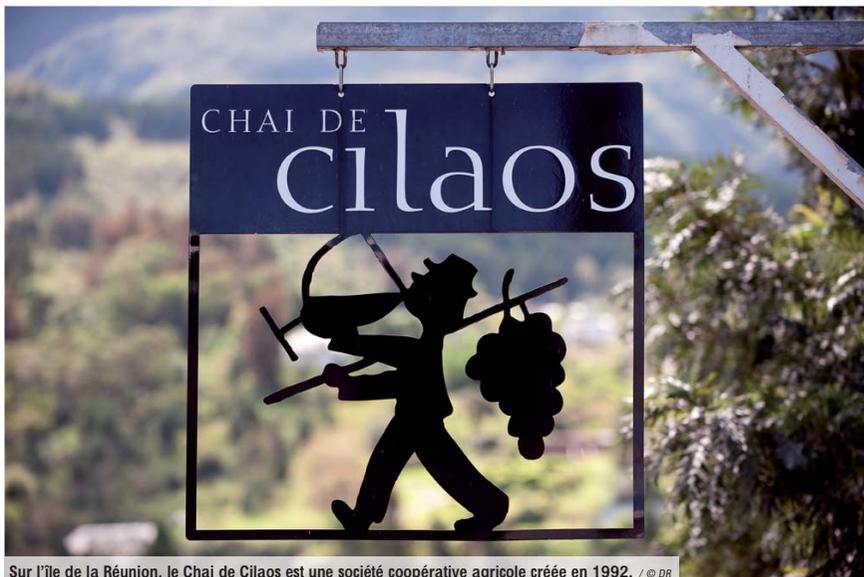


Œnologie

Laurent Barnavon, de Neuchâtel à La Réunion



Sur l'île de la Réunion, le Chai de Cilaos est une société coopérative agricole créée en 1992. / © DR

Été austral, climat tropical et pluviosité dense sont des défis lancés au domaine viticole du Chai de Cilaos, sur l'île de La Réunion, où Laurent Barnavon, un chercheur ayant étudié à Neuchâtel, s'évertue à produire ses crus.

De décembre à mars, le temps des vendanges? Les vins réunionnais sont rares et ne risquent pas de débarquer sur les tables suisses. Non pas qu'il s'agisse de bouteilles inaccessibles en terme de prix, mais la majeure partie de la récolte est consommée sur place. D'autre part, l'isolement de ce territoire français d'Outre-mer, double déjà les coûts de production avant même que ceux d'une éventuelle exportation viennent s'en mêler.

S'il n'y avait le contexte historique, à savoir l'introduction de la vigne dans l'île dès sa découverte par les premiers colons à partir de 1660, tout ici est de nature à décourager la viticulture, à commencer par les 200 micro climats répertoriés: «La vigne manque de calcul de froid, la chute des feuilles est lente, parfois incomplète, la descente de sève est rarement achevée. La période de la taille de la vigne est donc difficile à définir et le débournement – l'éclosion des bourgeons – très hétérogène. Nos adhérents passent entre quatre et sept fois pour vendanger une seule parcelle», explique Laurent Barnavon qui joue ici le rôle d'œnologue.

Cet ancien enseignant et collaborateur à l'Université de Neuchâtel dit avoir eu «de bonnes expériences gustatives avec des vins de chasselas, l'oeil de perdrix, et des rouges

à base d'un assemblage de gamaret et garanoir.» Il tire quelque parallèle avec le vignoble suisse, le plus haut d'Europe. «Cilaos est situé à 1'250 mètres d'altitude. Comme en Suisse, notre vignoble est à la recherche de cépages à débournement précoce et à cycle court, afin que les baies de raisin atteignent une maturité optimale assez tôt dans la saison.»

«La climatologie est en décalage avec le cycle de la vigne, précise-t-il encore. Ici, la sortie d'hiver est une période sèche alors que la vigne nécessite de l'eau pour le développement de ses organes végétatifs. Il est donc nécessaire d'installer des systèmes d'irrigation en goutte-à-goutte. A contrario, lors de la maturité du raisin, notre été austral est très pluvieux. Les risques? Le développement de maladies cryptogamiques et les cyclones.»

Si le Réunionnais demeure très fier de son île, il fait preuve d'un déni de chauvinisme face au vin insulaire. Pourtant, indique Laurent Barnavon, «nos vins présentent généralement des notes de minéralité et une pointe d'acidité. Cette légère acidité est intéressante car elle nous permet de limiter les apports de sulfites et confère aux vins leur aptitude à vieillir. C'est particulièrement important en zone subtropicale où les températures moyennes sont comprises entre 25 et 30°C». Des vins rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux, mon palais n'aura retenu que le rose et le sucré. Quoiqu'il en soit, quelques sensations inédites, suprenantes au vu de l'endroit et du décor.

Joël A. Grandjean



La règle de quatre au Chai de Cilaos

Le vin rouge (malbec 85% et pinot noir 15%), servi à 15-16°C, sera le compagnon idéal des viandes en sauce et du fameux cari bichique local. Sa couleur rubis aux reflets violacés se marie avec ses arômes fruits rouges zestés épices et cacao. Vieillira bien 3-5 ans. Le vin rosé (malbec 90% et syrah 10%), servi à 8-10°C, s'avérera gouléyant et rafraîchissant sur un cari de poissons ou de viande blanche bien épicée. On préférera le blanc sec (chenin 70% et verdelho 30%) servi à 10-12°C, pour les poissons de l'Océan Indien ou un chèvre de Takamaka. Quant au blanc moelleux (chenin 40% et couderc 60%), servi à 8-10°C, il sierra tant au foie gras qu'aux horaires apéritifs et aux desserts pays, gâteau patate au miel, mousse aux letchis ou bavarois aux fruits exotiques.

L'été austral dure du 15 novembre au 15 avril. Les perturbations, qui peuvent évoluer en cyclones, arrivent par le Nord-Est, arrosent toute l'île et peuvent gêner la maturité du raisin, voir écourter les récoltes. / © DR

