



EGIA TEGIA « L'Atelier des Vérités »



Domaine Emmanuel POIRMEUR

Vins du Pays Basque
Socoa

Le 08 Décembre 2016

La « petite » histoire

L'appellation du vin basque l'irouléguy AOC depuis 1970 est située en basse Navarre loin des côtes.

Il n'y a pas eu de vignes plantées sur la côte Basque depuis les années 30, notamment à Anglet, qui était connu pour ses vins blancs doux. Selon des archives, à l'époque de Napoléons III on trouve la trace de 600 hectares de vignes.

Avec son domaine Egiategia, Emmanuel Poirmeur est à l'origine de la renaissance d'un vignoble de la côte Basque au passé oublié.

L'histoire de ce renouveau est très récente et impertinente, tout c'est fait à partir d'une conviction forte : créer à partir d'une page blanche avec la liberté des pionniers des nouveaux mondes viticoles, une première exploitation sur la Côte Basque côté français.

Enfant Emmanuel Poirmeur affirme à son grand père qu'il vivra ici, à Saint – Jean-de-Luz, et qu'il produira du vin basque ! « Mon petit tu es fou, les vignes ont disparu depuis si longtemps du pays basque que l'on se demande même si elles n'ont jamais existé ».

Ses grands- parents sont basques mais ses parents travaillent à Paris, il devient ingénieur agronome (AgroParisTech) spécialisé en viticulture et œnologie(MontpellierSudAgro), il est également titulaire du diplôme national d'œnologue .

En 1995 il conduit ses premières vinifications à Saint-émilion au Château de Pressac alors qu'il est en classes préparatoires. Dès lors il construit son expertise au travers d'expériences intenses, toutes dans le domaine viticole, en France comme à l'étranger : Miguel Torres(Espagne), Casa Modéro(Mexique), Château Margaux (Margaux), Chandon Estates(Argentine), FossElectric(Danemark), Petra(Italie), Domaine Maillard(Champagne)...

En 2007 il choisit de revenir chez lui sur la côte Basque où tout lui semble possible pour réaliser ses rêves qui s'exprimeront au travers du vin. Il fonde Egia Tegia, l'atelier est à la fois le résultat d'un parcours dense et atypique et la naissance de son propre laboratoire d'expression et créations viticoles.

Il loue 4 hectares de terres sur la corniche à Urrugne et fait ses premières vendanges en 2011.

Mais sa créativité la plus folle est sa façon de vinifié le vin....

Géographie, Géologie et Climat

Emmanuel Poirmeur a donc grandi à Paris avec un sentiment d'arrachement et l'envie de revenir. Son grand père lui avait dit qu'il devait faire un choix, que ce n'était pas possible de rester ici et faire du vin, il a voulu montrer qu'il était possible de faire de la viticulture sans patrimoine, sans vignes familiales ; La viticulture pauvre pousse à innover !

Comme dans le nouveau monde, sans anciens pour le guider Emmanuel choisit d'étudier les sols et la climatologie de sa région et découvre leur potentiel exceptionnel.

En 2005, en parcourant la corniche basque avec son ami expert en sols viticoles (Xavier Chomé) Emmanuel a une impression de déjà vu lui rappelant les vignes du Chili et d'Italie où mer, montagne et vignes se rejoignent.

Il plante ses premières vignes de Chardonnay en 2009 sur le site classé de la corniche Basque à Urrugne dominant l'océan à 100M d'altitude entre Socoa et Hendaye.

Les terres sont argileuses à silex. L'emplacement bénéficie d'une heure et demi de soleil de plus qu'ailleurs. Et malgré la pluviosité réputée du Pays Basque, il est assez surprenant de constater que les maladies cryptogamiques n'y sont pas prospères. Où bien est-ce à cause de celle-ci ? Un indice rapporté par Guy Lavignac dans son ouvrage sur les cépages du Sud-Ouest : la seule enclave viticole française qui fut épargnée par la crise du phylloxera est le pays-basque... Le pauvre parasite n'aurait pas résisté au climat, noyé par les averses océaniques ! Toujours est-il qu'Emmanuel n'a pas trop de mal à réduire les traitements de sa vigne au strict minimum, deux applications de bouillie bordelaise, en tout et pour tout. Le vent fait beaucoup aussi.

Les cépages

Le chardonnay est un cépage blanc français originaire de Bourgogne ; il est devenu un grand cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vins ; ses qualités le font utilisé pour de nombreux types de vins blancs, des grands crus de Bourgogne aux vins effervescents de Champagne en passant par les vins de cépages.

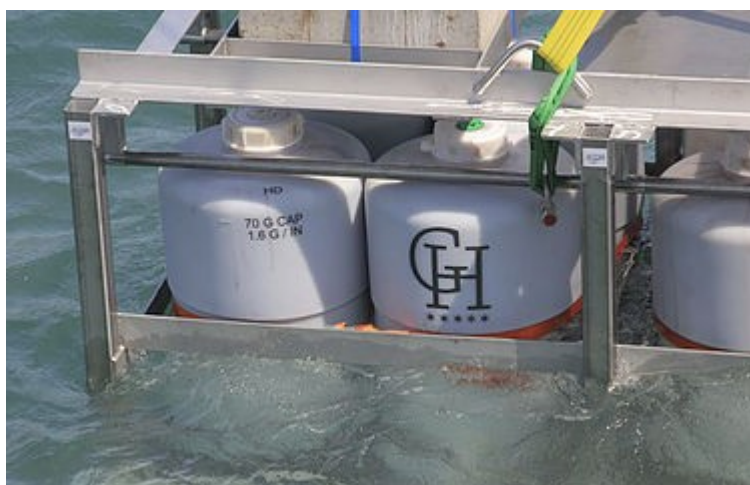
Engagé pour le respect de la terre et des vignes, Emmanuel prône le non-interventionnisme. Un parti pris pour comprendre le goût spontané des parcelles et trouver l'expression pure du fruit. Emmanuel va également privilégier des méthodes les plus respectueuses en cohérence avec un écosystème naturel exceptionnel : piquets bois, hyper-enherbement, pas de rognage ni effeuillage, entretien hivernal et enrichissement naturel des sols par un troupeau de brebis, protection phytosanitaire naturelle et spontanée des vignes par la présence permanente des vents marins des embruns iodés



La Vinification océane

Après sa sortie d'école Emmanuel Poirmeur s'est retrouvé en Argentine pour développer un appareil d'analyse du vin ; là-bas, il a travaillé sur des vins effervescents faits en cuves. Il s'est rendu compte que les paramètres physiques recherchés pour la seconde fermentation du vin effervescent en cuve étaient tous présents naturellement en milieu marin.

En 2007 il dépose le brevet de vinification et d'élevage de vins sous l'eau. Cela faisait 17 ans qu'un nouveau brevet de vinification n'avait pas été déposé. Ce nouveau procédé va rechercher des conditions physiques nécessaires pour la réalisation de la vinification : pression, obscurité, inertie thermique et surtout agitation notamment en raison des variations de pression liées aux marées.



Depuis 2008 Egiategia réalise des fermentations en cuves dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz à 15 mètres de profondeur. L'étape qui y est réalisée est une seconde fermentation alcoolique, autrement appelée « prise de mousse » ou « tirage » dans les méthodes de vinifications effervescentes. Ce procédé remet en valeur le rôle crucial des levures dans le procédé de vinification. En effet comme dans tous les vins les levures jouent un rôle fondamental, rôle souvent méconnu voire injustement négligé. Leur métabolisme lors de la fermentation alcoolique transforme certes le sucre en alcool mais est également à l'origine de nombreux arômes dits secondaires... Une fois la fermentation alcoolique réalisée, l'autolyse de ces mêmes levures sous forme de lies de plus en plus fines libère là encore d'autres composés aromatiques.

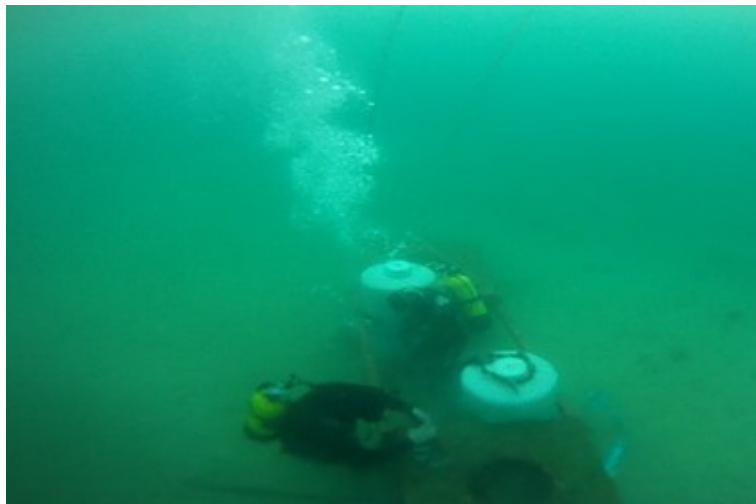
Dans le milieu sous-marin, cet environnement aux conditions physiques extraordinaires, le métabolisme des levures et leurs autolyses sont modifiés. Sont ainsi révélés de nouveaux profils aromatiques qui n'apparaissent pas à terre dans des conditions plus classiques.

L'originalité de ce concept consiste également à réaliser en cuves dans des conditions sous marines les étapes fondamentales de l'élaboration du vin et non pas un simple vieillissement de vin fini en bouteilles. Ces cuves aux formes étudiées ont été spécifiquement mises au point et brevetées pour cet usage afin de permettre en toute innocuité l'équilibre des pressions entre l'extérieur (l'océan) et l'intérieur(le vin).

Cette méthode de vinification pionnière et extraordinaire révèle des arômes qui ne se développeraient pas spontanément autrement que par ce procédé sous-marin.

Le vin est élaboré à partir de vins issus de cépages aux profils aromatiques sélectionnés et vinifié une première fois pour l'immersion.

En effet, comme pour les grands vins effervescents, la sélection des raisins, leur pressurage et leur première fermentation sont trois étapes préalables sensibles et clé pour la suite de la vinification. Au même titre que tous les vins ne se bonifient pas lors d'un élevage en barriques, tous ne sont pas non plus magnifiés par l'immersion.



En mettant ses vins sous l'eau, Emmanuel recherche quatre choses :

- Une stabilité dans la température
- L'agitation naturelle grâce aux remous dans l'eau
- La pression (elle se fait avec les changements de marée)
- L'obscurité

Juste avant l'immersion, il rajoute un mélange de sucre et de levure dans le vin pour favoriser la fermentation. C'est la même technique appliquée en Champagne

L'immersion des cuves à 15 mètres de profondeur demande un travail phénoménal. Les moyens techniques sont colossaux, il faut manipuler 7 tonnes de produit, un robot sous marin est aussi nécessaire pour trouver un endroit suffisamment plat au fond de la baie pour que les cuves puissent être positionnées en toute sécurité. Il ne faut surtout pas que les cuves basculent.

Toutes ces manœuvres sont très stressantes pour Emmanuel. Il confie toute sa production à l'océan !





DENA DELA Blanc

A LA VIGNE

Le vin est élaboré à partir de cépages aux profils aromatiques sélectionnés et vinifiés spécifiquement une première fois dans la perspective de l'immersion. Un travail minimaliste à la vigne et une récolte précoce sur des critères de maturité recherchés. Sols argilo-limoneux et raisins sélectionnés sur 3 départements Gers, Landes et Pyrénées-Atlantique.

VINIFICATION

Pressurage champenois, débouillage serré à froid et première fermentation en cuves inox comme pour un vin effervescent. Une partie de ce vin (10%) connaît une seconde fermentation (tirage ou prise de mousse) en cuves et sous l'eau à 15m de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz pendant environ 6 mois selon les saisons. Le reste (90%) est élevé à terre sur lies fines. Une fois les cuves immergées sorties de l'eau, la composition est réassemblée.

CÉPAGES

Ugni blanc : 50%, Colombard : 50%



DENA DELA Rosé

A LA VIGNE

Le vin est élaboré à partir de cépages aux profils aromatiques sélectionnés et vinifiés spécifiquement une première dans la perspective de l'immersion. Un travail minimaliste à la vigne et une récolte précoce sur des critères de maturité recherchés. Sols argilo-limoneux, raisins sélectionnés dans le Gers.

VINIFICATION

Pressurage champenois, débouillage serré à froid et première fermentation en cuves inox comme pour un vin effervescent. Une partie de ce vin (10%) connaît une seconde fermentation (tirage ou prise de mousse) en cuves et sous l'eau à 15m de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz pendant environ 6 mois selon les saisons. Le reste (90%) est élevé à terre sur lies fines. Une fois les cuves immergées sorties de l'eau, la composition est réassemblée.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon : 100%

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool: 12% vol



DENA DELA Rouge

A LA VIGNE

Le vin est élaboré à partir de vieilles vignes de Grenache à 800m d'altitude. Ces vignes en gobelets à bas rendements produisent des raisins incroyables sélectionnés et vinifiés spécifiquement une première fois dans la perspective de l'immersion. Un travail minimaliste à la vigne et une récolte précoce sur des critères de maturité à la recherche de l'équilibre parfait. Sols argilo-limoneux.

VINIFICATION

Une première fermentation à froid (17°C) en cuves béton avec des levures indigènes. Un protocole de fermentation proche de celui appliqué aux Syrah des grands Côtes du Rhône septentrionaux avec une séparation précoce avant la fin de la fermentation alcoolique du chapeau de marc et du jus. Une fois cette première fermentation réalisée, 10% de ce vin connaît une seconde fermentation (tirage ou prise de mousse) en cuves et sous l'eau à 15m de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz pendant environ 6 mois selon les saisons. Le reste (90%) est élevé à terre sur lies fines. Une fois les cuves immergées sorties de l'eau, la composition initiale est réassemblée.

CÉPAGES

Grenache : 100%

ARTHA, Perlant, Blanc

A LA VIGNE

Le vin est élaboré à partir de cépages aux profils aromatiques sélectionnés et vinifiés spécifiquement une première fois dans la perspective de l'immersion. Un travail minimaliste à la vigne et une récolte précoce sur des critères de maturité recherchés. Sols argilo-limoneux et raisins sélectionnés sur 3 départements Gers, Landes et Pyrénées-Atlantique.

VINIFICATION

Pressurage champenois, débouillage serré à froid et première fermentation en cuves inox comme pour un vin effervescent. Ce vin connaît une seconde fermentation (tirage ou prise de mousse) en cuves et sous l'eau à 15m de profondeur dans la Baie de Saint-Jean-de-Luz pendant environ 6 mois selon les saisons.

CÉPAGES

Ugni blanc : 50%, Colombard : 50%



ARTHA, Perlant, Rouge

A LA VIGNE

Grenache de Navarre (Pays-Basque espagnol) issu de plateau argilo-limoneux à 800m d'altitude en climat continental aride.

Travail organique et minimaliste puis récolte très précoce sur des critères de maturité atypiques pour l'élaboration de ce type de cuvée.

VINIFICATION

Une première vinification traditionnelle à basse température (17°C) sans soufre et avec des levures indigènes. Puis une seconde fermentation en cuves immergées à 15m de profondeur selon un procédé unique de fermentation breveté. La période d'immersion dure de 1 à 2 mois selon les saisons.

CÉPAGES

Grenache : 100%

ERLAITZA (La Corniche)

A LA VIGNE

Chardonnay issu de la corniche Basque à Urrugne à 100 mètres d'altitude. Vigne plantée en 2009.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle à basse température (17°C) en cuve inox.

Le 2011 est resté quatre ans sur lie, la récolte 2012 est restée 3 ans sur lie.

L'Erlaitza dégusté ce soir est un assemblage de 2011, 2012 et 2015.

CÉPAGES

Chardonnay: 100%