

Extras **œnologie**

La diva du Jura

Alchimie de cépages,
le vin de paille est un capricieux
qui exige patience et doigté.



Ci-dessus, les grappes sèchent sur les claies de paille. À droite, le vin vieillira en fûts de chêne pendant trois ans.

C'est une évidence, le vin est une histoire de temps, celui de la vigne, des vendanges, de la fermentation et du vieillissement en cave. Mais il est un vin qui a un rapport encore plus complexe, voire passionnel avec le temps. C'est le vin de paille : il épouse le temps autant qu'il le défie, capricieux comme

une diva, exigeant comme une maîtresse ; bienveillant comme un patriarche.

Un destin, une histoire

Pour comprendre cette exceptionnelle typicité, il faut se perdre un matin de novembre dans les coteaux d'Arbois ondulant sous le premier plateau jurassien. Une brume épaisse a déposé des gouttelettes froides sur les rameaux de la vigne où quelques feuilles brunes et dorées font de la résistance. Le sol est dur, crevassé, hérissé de quelques fleurs mauves de trèfle. Au bout d'un chemin creux, il y a le domaine **Rolet Père et Fils**, dont l'histoire est aussi un sacré clin d'œil au temps du destin. Il y a fort longtemps, les Rolet faisaient du vin du côté de Salins-les-Bains, avant de se tourner vers l'agriculture à la suite de la crise du phylloxéra. En 1933, Désiré Rolet tombe d'un grenier lors de la fenaison. Coma, trépanation, il reste paralysé d'une main et ne peut plus traire les vaches. Il devient tourneur-ajusteur. En 1942, il décide de planter

un peu de vigne tout en continuant d'usiner des moyeux. Le domaine Rolet fait quatre hectares en 1958 quand ses enfants Éliane, Guy, Bernard et Pierre se joignent à Désiré pour le développer. Il s'étend aujourd'hui sur soixante-cinq hectares répartis du nord au sud du vignoble jurassien sur les appellations d'origine contrôlée (AOC) Arbois, Côtes-du-Jura et l'Étoile sur lesquels s'épanouissent les cépages Chardonnay, Savagnin pour les vins blancs, Poulsard, Trousseau et Pinot noir pour les vins rouges. Pour travailler les sols abrupts des coteaux jurassiens, les Rolet ont renoncé aux engins lourds qui provoquent l'érosion des argiles, marnes et calcaires. Ils traitent le moins possible, palissent (attachent les rameaux), élaguent la vigne et vendangent à la main. « Notre objectif n'est pas la production à outrance, explique Pierre Rolet. Nous tournons autour de 42, 43 hectolitres par hectare alors que les critères des AOC autorisent 55, 60 hectolitres. On ne veut pas faire pisser la vigne. » Comme beaucoup de vigneron, un peu partout en France, Pierre Rolet promet un millésime 2015 exceptionnel, « l'un des plus beaux que je connaisse avec 1959. Avec à la fois une très belle maturité et des raisins pas gâtés ni pourris. On va faire des vins de très haut niveau ».

Trois cépages à l'œuvre

Pour le vin de paille, surgi de la nuit des temps – on en produisait dès l'Antiquité sur l'île grecque de Thasos –, 2015 est donc une année bénie. Car il faut les plus beaux raisins pour ce liquoreux. Pierre Rolet : « Quand on a une année



de m..., on s'abstient. Nous n'en n'avons pas fait en 2013, très peu en 2014. » Les raisins du vin de paille ont été récoltés le 31 août par des doigts experts, minutieux.

« L'aristocratie des vendangeurs, affirme Rolet. C'est de l'artisanat. Il faut des grappes saines, lâches et pas serrées. » Le vin de paille est une alchimie de cépages : le Chardonnay (40 %) apporte du gras, de la matière au vin ; le Savagnin (40 %) procure des jus plus tendus, plus acides et le Poulsard (20 %) complète l'action du Chardonnay en apportant une touche ambrée, colorée. Le vin de paille doit son nom au fait que les grappes sont ensuite mises à sécher sur des claies de paille ou de bois : c'est le passerillage. Chez Rolet, un tiers des raisins reposent dans des clayettes, les deux autres tiers étant suspendus avec de la ficelle de lieuse dans un grenier.

On goûte quelques raisins de Poulsard, petits grains bleutés et fripés qui vous collent aux doigts tellement ils sont concentrés en sucre. L'automne ensoleillé et sec a avancé le pressurage lent et long comme une sieste de canicule : il faut 100 kilos de raisin pour obtenir 15 à 18 litres de moût (350-360 g de sucre par litre) mis en cuve jusqu'à l'été prochain. Le jus va ainsi fermenter lentement, au gré des cycles de la vigne (premiers bourgeons, floraison...) jusqu'au soutirage et à la mise en fût de chêne (228 litres). Durant trois ans en cave (durée minimum légale avant sa mise en vente), le vin de paille (16°) va ainsi acquérir toute la complexité et la richesse de ses saveurs : fruits secs, miel, coing, oranges confites...



2015 sera un millésime d'exception, promet le vigneron.

A boire quand on veut

Dans ce matin brumeux, Pierre Rolet verse quelques larmes d'or dans un verre. Un vin de paille 2007, subtil équilibre entre liquoreux et acidité, harmonie en bouche. Puis on goûte « un doigt » de 1995. Vingt ans, le bel âge aussi pour le vin de paille, plus vif, plus épicé que son cadet. Mais en fait, le vin de paille est intemporel. Pierre Rolet se souvient du bonheur d'un cru 1855 ⁽¹⁾. « C'est le bâton de maréchal

du vigneron », sourit-il.

On peut le boire quand on veut, pourquoi pas sur un foie gras à Noël. Le vigneron, lui, s'offre un peu de vin de paille quand il a « un petit coup de mou ». Tentant d'y prendre goût, à ce coup de mou. ◀

— PAR JACKY DURAND,
ENVOYÉ SPÉCIAL À ARBOIS

Vin de paille 2007, 23 € en
bouteille de 37,5 cl. Pour plus
d'info : www.rolet-arbois.fr

(1) Le sucre combiné à l'alcool
et à l'acidité permet à ce vin
de défier le temps.