n°49
JUIN
JUILLET
AOÛT
2022

CEUX QUI FONT LE VIN

VIGNERON

DUGAT-PY

ROLLY GASSMANN

GRUAUD LAROSE

CHAMPAGNE SAVART

LA VILLA MADIE

BORDEAUX
UNE RÉVOLUTION VITICOLE / RIVE DROITE

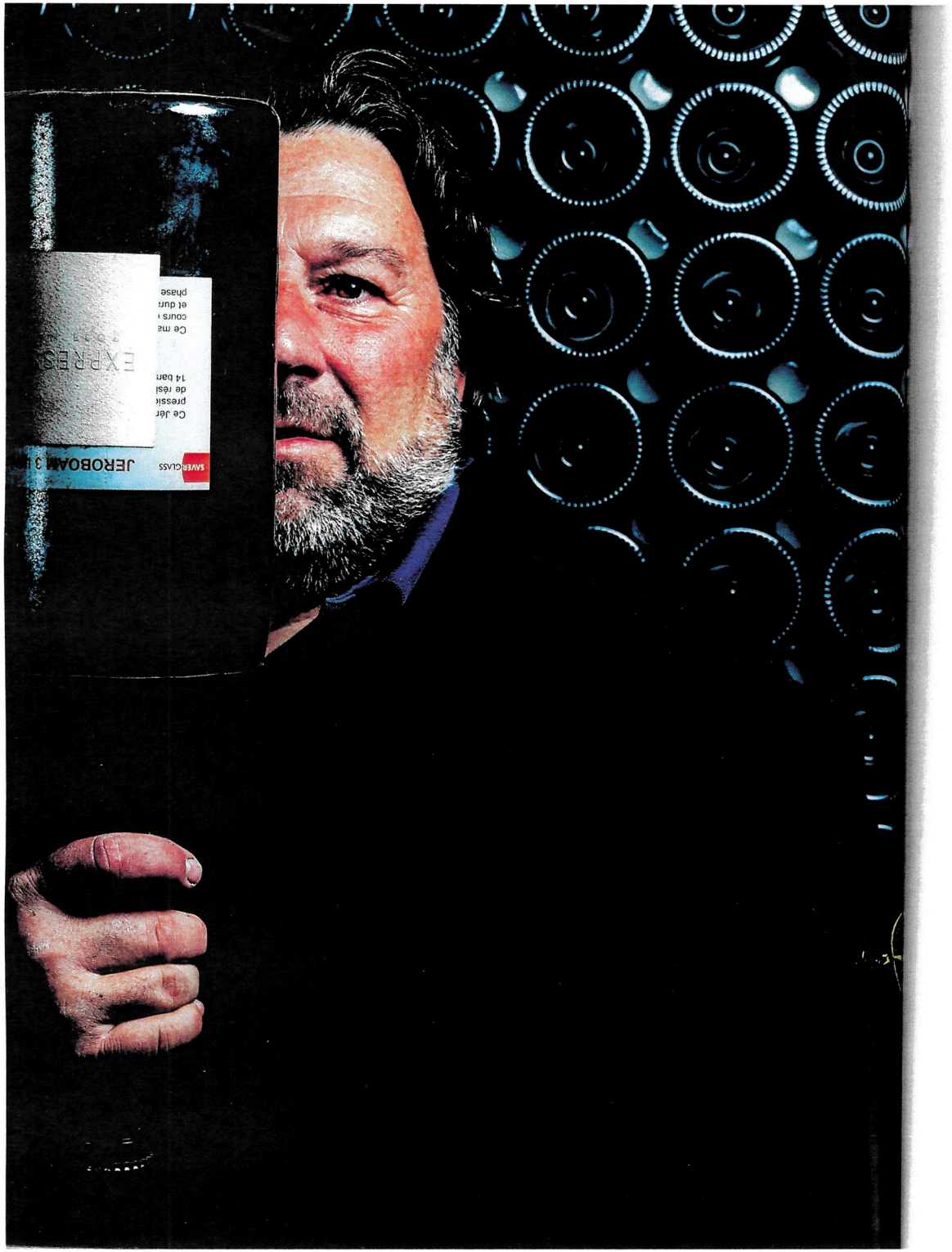
Le vignoble aquitain est aujourd'hui l'un des plus engagés en matière environnementale. Panorama non exhaustif des pratiques et démarches vertueuses et écologiques au cœur des châteaux et des paysages de Saint-Émilion, Pomerol et leurs satellites.

COMOR HERRERO RAVIER

Entretien entre la légende du rugby toulonnais et deux grands vignerons de Provence

Le biodynamiste Alain Moueix dans le chai de Château Fonroque à Saint-Émilion

ISSN 2114-2378
L 19054 - 49 - F: 12,00 € - RD
BEL / LUX : 12,50 € - IT / PORT : 13 € - SUISSE : 18 CHF - CAN : 20 CAD



FRÉDÉRIC SAVART

L'ACCOMPLI

On appelle cela des vins identitaires. À l'image du vigneron lui-même, les champagnes de Frédéric Savart dévoilent une forte personnalité et une délicate épure, une vinosité aiguisée et un savoureux crémeux, une énergie, voire une fougue, et dans le même temps une grande longueur en bouche. Vins de partage, de gastronomie, d'émotion, ils dessinent – avec d'autres – le style, la trame et la philosophie de la nouvelle génération des vignerons de Champagne.

PAR BIRTE JANTZEN **PHOTOS** IANNIS GIAKOUMOPOULOS

Peu enclin à se reposer sur ses lauriers, Frédéric pousse toujours plus loin la recherche d'une expression précise et nuancée. Depuis 2019, il fait des essais en Wineglobe, sorte de dame-jeanne surdimensionnée qui offre plus de neutralité à l'élevage. *« C'est très prometteur. Jusqu'à maintenant, je produisais les coteaux-champenois juste pour élaborer mon champagne rosé mais là j'ai vraiment envie de faire quelque chose à part ! »* Les raisins viennent du lieu-dit Les Noues à Écueil où le pinot noir profite pleinement du réchauffement climatique qui lui apporte – comme au vignoble champenois en général – un supplément de maturité bienvenu pour mettre en œuvre des choses jusqu'alors inenvisageables. En 2021, Frédéric a ainsi décidé d'isoler une partie de ce pinot pour voir jusqu'où il pouvait l'amener en vinification et élevage, utilisant une nouvelle approche : vendange entière foulée au pied, macération de deux jours avec les rafles puis fermentation en barrique jusqu'à 1 000 de densité avant transfert en Wineglobe pour y finir les sucres et le laisser en élevage plus d'un an. La dégustation en brut de cuve lui donne raison : un pinot noir frais, fruité, très équilibré, d'une grande pureté d'expression, aux notes poivrées presque florales et doté de tanins soyeux. Satisfait, Frédéric constate : *« Je trouve le résultat vraiment intéressant. En plus, c'est très pratique : non seulement le Wineglobe est facile d'entretien, mais on peut aisément diminuer l'utilisation du SO_2 car le vin est bien protégé… »*

Finalement, la seule chose qui l'inquiète vraiment, c'est la météo et ses caprices. Si 2018, 2019 et 2020 ont été de belles années pour la Champagne, 2021 aura été un parcours du combattant, forçant les vignerons à se reposer sur les vins de réserve. *« On n'est plus tout à fait maîtres de notre destin. Le gel en avril a toujours existé mais il n'est pas normal d'avoir des températures de 15-20 °C en février-mars. La vigne ne comprend pas. Elle pense que c'est le printemps ! »* Philosophe, il regarde malgré tout le bon côté des choses : *« L'esthétique des champagnes a changé. Ils sont plus flatteurs, plus gourmands et savoureux. C'est d'ailleurs ce que l'on aime avec le réchauffement climatique ! »* Tout n'est pas perdu à Écueil. /

La qualité des vins, doublée d'un style expressif et d'une bulle crémeuse, a catapulté Champagne Savart sur le devant de la scène.