

MARÉBÈNE

Marcelin réunit Noé et Jean Piaget
dans un seul coffret

Le premier est le père des vigneron, le second celui des pédagogues. A eux deux, ces hommes résument la raison d'être du domaine viticole d'Agrilogie à Marcelin : faire honneur aux vins et former les vigneron de demain.

Le coffret que vous avez entre les mains est le fruit concret de notre ambition. En élevant l'un de nos crus dans sept barriques d'essences différentes, nous voulons, d'une part, expérimenter, éveiller la curiosité de nos apprentis, leur faire découvrir de nouvelles techniques, en faire des professionnels innovants.

D'autre part, ce coffret s'adresse à vous, amateurs, connaisseurs et professionnels du vin. Notre double intention est qu'il vous procure réjouissance et connaissance, vous donnant ainsi du plaisir par une nouvelle expérience œnologique.

C'est grâce à la complicité entre M. Lionel Widmer, chef de l'exploitation viticole et M. Roland Suppiger, notre partenaire tonnelier de Küssnacht am Rigi, que ce coffret a vu le jour. En plus de notre savoir-faire acquis grâce au projet terroir chênes suisse, nous voulions enrichir nos connaissances par l'expérimentation d'autres essences de bois.

Le choix des bois à été défini par la faisabilité technique, et bien évidemment par son intérêt œnologique.

Pour cette expérience, nous avons retenu un vin structuré du domaine: «le Marébène», issu d'un assemblage de Gamaret (50%) et de Garanoir (50%). Ce choix permet de respecter l'équilibre entre les tanins de la barrique et la structure du vin.



ÉCOLE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE - AGRIOLOGIE
MORGES-SUISSE

Le Marébène et les sept nuances

MARÉBÈNE

Les sept barriques suisses des essences suivantes affichent un contenu de 110 litres:

Le chêne: c'est un bois très dur avec un grain très fin assurant étanchéité et solidité aux tonneaux. Riche en tanins, le chêne limite le développement de moisissures et autres microorganismes. Il confère une belle rondeur aux vins avec une gamme aromatique intéressante telle que la vanille, la cannelle, le chocolat noir ou la noix de coco.

Le frêne: couramment utilisé pour les eaux-de vie car il colore et aromatise peu son contenu. L'influence sur les arômes est de ce fait plus discrète. Mais le dégustateur averti découvrira un vin avec une robe plus sombre et des arômes moins fruités et plus rustiques, comme le bois fraîchement coupé. Les tanins sont bien présents et renforcent légèrement la note finale.

Le châtaignier: a souvent été servi pour le transport de vin en raison de la solidité des fûts. Ce bois confère au vin une importante masse tannique mais de grande finesse. Ses arômes nous rappellent ceux de la châtaigne. Une belle onctuosité marie parfaitement tanins et fruits.

L'acacia: souvent utilisé pour les vins blancs, son boisé parfume le vin d'arômes de citronnelle, de miel, de fruits rouges et de notes fumées. Les tanins sont assez fins mais pourraient se révéler négatifs lors d'une trop forte extraction, ce qui n'est pas ici le cas.

Le cerisier: surtout utilisé pour l'élevage des eaux de vie, il est connu pour ses côtés fruits rouges et ses arômes de cerise. Le tronc noueux et de faible diamètre complique le travail du tonnelier. Il doit faire preuve de tout son art pour garantir l'étanchéité de la barrique. Les tanins se marquent peu mais ont un effet oxydatif sur le vin.

Le prunier: très proche du cerisier par ses caractéristiques, il se distingue par des arômes tendant vers le pruneau.

Le mélèze: confère au vin un style unique. Ce bois d'essence résineuse exige un travail particulier. Afin d'assurer l'étanchéité de la barrique, il n'est pas possible de sécher les douelles car c'est la résine qui assure son imperméabilité. Il en résulte de forts arômes de pin, d'eucalyptus, de menthol ou de résine. Ces éléments ont un effet positif antioxydant sur le vin, ce qui a permis de diminuer les doses de soufre.

A l'image de Noé, prenez du plaisir à les déguster; à l'instar de Jean Piaget, enrichissez vos papilles de nouvelles saveurs.



DOMAINE
MARCELIN

ÉCOLE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE - AGRICULTURE
MORGES-SUISSE