

## VIGNERONS À VILLENAUXE-LA-GRANDE

## L'art de prendre de la bouteille

Passer de la coopération à la manipulation n'est pas toujours facile, surtout s'il s'agit en plus de se convertir en bio. Pas de quoi faire reculer Aurélie et Loïc Barrat.

## L'ESSENTIEL

► **9 ha, dont 7 en bio.** Les deux exploitations d'Aurélié et Loïc Barrat s'étendent sur 9 hectares entre Villenauxe-la-Grande et Bethon (51). Deux hectares au bois ne sont pas convertis en bio, mais il s'agit de vignes-mères de greffons qui ne sont pas certifiables.

► **13 000 cols.** En tout, les deux vigneronnes conservent 1,5 ha pour la vinification de leurs deux (et bientôt trois) cuvées, ce qui leur donne environ 13 000 cols par an, disponibles à la vente depuis la fin de l'année dernière.

On peut être de l'Aube sans être de Montgueux ou de la Côte des Bar, et c'est ce que prouvent Aurélié et Loïc Barrat sur leur vignoble de Villenauxe-la-Grande. Enfin, de l'Aube, mais pas seulement, puisque les parcelles de Loïc sont situées à quelques kilomètres de là, à Bethon, dans la Marne. C'est qu'ici, au bout de la Côte du Sézannais, on est à la frontière de trois départements. C'est d'ailleurs la coopérative de Bethon que les époux Barrat ont quittée à la vendange 2010, quand ils ont décidé de voler de leurs propres ailes et de proposer leurs propres cuvées à la vente. Aurélié Barrat s'y occupait des relations vignobles et de la qualité, elle et Loïc avaient « la frustration de ne pas pouvoir aller jusqu'au produit fini », note-t-elle, avant d'ajouter : « Qu'est-ce que c'est riche de pouvoir faire le produit qu'on a envie de faire ».

## Vignes-mères

Le passage en bio date quant à lui de 2009, mais l'idée en était plus ancienne, et daterait d'une visite chez Bertrand Gautherot à Buxières-sur-Arce, au cours de laquelle Loïc a eu la « révélation de la vie dans le sol en marchant dans les vignes ». Après un essai « cuivre et soufre » sur une parcelle, il a engagé 3,5 ha sur ses cinq. « Avant cela, on était déjà beaucoup pour la réduction des intrants », com-



Aurélie Barrat dans ses vignes à Villenauxe-la-Grande. L'œnologue travaille avec son mari sur 9 ha entre Aube et Marne.

« Si la "malo" ne se fait pas cette année, ça m'arrangerait : on aime les vins tendus, et les vins nous le rendent bien. »  
Aurélie Barrat

mente Aurélié, « enherbement, labour, pas d'anti-botrytis, les vignes étaient "passables" en bio. » De son côté, elle a « engagé » ses pinots noirs. Mais une partie de l'exploitation n'est pas convertible : Aurélié exploite en effet 2 ha de vignes-mères de greffons sur les hauts de Villenauxe. L'obligation de les traiter contre la cicadelle de la flavescence dorée interdit pour l'instant leur conversion. Et puis, « il y a quelques vignes là-haut qui ne sont pas tout à fait prêtes, peut-être encore aujourd'hui. » Désormais, sur l'exploitation de 9 hectares au total (90 % de chardonnay, le reste en pinot noir), 7 ha sont menés en bio. « On n'a pas mis

cinq ans petit bout par petit bout », continue l'œnologue qui a vendangé cette année « les premiers chardonnays bio de Villenauxe ».

## Cinq ans après

Après 2009, « une année test », le couple « a fait mieux en 2010 ». 2011, « dernière année de conversion », a été une très belle année, avant une « très difficile » année 2012. En 2013, « c'était bien, mais on était tous les trois jours dans les vignes avec le chennillard, heureusement qu'il a arrêté de pleuvoir début juillet. » Cette année, ce n'était pas « super-facile » : après l'arrêt des traitements mi-juillet, « on a espéré que le soleil reviendrait ». Les flacons Barrat-Masson sont disponibles à la vente depuis la fin de l'année dernière. Le passage à la bouteille est progressif, « mais on voulait quand même un certain volume pour laisser vieillir, même si des collègues en bio nous avaient prévenus que ce ne serait pas facile au niveau trésorerie. »

YANN TOURBE

## Rencontre avec la petite dernière de la gamme

« Grain d'argile » et « Fleur de craie », les deux premières cuvées de la jeune gamme Barrat-Masson, sont proposées en extra-brut, tout simplement parce qu'Aurélie Barrat apprécie peu « la fin de bouche assez asséchante » qu'elle trouve dans la plupart des cuvées non dosées. Mais avec « Les margannes », « on n'a pas eu besoin de dosage. » Ce blanc de blancs brut nature, qui devrait être mis en vente avant la fin du mois, est limpide, avec une bulle fine et persistante sur fond d'or pâle. Après un nez fringant et floral, il donne en bouche de longs amers auxquels l'absence de dosage donne des reliefs délicats. Encore jeune, cet assemblage de cœurs de cuvées s'apprécie aujourd'hui dans toute sa vivacité en accompagnement d'un poisson au four. Il sera également intéressant de le voir évoluer quelques années.

## « Laisser le vin faire »

Ce n'est probablement pas la seule exploitation dans ce cas, mais on peut dire que le partage des tâches se fait tout seul chez les Barrat. À l'un, le travail de la terre et de la plante, à l'autre, celui de la transformation. Si, comme elle le dit elle-même, Aurélié Barrat est moins à l'aise dans les vignes que son mari Loïc, son travail à la cave est un savant dosage d'intervention et de laisser-faire. Si elle ne travaille « pas encore » avec la Lune, elle est « certaine qu'elle a une influence ». C'est « comme les marées, c'est naturel ».

Tout commence à la parcelle : 1,5 ha est vinifié sur les 9 exploités en commun par Aurélié et Loïc : « On ne peut pas faire des assemblages très précis si on vinifie tout notre terroir. » Arrive ensuite le pressoir vertical traditionnel, pour « la limpidité des jus » qu'il donne. Le bisulfite est limité au maximum (en moyenne 35 g après analyse), mais l'oxydation n'est absolument pas recherchée. Aurélié n'a pas encore l'habitude des levures indigènes : « J'ai fait un essai qui n'est pas parti en 2011, je ne veux pas mettre une cuve en l'air. »

Mais, à part les levures et la bentonite (une argile destinée au collage, NDLR), « j'essaie de laisser le vin faire ». La fermentation malolactique, par exemple : « En 2011, j'ai ensemencé en cuves, mais pas en fûts, et depuis je laisse faire. » En 2012, « c'est parti tout seul. » Ça ne s'est pas déclenché en 2013, et ça ne semble pas vouloir le faire en 2014. D'ailleurs, « si la "malo" ne partait pas cette année, ça m'arrangerait. On aime les vins tendus, et les vins nous le rendent bien. » L'élevage se fait sur lie fine, en fût bourguignon de plusieurs vins (pour le gras) comme en cuve thermorégulée (pour conserver la tension).

Le couple a récemment fait l'acquisition de deux demi-muids d'occasion, qui correspondent bien au travail mené jusqu'ici.

« Si tu n'es pas à l'aise avec tes vins, ça ne va pas », conclut Aurélié.

## FROID NATUREL ET DÉGORGEMENT À LA VOLÉE

► En 2011, dernière année de conversion, Aurélié Barrat a laissé faire le froid naturel et n'a filtré aucun de ses vins : « J'aimerais pouvoir le faire tous les ans ».

► Tous les flacons sont dégorgés à la volée : « Je n'aurais pas envie qu'on me mette la tête dans la glace, je ne veux pas traumatiser mes vins ».

## VINIFICATION

**1,5 hectare.** C'est la surface des deux exploitations destinée à la vinification des cuvées Barrat-Masson.

## « IL NE FAUT PAS PRODUIRE PLUS EN BIO »

« Qu'est-ce que c'est riche de pouvoir faire le produit qu'on a envie de faire. Mais je ne force personne à passer en bio : pour en faire, il faut être convaincu. Il ne faut pas produire plus en bio, il faut produire bien. »

Aurélie Barrat