

THURIES



SIMONE ZANONI |

ALESSANDRA DEL FAVERO
ET OLIVER PIRAS |

GIOVANNI PIREDDU |

NICOLAS PACIELLO |

LUCIO ET THOMAS COLOMBO |

FRANÇOIS DESHAYES |

LUANA BELMONDO |

| LA STRACCIATELLA

| LA PÂTE À TARTINER

| DOSSIER GOURMAND : LES PÂTES

| NOTRE SÉLECTION D'ADRESSES

MATHIEU VIANNAY
La Mère Brazier à Lyon

LES VINS

volcaniques labellisés

Par Louise Delamarre

BIEN QU'ÉTEINTS POUR LA PLUPART, LES VOLCANS ONT LAISSÉ DERRIÈRE EUX DES TERROIRS UNIQUES QUI CONFÈRENT AUX VINS UNE TYPICITÉ ORGANOLEPTIQUE CERTAINE. DÉSORMAIS, UN LABEL MONDIAL CERTIFIE LEUR AUTHENTICITÉ.

Quel est le point commun entre Majorque, le Mont Brouilly, le Mont Ararat et la cordillère des Andes ? Ce sont toutes d'anciennes zones volcaniques. Après quatre années d'études, menées par l'association Vinora, basée à Clermont-Ferrand, un label est né : Volcanic Origin. Il entend valoriser la typicité des influences volcaniques sur les vins à travers une approche rigoureuse et scientifique. « Loin d'être un concept marketing, ce label est un sceau d'authenticité qui distingue les vins issus d'un terroir volcanique ou d'une influence volcanique avérée », explique Jean-Baptiste Deroche, président de Vinora. La charte d'engagement du label impose quatre conditions : une origine exclusive de sols volcaniques reconnus (basalte, trachyte, andésite, pouzzolane, etc.), zéro intrant géologique ou volcanique ajouté au sol ou en cave, une traçabilité totale des parcelles et des raisins et enfin la validation scientifique et géologique des terroirs. Les premiers domaines labellisés sont originaires d'appellations françaises (Côtes d'Auvergne, Languedoc-Pézenas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Rangen Grand Cru), mais aussi du Portugal (Madère), des États-Unis (Willamette Valley en Oregon), de Moselle en Allemagne, de Galilée en Israël ou encore d'Italie (Terre Siciliane, Etna) et de Hongrie (Tokaj). Au-delà de la reconnaissance des origines volcaniques des vins, ce label va permettre de cartographier le vignoble. Et la chaîne des Puys, en Auvergne, pourrait en bénéficier dans les prochaines années. En tant que premier vignoble volcanique français, il pourrait augmenter dans les prochaines années, voire doubler de surface et ainsi favoriser la création de 35 nouveaux domaines.

Si les vignobles volcaniques internationaux ne représentent qu'environ 2 % de la production mondiale, ils produisent des vins facilement reconnaissables avec une grande salinité en bouche, une aromatique fraîche, des notes fumées plus ou moins prononcées. Autant de caractéristiques qui se retrouvent prononcées, dans les cras de terroir autrichien. Instruisent, par exemple, dans les coteaux de la Plattegrün, près de Naples, la propriété produit des vins reconnus pour leur fraîcheur, leur minéralité et leur salinité. « Le sol est riche en sels minéraux, dont le potassium qui se transforme en sel dans le verre », reconnaît Cristina Varghetto, troisième génération sur le domaine. Transcendant le système des appellations, le label Volcanic Origin permet également d'orienter les consommateurs, amateurs et sommeliers, sur une classification basée sur la nature des sols, et non plus sur le cépage ou la géographie.



1 | CÔTES D'AUVERGNE DESPRAT SAINT-VERNY, BASALTE 2023

Des vignes de gamay centenaires, élevées sur des coteaux d'altitude, développent des arômes de cassis et de mûre dans un bouquet profond. Poivre noir et notes fumées relèvent le nez tandis que l'élevage en fûts et en foudre, pendant 12 mois, a laissé une touche de chocolat noir. En bouche, la griotte est bien présente dans une matière charnue, aux tanins fondus, portée par une trame épicée et fumée. La finale, légèrement mentholée, est fraîche.

PRIX : 17,50 € (CAVISTES)

2 | PUY-DE-DÔME DOMAINE MIOLANNE, HAKA 2023

Cette cuvée puissante et minérale garde beaucoup de concentration grâce à son terroir d'éboulis basaltiques et d'encépagement avec des vignes de 80 à 90 ans de gamay d'Auvergne. Des arômes de fruits des bois (cassis, mûre), de cerise et de pierre à fusil s'imposent au nez et se retrouvent dans une matière intense, aux tanins charnus. La minéralité prolonge la finale longuement.

PRIX : 28 € (CAVISTES)