Presse écrite FRA

Cuisine et Vins de France

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **943000**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Septembre - octobre 2022 P.62-63**

Journalistes : **Béatrice Delamotte**

Nombre de mots : **973**

# VINS ORANGE
## La nouvelle dimension du blanc

LES VINS DITS ORANGE SONT EN FAIT DES BLANCS DE MACÉRATION. UNE MÉTHODE TRÈS ANCIENNE QUI CONNAÎT AUJOURD'HUI UN ENGOUEMENT DE LA PART DES AMATEURS DE NOUVEAUTÉS, MAIS SURTOUT DE VINS TANNIQUES ET ORIGINAUX. Par Béatrice Delamotte

Jusqu'à peu, le vin ne se définissait qu'en trois couleurs : blanc, rosé et rouge. Une quatrième est pourtant en train d'émerger : l'orange. Rien à voir avec de nouveaux cépages, mais plutôt avec une méthode de vinification. Car ces vins dits orange sont vinifiés à partir de raisins blancs (quel que soit le cépage), mais comme des rouges. Le jus macère avec les peaux et les pépins, parfois même les rafles, pendant une durée plus ou moins longue, d'une semaine à plus d'un mois et demi voire plusieurs mois pour certains.

### Macération longue

À l'arrivée, les vins orange sont des blancs de macération, tanniques, car à l'instar des cépages rouges, les baies contiennent des tanins. Ce mode de production n'a pourtant rien de nouveau. Déjà dans l'Antiquité, des vignerons géorgiens utilisaient cette méthode. À l'époque, il s'agissait surtout de garantir une meilleure conservation aux jus qui vieillissaient dans des sortes de jarres en argile dont l'intérieur était recouvert de cire d'abeille pour garantir leur étanchéité. La tradition s'est perpétuée pendant des siècles et les Russes se réservaient la quasi-totalité de cette production. Il faudra attendre le conflit qui opposera la Russie et la Géorgie, dans les années 2000, pour que les producteurs cherchent d'autres destinations pour vendre leurs vins. De quoi inspirer nos voisins italiens qui se sont mis très tôt à produire des vins orange, plus particulièrement des domaines de la région frontalière entre Frioul et Slovénie.

### Un phénomène récent

En France, le phénomène est plus récent, mais de nombreux vignerons se lancent dans l'aventure avec passion quitte à pousser la macération jusqu'à exacerber un peu trop l'amertume. Plus que des vins de terroirs, les vins orange sont surtout des signatures. Quant aux accords, leur amertume peut en dérouter certains, mais bien maîtrisée, et la plupart du temps associée à une grande fraîcheur, elle permet aux vins orange de remplacer des rouges légers, de l'apéritif au dessert tout en bousculant les certitudes.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

## UN VIN POLYVALENT

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les vins orange ne sont pas réservés à quelques amateurs avertis. Leurs arômes atypiques et leur structure tannique en font un compagnon tout-terrain qui pourra accompagner tout un repas. De l'apéritif, accompagné d'un houmous au curcuma, au dessert, le vin orange s'adapte. Et sait aussi affronter des mets épicés, curry ou tajine, la puissance d'un gibier grâce à ses tanins, mais aussi pigeon, pintade ou poulet rôti. Les fromages affinés et les desserts se marient aussi très bien avec la douceur de ces vins et leur légère acidité. Tartes à l'abricot, aux noisettes et mendiants seront de bons partenaires.

# Notre sélection

**Les Jamelles**
**Vin Orange 2021**
Assemblage original de grenache blanc et de viognier, complété par du muscat, du gewurztraminer et du chenin, ce vin du Languedoc est particulièrement aromatique. Sous des notes d'épices douces, les agrumes frais et confits s'épanouissent. La bouche est suave et équilibrée par une trame tout en fraîcheur et légèrement tannique. Lebon compagnon de tapas. 8,85 € (cavistes).

**Domaine Trapet**
**Ambré 2019**
Pour Pierre et Louis Trapet, le gewurztraminer est le cépage parfait pour produire un vin de macération au toucher en bouche et aux tanins très plaisants. Etce deuxième millésime le prouve avec un superbe équilibre entre acidité et amertume. La matière est dense, l'aromatique riche et la finale exquise. Ildevrait pouvoir se garder longtemps. 20 € (cavistes).

**Famille Sumeire**
**L'Orangé 2020**
C'est face à la Sainte-Victoire, en Provence, que les Sumeire ont imaginé cette cuvée, initialement pour le marché américain. Mais devant l'engouement pour les vins orange, quelques bouteilles ont été réservées à la France. Avec ses arômes fruités et de noix fraîches, ce vin issu d'ugni blanc, offre une belle acidité et une finale d'orange amère. Il fait merveille avec la cuisine asiatique. 15 € (au domaine).

**Gérard Bertrand**
**Orange Gold 2020**
L'homme du Languedoc se lance avec succès dans l'aventure du vin orange avec cette cuvée, assemblage de chardonnay, grenache blanc, viognier, marsanne, mauzac et muscat. Au nez, c'est une explosion de notes florales, de fruits confits et de poivre blanc, qui se retrouve en bouche avant une finale aux très beaux amers. 13,50 € (cavistes).

**Wolfberger**
**L'art d'un grand 2017**
La coopérative alsacienne a produit son premier vin orange il y a déjà quatre ans à partir de chardonnays récoltés entre Colmar et Mulhouse. Produite à seulement 1300 bouteilles, cette cuvée présente une robe d'un bel orange pâle et dévoile des arômes de fleurs séchées, d'épices et de prune. La bouche est structurée avant une finale poivrée. À tester sur des poissons fumés. 19,90 € (cavistes).

**D'Or et de Gueules**
**Le fût entre 2 chaises !! 2021**
Bio et biodynamique, ce vin au drôle de nom est un pur rolle des terroirs des costières-de-nîmes. Lenez dévoile des notes de zeste d'orange confite, de paprika et d'abricot sec. En bouche, on retrouve une belle structure tannique et une grande fraîcheur liée à une oxydation maîtrisée. À savourer avec un curry d'agneau. 16,50 € (cavistes).

**Pennautier**
**Vin orange 2021**
Les vignes de chardonnay qui ont servi à composer ce vin orange ont été sélectionnées pour leur exposition au nord, qui préserve la fraîcheur, tout en poussant la maturité pour obtenir des tanins fins. Au nez, il dévoile une belle intensité fruitée (noisette, fruits à chair blanche) et de pain grillé. La bouche est suave, avec un volume et une structure surprenants. À servir frais (12 °C) avec des mets épicés. 12 € (cavistes).

**Terra Remota**
**Tardor 2021**
Assemblage à parts égales de chenin et de grenache blanc, ce vin bio, produit par un Français sur des sols granitiques près de Gérone, en Espagne, est une bombe. Aromatique d'abord avec des notes d'abricot, de fleurs sauvages et d'épices. Gustative aussi avec une belle complexité, de l'acidité et un soupçon de tanins, avant une finale iodée. À marier avec un curry sans souci. 60 € (cavistes).

*RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE*



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.