

RECERCA

Rencontre avec Jessica Albéro et Laurent Pujol de la Recerca lors de leurs quatrième vendanges.



VHN : Comment avez vous abordé ces quatrième vendanges, quelles ont été leurs particularités ?

RECERCA : Nos premières expériences de vendanges ont chacune été très différentes, et encore une fois cette année nous a réservé quelques surprises. C'est pour cela que nous avons tenté de ne rien anticiper. Une des particularités de cette année est que les maturités que nous souhaitions se sont fait attendre, avec un retard d'environ 3 semaines par rapport à l'année précédente. Les prélèvements des raisins dans les vignes perdaient 1 à 1,5 degré une fois pressés dans les cuves.

VHN : Comment expliquer ce phénomène et quelles en sont les conséquences ?

RECERCA : Le manque d'eau freine considérablement le développement de la vigne et l'avancé des maturités. La pluie peut débloquent ce phénomène, mais elle a été trop rare cette année... Ce qui nous a mener à attendre la maturité souhaitée au risque de perdre des raisins par la sécheresse, alors nous avons été parmi les derniers de notre cercle d'amis vigneron à vendanger cette année, bien que nous soyons habituellement parmi les premiers. Et puis nous avons dû revoir notre planning de vendanges car nous avons constaté que les 3 nouveaux hectares récemment acquis et distancés géographiquement, produisent bien davantage que nos vieilles vignes. Nous en avons donc conclu que nous avons mal géré la taille, et nous devons nous remettre en cause à ce sujet.

VHN : Comment la taille peut-est-être influente sur les vendanges ?

RECERCA : En général nous envisageons le planning de la taille en fonction de la typicité des cépages et de leurs facultés à être plus ou moins précoces en fonction de l'éventail de récolte que l'on souhaite obtenir.

Sur le millésimes précédent nous avons ramassé les muscats fin Juillet - début Août car la vigne avait une aisance à pousser grâce à un printemps très pluvieux suivi d'une été chaud, alors que cette année nous nous sommes heurtés à un été très peu chaud mais extrêmement sec.

Ainsi, nous avons décidé de repousser la taille de nos Maccabeu d'Espira et de l'Agly, pour qu'ils ne prennent pas trop d'avance sur nos autres parcelles et cela s'est révélé être une erreur.

On s'est rendu compte qu'en taillant plus tard, ces vignes n'ont pas profité du peu d'eau dont elles auraient pu bénéficier. Leur développement a été coupé dans son élan alors qu'elles avaient certainement assez de réserves pour lutter contre cette sécheresse.

VHN: C'est donc encore le facteur météo qui dicte sa loi ?

RECERCA : Plus exactement, ce facteur climat, que nous ne maîtrisons pas, nous oblige à faire des choix, à nous adapter dans l'urgence, et malheureusement il arrive parfois d'être mal inspiré... On se souviendra par exemple, que cette année, ce sont les premières parcelles taillées qui ont souffert du gel.

Même chose pour le choix de la taille des Lledoner Pellut (grenache noir poilu), qui représentent le grand regret de cette saison par rapport à l'année dernière, nous les avons vendangés avant les blancs, tout le

monde nous prenait pour des fous, nous étions en « sous maturité » certes, mais c'est ce que nous recherchions et recherchons toujours.

VHN: Pourquoi cette recherche de « sous maturité » ?

RECERCA : Il y a plusieurs écoles... mais il est certain que nous nous sentons très éloignés de ceux qui valident une maturité à 14° ...

Il y a une tendance générale, dans les vins vivants, à vouloir baisser le degré d'alcool pour gagner en buvabilité. Nous nous sentons plus concernés par cette approche.

Nos choix sont tout simplement orientés par ce que nous aimons boire.

VHN: Le climat de la Catalogne Nord favorise-t-il ce type de vin ?

Il le rend certainement plus complexe...

Nous avons été très inspirés, en découvrant des vins qui ont fait basculer les codes de notre région. Alain Castex ou Tom Lubbe du domaine Matassa ont apporté une autre vision avec des spectres très différents. Dans tous les cas nous refusons de croire que c'est une région où l'on se doit produire des vins à 14°.

Le climat n'est pas une fatalité, c'est à nous de le comprendre pour mieux anticiper nos choix.

Anthony Duchêne pour Vins Hors Normes, Vingrau 07/2021