves spécialement prévues à cet effet. Techniquement parlant, elle ouille son vin pour conserver un remplissage complet et ainsi éviter l'oxydation du vin en plus du développement de mauvaises bactéries.

Le vin de Julie a cette spécificité d'être mis en fût alors qu'il lui reste du sucre résiduel. Éclaircissement de lanternes oblige : « Mon vin achève sa fermentation en barrique. C'est-à-dire que je le soutire avant que tout le sucre n'ait été transformé en alcool. Je le sépare de ses lies, lui enlève des levures et ne garde que les meilleures. Malgré le fait qu'elles aient un peu de mal, ce sont ces levures de fin qui terminent les sucres. Et ça, c'est encore une façon d'affiner. » Pendant les sept mois qui vont suivre, le vin, auquel elle ne rajoute ni soufre ni sulfites, va continuer lentement sa fermentation. C'est dans un rythme lent que les derniers sucres vont être transformés en alcool.

Élever son vin : une question de philosophie !

Puis, survient l'étape du soutirage à partir du moment où elle estime qu'elle peut boire le vin : qu'il est désormais digeste. Toutefois, selon la vigneronne, le but de l'élevage n'est pas de rajouter ou de masquer des goûts. « L'élevage n'est pas un maquillage, c'est vraiment un affinage. La seule chose qu'il faut sentir, c'est que l'on est parti d'un produit brut et que l'on est arrivé à un produit fini. »



Désireuse de ne pas trop marquer son vin par des saveurs de bois ou d'élevage, elle utilise des vieilles barriques d'environ vingt ans d'âge, ayant déjà été utilisées pour plusieurs millésimes. La raison d'un tel choix ? Une fois mis dans son habitacle boisé, le vin échange avec le matériau, particulièrement si il est neuf. Le fût peut transmettre au vin des arômes d'élevage (grillés, vanillés, boisés, etc.). Ces derniers varient en fonction du choix du bois et de l'intensité avec laquelle il a été chauffé par le tonnelier. C'est pourquoi dans le cas de certains vins, les tonneaux ne servent généralement qu'un an : plus ce type de contenant est utilisé et moins il donne de tanins et d'arômes boisés au vin.

Élevage fini. Assemblage achevé. Clarification terminée. Mise en bouteille effectuée. Fruitées et parfumées, les cuvées de Julie Balagny ont cette faculté de forger la patience des impatients et de rendre les patients impatients... en dévoilant tout leur charme et subtilité après avoir passé quelques années en bouteilles! ●

Julie Balagny

—
Domaine Julie Balagny
249, Les Thorins, 71570 Romanèche-Thorins

