

Le Gamay: éloge d'un mal-aimé

Par
Vincent Lehmann

Le gamay traîne encore une image peu flatteuse auprès de beaucoup de consommateurs. En monocépage, il serait acide, peu structuré, trop léger, d'où son utilisation en assemblage, majoritaire dans notre région. Comme un signe supplémentaire de désamour, l'évolution de son encépagement n'est guère réjouissante. Si le chasselas a perdu 13,3% d'hectares entre 1993 et 2009, le gamay est passé, pour la même période, de 469 ha à 436, soit une perte de 22%. Pourtant, il ne mérite pas ce relatif mépris, comme l'explique Eric Meylan, vigneron montois à La Grande Vigne. *Effectivement, c'est un cépage qui a mauvaise presse, et ça nous incite à faire des efforts. Ici, nous en proposons une version barrique, qui marche bien, et une autre simple qui a plus l'image d'un « vin de bastringue ». Son nom, et donc sa réputation, lui colle à la peau. Mais il faut dire aussi qu'il ne donne pas un vin facile. On l'a remarqué dans les foires: environ une personne sur trois le reconnaît et passe à autre chose parce qu'il ne l'apprécie pas. Alors, le gamay, un cépage à oublier ? Pas pour le Montois, qui le cite au contraire comme son préféré. S'il n'est pas suffisamment mûr, il sera bien sûr acide, avec des arômes de framboise ou parfois de griotte et des tanins très secs, verts, qui ne correspondent pas du tout aux goûts actuels. Mais bien mûr et bien tra-*



Eric et Pierre-André Meylan, Mont-sur-Rolle



Laurent Munier, Tartegnin.

vaillé, on y trouvera des notes épicées, une belle masse tannique. C'est un vin un peu caractériel, qui ne peut pas plaire à tout le monde, comparé au gamaret par exemple, qui est beaucoup plus accessible.

Un vin léger et clair ? Une fausse idée

En dégustation, après un pinot barrique, il pourra même sembler plus structuré qu'un gamaret. De plus, il est moins clair encore que le pinot, simple question de vinification et de maturité. Grâce à son acidité prononcée, il résiste mieux à l'oxydation qui attaque la couleur. Nous avons donc affaire à un cépage plein de potentiel, mais qui apprécie par-dessus tout qu'on le laisse reposer. *On s'est aperçus qu'il s'améliorait grandement en barrique*, explique Pierre-André Meylan, le père d'Eric. *C'est ça, le paradoxe : avec l'image du beaujolais nouveau, on pourrait croire qu'il faut le boire jeune, alors qu'il a tout intérêt à ce qu'on le laisse reposer à la cave, et même encore une fois en bouteille.* Ainsi, il gagnera en structure, mais aussi en souplesse, le bois enrobant ses tanins pour les assouplir.

Le millésime 2009 promettrait d'ailleurs beaucoup de suavité, avec 20 degrés Oechsle supplémentaire par rapport 2008, et un taux d'alcool pouvant monter jusqu'à 14°. Reste qu'il faudra encore convaincre certains amateurs de se risquer sans craintes à la dégustation. Plus que le souvenir d'atroces piquettes estampillées Beaujolais nouveau, Laurent Munier, vigneron

et néanmoins syndic de Tartegnin, incrimine plutôt celui de la récolte pléthorique de 1982 : *A moins de tailler sévèrement, il n'est pas possible de proposer un bon produit. La réglementation nous autorise jusqu'à 8 dl au mètre carré, mais on peut descendre encore jusqu'à 6 dl pour obtenir une bonne concentration.* A noter qu'en rosé, le gamay reçoit un accueil plus chaleureux des trinqueurs estivaux: son acidité supérieure au pinot, par exemple, en fait un plaisant compagnon pour des grillades, sans « assommer » pour autant. Par beau temps, vinifié en rouge, il convient également à un apéro, pour peu qu'il soit servi légèrement frais. A la cave Beetschen, de Bursins, la triste réputation du gamay ne constitue pas un obstacle. Vincent Beetschen évoque rien moins qu'un projet de reconquête du consommateur, tout en reconnaissant devoir consentir à des sacrifices. *Le gamay est sans doute le cépage qui me coûte le plus cher à produire. Il est très pourrisseux, très productif, gourmand en oxygène pendant les premiers mois de vinification. C'est un cépage difficile, si on le compare au gamaret, par exemple. Mais c'est un défi fantastique pour un producteur, surtout si on cherche à proposer des produits originaux.*

Les amateurs de curiosités pourront ainsi découvrir, fin 2009, un gamay surmaturé, dont l'ambition est de réconcilier fruc amants qui se cherchent depuis longtemps: le vin rouge et le chocolat noir ! ■



Vincent Beetschen, Bursins.