

Le spécialiste des bulles

Par Emilie Wyss

DISTRICT | LA PRISE DE MOUSSE DES VINS

Pour champagner le vin selon la méthode traditionnelle, de nombreux mois sont nécessaires. Rencontre avec Daniel Marendaz, le maître des bulles vaudoises.

En Suisse, il n'y a que peu de vigneron qui pratiquent la méthode traditionnelle permettant à champagner le vin. Daniel Marendaz est la figure vaudoise de cette opération.

C'est en 1983 que ce vigneron autodidacte décide de planter son vignoble à Mathod, vers Yverdon, et de faire son propre vin. Peu de temps après, il part 10 jours en France, à Champagne, pour apprendre la technique traditionnelle de prise de mousse. «J'étais un des premiers de Suisse à me lancer là-dedans, explique Daniel Marendaz. Au début, je m'occupais que de mes vins, puis j'ai décidé de faire la prise de mousse pour d'autres». Aujourd'hui, il champagne des vins provenant de plusieurs lieux en Suisse, notamment du Tessin et du canton de Vaud.

Prise de mousse

Et si c'est bien lui qui transforme le produit, il tient à rappeler qu'il ne s'occupe pas de la vinification. «Au final, le 80% du travail est celui du vigneron. Moi, je m'occupe de créer les bulles, pas de concevoir le vin», commente-t-il. Et pour obtenir un vin mousseux selon la méthode traditionnelle, deux fermentations sont nécessaires. La première, appelée fermentation alcoolique, est celle qui est effectuée pour tous les vins après les vendanges.

La deuxième est, elle, spécifique aux mousseux: «On met un peu de



Daniel Marendaz entouré de ses machines. Photos Bovy

vin dans un fond de cuve pendant trois ou quatre jours, ce qui va permettre de démarrer la fermentation. Puis, on fait ce qu'on appelle le tirage, on le met en bouteille, on capse et le vin va continuer à fermenter dans la bouteille. C'est ça qui va faire les bulles», détaille le spécialiste.

Pression énorme

Mais cette étape est plus délicate que ce qu'il ne paraît, car le sucre doit être calculé de près. «S'il y en a trop, les levures ne vont pas travailler, ajoute Daniel Marendaz. De plus, la pression pourrait trop monter et cela serait dangereux.»

Il faut ensuite laisser les bouteilles reposer au minimum huit mois «sur lattes» pour terminer la fermentation. La préparation est ensuite chargée sur des caisses et remuée pour que la levure descende vers le goulot, afin de l'éliminer lors du dégorgement, où

une machine décapsule la bouteille. Grâce à la pression de la fermentation, les levures sont expulsées.

«Evidemment il y a une petite perte de vin. Mais plus le vin est froid et moins il y en a. Après, on met ce qu'on appelle la «liqueur d'expédi-



Les levures descendent.



Un rouge qui pétille.

tion». C'est du moût concentré qui va rendre le vin plus ou moins doux, selon la demande du client», conclut Daniel Marendaz. Les dernières étapes consistent à mettre le bouchon, le museler, étiqueter la bouteille et mettre en carton. |

Champagne et mousseux

Depuis 15 ans, Daniel Marendaz se bat pour trouver un nom aux vins qui sont mis en bulle selon la méthode traditionnelle, le terme «Champagne» étant une appellation d'origine contrôlée. «Appeler ces vins des mousseux, c'est dénigrant. Mais le but n'est pas non plus de leur donner le nom de Champagne», explique-t-il.

Il ajoute également que, contrairement à ce qui peut être dit, la prise de mousse n'est pas réservée aux vins de moins bonne qualité: «Ce n'est pas pour les vins de fond de cave. Si le produit a un défaut, la bulle ne va faire que de l'accentuer». Un autre cliché qu'il démonte est celui que la bulle n'est réservée qu'au vin blanc. «Un jour, il me restait 300 litres de Pinot noir et j'ai décidé d'essayer de lui mettre des bulles. Au début, c'était un peu difficile à boire, car il y avait beaucoup de tanins.» Mais sept ans plus tard, c'est un mousseux de qualité qu'il propose à ses clients.