



# LE VIN ORANGE



Le 19 Janvier 2023

Claude et Marie-Line SAUZET

# QU 'EST-CE QUE LE VIN ORANGE ?

Après le vin rouge, le vin blanc et le vin rosé, le vin orange est la quatrième couleur du vin ?



Contrairement à ce que son nom pourrait laisser croire, ce type de vin n'est pas fabriqué à partir d'oranges, mais de raisins blancs. Egalement connus sous le nom de « **vin ambré** », les vins orange correspondent à des vins blancs vinifiés comme un vin rouge. La teinte orangée de ce nectar est entièrement naturelle. Aucun colorant n'est utilisé dans son processus de fabrication.

Avant de bénéficier de l'appellation « **vin orange** » ce vin était connu sous le nom de « **vin blanc de macération** ».

Le vin orange est aujourd'hui protégé par des IGP mais ne bénéficie pas d'AOP à proprement parler.

Certaines appellations ont d'emblée ouvert la porte aux blancs macérés, considérant que du moment que le cahier des charges était respecté quand aux cépages, l'origine pouvait être revendiquée. C'est notamment le cas de l'Alsace et de la Savoie.

# Histoire

Les premiers signes de vinification remontent à plus de 8 000 ans et se situent dans le Caucase, en Géorgie. Dans des poteries du début de l'ère néolithique, des chercheurs ont trouvé des traces d'acide tartrique, malique, succinique et citrique qui sont la signature chimique du raisin et du vin. Les Géorgiens seraient donc les premiers hommes à avoir domestiqué la vigne sauvage pour faire du vin.

Contrairement aux idées reçues, le vin n'a été inventé ni par les Romains ni par les Grecs. Le vin orange, constituant vraisemblablement l'un des premiers vins au monde, date de l'Antiquité et trouve son origine principalement dans la région de la Géorgie actuelle.



En effet, il y a plus de 6 000 ans en Caucase, berceau de la viticulture, dans la région de Kakhétie, les grappes entières de raisins blancs étaient macérées dans de grandes jarres en terre appelées Kvevri. Pouvant contenir entre 800 et 3 500 litres, ces récipients se prêtaient à merveille à l'élevage du vin.





Enfouies dans la terre, ces jarres étaient parfaitement étanches grâce à leur partie intérieure recouverte d'une couche de cire d'abeille.

Inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2013, la méthode géorgienne inspire le monde entier.

De nombreux siècles plus tard, cette technique particulière de vinification s'est propagée ailleurs, notamment en Slovénie et en Italie, avant d'arriver en France.



Ce vin géorgien n'obtient la dénomination « Vin orange » qu'en l'an 2000 suite à la création du terme « Orange Wine » aux États-Unis. La production de vin orange s'est depuis étendue à d'autres pays comme la Nouvelle-Zélande ou l'Afrique du Sud.

C'est le Jura qui est le précurseur en France. Dès 1992, un essai de deux semaines de macération sur un vin jaune est pratiqué. Le savagnin longuement macéré en jarres viendra plus tard.

Puis toutes les régions de France s'y sont essayées.

# VINIFICATION

Le **vin orange** (plus techniquement appelé **vin blanc de macération**) est tout simplement un vin issu de raisins blancs vinifiés comme un vin rouge. C'est-à-dire que contrairement au vin blanc dont le jus des raisins est pressé rapidement pour être vinifié, celui d'un vin orange (et donc d'un vin rouge) macère avec la peau, les pépins et parfois les rafles.

Également appelée :

« **macération pelliculaire longue** », cette méthode de vinification permet de mettre le moût en contact des parties solides, riches en tannins, en phénols et en pigments naturels (anthocyanes, flavonoïdes et polyphénols).



Les flavonoïdes (que l'on trouve sur la peau des raisins blancs) et les anthocyanes (sur la peau des raisins rouges), sont les polyphénols responsables de la couleur du vin. Concernant le vin orange, c'est donc parce que le jus macère avec la peau (contenant les flavonoïdes) qu'il prend cette couleur unique et surprenante lui ayant donné son nom. Cette couleur dérive d'une mutation des flavonoïdes par l'intermédiaire de certains acides du vin.

Le vin orange, présente certaines caractéristiques du vin rouge, comme des arômes intenses et une teinte plus prononcée, en raison de la présence de tannins. Cela vient de la macération du marc blanc lors de la fermentation.

A l'image d'un vin rouge, la durée de macération d'un « orange wine » varie de plusieurs jours à plusieurs mois. Cela dépend simplement du profil de vin recherché par le vigneron. Plus on laisse le jus en contact avec les parties solides, plus on obtient un vin coloré, structuré, puissant et aromatique. Mais les lois de la nature sont taquines et complexes.

Le degré de tannins présent dans les vins orange peut varier selon la longueur de la macération, mais également selon les propriétés du raisin (épaisseur de la peau). C'est pour cela que l'on peut déguster des vins avec une note tannique, très faible, mais également des vins avec des tannins avoisinant ceux d'un vin rouge.

La densité du vin est également différente.

Le marc en plus des tannins et du corps apporte également des arômes supplémentaires. En effet, plusieurs composantes aromatiques du vin se trouvent dans les peaux. Les vins orange acquièrent les arômes dit « fermentaires ».

Au niveau de la vinification, la macération facilite le processus de fermentation, car en ajoutant les baies de raisins, on amène plus de levures indigènes dans la cuve. Les levures sont des organismes qui se développent dans le vignoble et également dans la cave. Ce sont les responsables de la fermentation et de la santé de la cuvée en partie. On dit souvent que les levures sont la mémoire du millésime, car elles se développent dans le vignoble, elles « vivent » dans le vignoble et enregistrent les conditions climatiques du millésime pour ensuite les transmettre au vin lors de la fermentation.

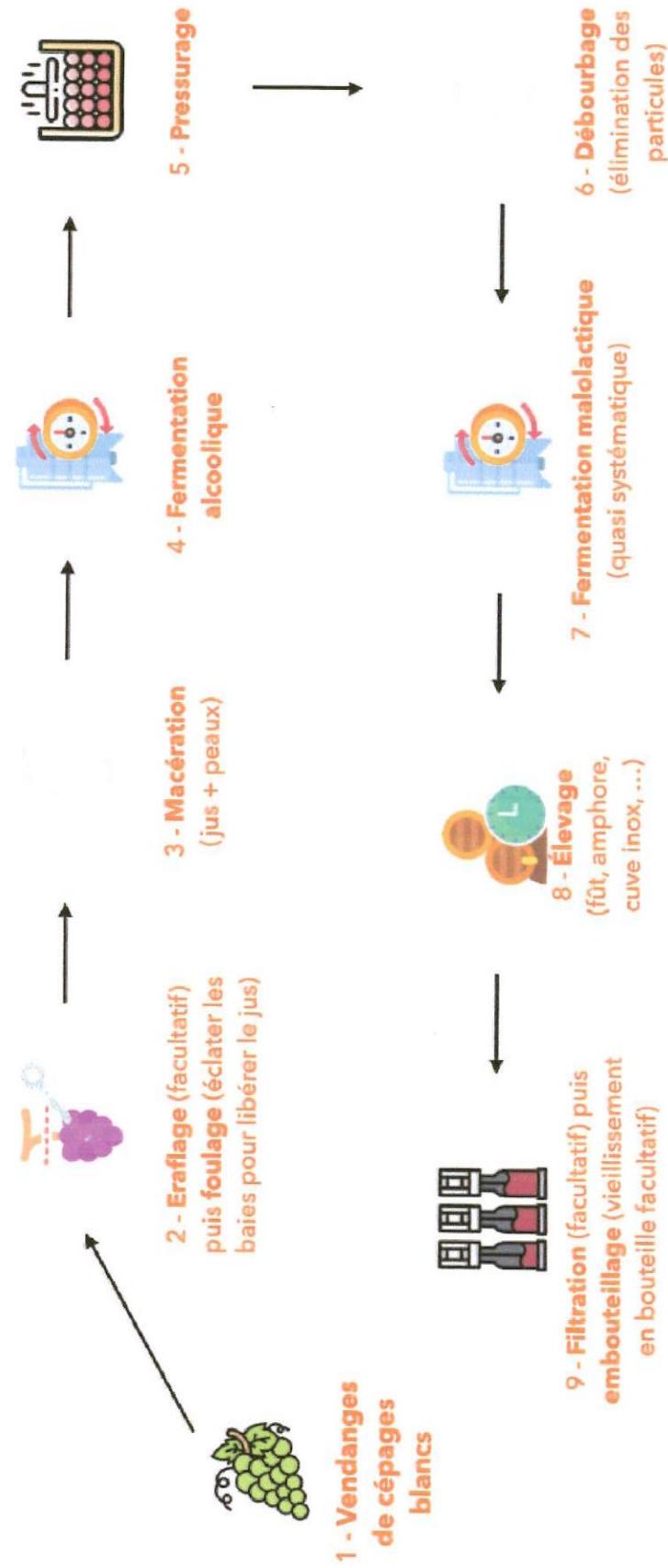
C'est pourquoi les vins orange contrairement aux vins blancs possèdent un lien plus proche avec le terroir, car il y a cet « échange ».

Traditionnellement, la fermentation du moût en Géorgie s'effectue dans des jarres en argile.

Les techniques caucasiennes ont été reprises dans l'esprit, mais pas forcément à la lettre. On trouve donc des vins orange produits dans des amphores, en cuves ou en barriques, qui ont macéré quelques jours ou plusieurs mois. Et donc une très grande variété dans les goûts et les couleurs, qui vont des vins à peine nimbés à des nectars intenses.



# La vinification du vin orange



## LES CEPAGES

En ce qui concerne les cépages, les variétés locales comme le Kisi ou le Rkatsiteli sont utilisées pour la production de vin orange en Géorgie. D'autres cépages sont utilisés dans d'autres pays comme le Muscat, le Chardonnay.

En France, on produit du vin orange à petite échelle à partir de cépages qui s'y prêtent bien comme le Pinot gris et le Gewürztraminer en Alsace, le Chenin dans la Loire, le Savagnin dans le Jura, la Roussanne dans le Languedoc, les Sauvignons et Sémillon dans le bordelais, les Muscats dans le Roussillon.

Le vin orange peut aussi être un vin d'assemblage.

## La dégustation du vin orange

**La température idéale :** Pour déguster le vin nature blanc macéré, il est intéressant de se tourner vers la durée de macération. Les vins à tanins peu marqués ayant été soumis à de légère macération peuvent être consommés à l'identique des vins blancs classiques. Toutefois, il est recommandé de consommer les vins assez prononcés entre 14° et 15°. A cette température, aucune sensation de dureté n'est ressentie ce qui permet au consommateur de l'apprécier dans toute leur complexité.

**Dégustation à table :** En accompagnant les plats, le vin représente une boisson idéale. Toutefois, la question concernant le vin orange n'est pas commune. Comme tous les autres types de vin, le vin blanc de macération se consomme parfaitement lors des repas. Qu'il soit servi à l'apéritif, avec du fromage, lors du déjeuner ou d'un dîner, il accompagne parfaitement de nombreux plats dont la viande rouge, les produits de la mer comme le poisson ou encore les plats sucrés-salés.

# Domaine BERTRAND Languedoc 2021



Orange Gold rend hommage aux premiers vins orange de Géorgie d'il y a 4500 ans.

Gérard Bertrand souhaite créer un nouveau profil de vins orange, très frais. Avec ce nom unique, Orange Gold rend hommage au pouvoir du soleil ainsi qu'aux magnifiques couchers de soleil du Sud de la France.

## Vinification & Elevage

Orange Gold est issu d'une technique de vinification ancestrale. Les raisins blancs sont vinifiés et fermentés en grappes entières, à la manière des vins rouges. Cette macération avec les rafles et les peaux apporte une couleur orange remarquable aux reflets dorés et une tanicité très singulière. La parfaite maîtrise de la vinification et le choix des cépages en font un vin orange au profil inédit, d'une finesse et d'une subtilité remarquables. Orange Gold reflète la vibration, le dynamisme, la minéralité et la fraîcheur du Sud de la France. Issu de raisins bios et empreints de toutes les nuances de leur terroir, Orange Gold est certifié AB.

**Cépages** : le Chardonnay, le Grenache Blanc et le Viognier (apportent du volume), la Marsanne, le Mauzac et le Muscat enrichissent la complexité aromatique du vin.

## Notes de Dégustation

Le nez est complexe, avec une explosion de notes de fleurs blanches, de fruits confits et de poivre blanc. En bouche, une fraîcheur aromatique très flatteuse, aux saveurs précises et sur un bel équilibre auquel la structure donne du corps et de l'esprit. Suave et fine, sa texture enveloppe le palais. La dégustation se termine par une belle longueur en bouche qui prolonge le voyage gustatif et une douce pointe amère qui stimule les papilles.

## Accord Mets & Vin

Doté d'une belle fraîcheur, de légers tannins et une acidité subtile, Orange Gold s'accorde avec de nombreux mets. C'est un vin de caractère, compagnon parfait des apéritifs entre amis et des planches de fromages à partager. Ce vin remarquable et lumineux s'associe aussi très bien avec la cuisine épiceée, notamment les plats indiens ou encore les recettes asiatiques. Orange Gold se déguste à 12°C pour en apprécier toute la fraîcheur et la minéralité. Sa complexité aromatique et la richesse de son palais se développeront dans le verre à 14°C.



## Domaine de la Pinte JURA

Vin Orange Sav'Or 2020

Ce vaste domaine sur les communes d'Arbois et de Pupillin a été fondé par le Bourguignon Roger Martin, qui, en plantant 14 hectares de savagnin, en a fait dans les années 1950 le plus important vignoble du Jura consacré à ce cépage. Pierre, son fils, et Vincent, son petit-fils, en ont aujourd'hui la charge. On pratique ici une viticulture biologique depuis 1999, et biodynamique depuis 2009.

Issu de raisins blancs travaillés en biodynamie, ce Sav'Or du Domaine de la Pinte est un vrai bijou.

**Cépage :** 100 % Savagnin.

**Sol :** Marne bleue

**Vendange :** Manuelle (08/09/2020)

Egrappé puis macération 14 jours en cuve béton avant pressurage.

Non filtré

Sans sulfites ajoutés

Il s'exprime sur de belles notes de rose et de litchi.

L'attaque est grasse et fraîche, puis se dévoile toute la puissance de ce savagnin de macération. La finale est très aromatique sur des notes d'épices fraîches et de fruits exotiques.

# Domaine Gauby ROUSSILLON

Le **Domaine Gérard Gauby** est situé à proximité de Perpignan, à **Calce**, dans les Pyrénées-Orientales. Ce vigneron passionné, installé en 1980, est aujourd'hui épaulé par son fils Lionel. Le domaine s'étend sur environ 85 hectares dont 45 hectares de **vignes**.

Dans une logique qualitative, de respect de **l'environnement** et de la santé du consommateur, le domaine s'est converti en agriculture biologique en 1996 puis en agriculture biodynamique en 2001.

**Cuvée** : Jasse (Vin Orange) 2019

**Appellation** : IGP Côtes Catalanes

**Région** : Roussillon

**Couleur** : Vin blanc de macération

**Cépages** : 80 % Muscat Petit Grain, 20 % Muscat d'Alexandrie

**Terroirs** : Sols de schistes et de calcaires

**Viticulture** : Biologique en conversion

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification** : Macération en grappes entières en cuves inox et béton

**Élevage** : 6 mois en cuve béton et foudres de plusieurs vins

**Degré d'alcool** : 13%

## Dégustation :

**Œil** : Robe orangée

**Nez** : Notes de kumquat et de fleurs d'oranger

**Bouche** : Structurée mais très rafraîchissante, sur la citronnelle et le foin, profondément épicee

**Servir** : À 12-14°C

**Boire avant** : 2025

## Accords mets/vins :

S'appréciera avec des Saint Jacques poêlées, un carpaccio de daurade, du veau aux trompettes de la mort, un tajine de poulet au citron confit, un plateau de fromages de chèvre secs.



# CHATEAU BEYNAT

SAINT MAGNE DE CASTILLON

Au cœur du vignoble Bordelais, le Château Beynat représente aujourd’hui une superficie de 25 hectares de différentes appellations. En biodynamie depuis 2018.

## Cuvée : MOI J'AI UN GRAIN 2021

### Terroir

Argilo-calcaire

### Age moyen des vignes

12 ans

### Vinification

Vinification en baie entière. Le vin est travaillé comme un rouge avec pigeage et La durée de macération est de 50 jours puis pressurage.



### Cépages

Sauvignon Blanc 33%

Sauvignon Gris 33%

Sémillon 33%

### Vendanges

Manuelles

### Elevage

Le vin est élevé pendant 6 mois avant mise en bouteille.

### Appréciez le avec :

- Apéro
- Viande blanche en sauce
- Fromage vieux comté et autre à pâte dure

# CHATEAU DE CERONS (Bordeaux) :

## COUCHER DE SOLEIL 2021

Le Château de Cérons est une Chartreuse viticole de la fin du XVIIème siècle au cœur des Graves. La bâtie surplombe la Garonne et le vignoble de 30 hectares bénéficie d'un climat exceptionnel. **Xavier et Caroline Perronnat** perpétuent la tradition familiale et mettent en valeur le terroir de l'appellation confidentielle de **Cérons**.

**Terroir** : Sol de Graves (sables et cailloux roulés)  
sur un sous-sol affleurant calcaire à astéries  
(Calcaire d'origine marine).

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Cépage** : 100% Sauvignon Blanc

**Conduire du vignoble** : Certifié Haute Valeur

Environnementale (HVE3) et Iso 14001.

**Densité de plantation** : 5000 pieds / ha

**Vendanges** : Mécaniques, à maturité optimum

**Vinification** : Des blancs vinifiés comme des rouges, fermentation avec macération pelliculaire de 4 semaines en cuve béton, pigeages quotidiens. Protection maximale contre l'oxydation pour préserver la signature aromatique et la minéralité des vins

**Élevage** : Court en petite cuve inox.

**Dénomination** : Vin de France

**Degrés d'alcool** : 12%



## Commentaire de dégustation :

Une robe jaune aux reflets orangés, un nez aux notes d'agrumes, de zeste de kumquat, une bouche éclatante, surprenante par ses tanins de noix fraîche, son élégante amertume, des touches épiciées. Une belle longueur qui se termine par une rafraîchissante salinité.



# SLOVENIE

## Présentation du vigneron

L'histoire du domaine de Movia remonte au tout début du XVII<sup>e</sup> siècle et est rattachée à Dobrovo, village slovène des collines de Brda situé à seulement 4 km de la frontière italienne. En 1820, le domaine devient la propriété de la famille Kristancic. Malgré la vague de nationalisations qui déferla sur tout le territoire créant des coopératives viticoles, Movia, dont le vignoble s'étend sur 22 hectares de part et d'autre de la frontière italo-slovène, reste le seul domaine privé de la région et jouit d'une très belle réputation. Mirko et Ales cultivent leurs vignes et vinifient leurs vins selon les préceptes de la biodynamie.

Cuvée : **LUNAR**

Cépages : Ribolla et Chardonnay

Domaine : **MOVIA**

Contenance : 1 L

Millésime : 2016

Ce vin nécessite une décantation lors du service compte tenu de la présence de dépôt. Bien qu'étant un vin sec, on identifie dans le Lunar dégusté – peut-être par extrapolation en rapport à sa couleur ambrée – clairement des notes de miel voire d'épices (cannelle, vanille) et de clémentine, presque de kumquat. Une expérience gustative originale et nouvelle.



# GEORGIE



## DESCRIPTION

Vin naturel sec non filtré, biologique, du terroir d'Akhoebi.

**Cépages** : assemblage 3 % de Mtsvane , 3 % de Khikhvi et 94 % de Rkatsiteli.

**Vinification** : La macération a duré 7 mois en kvevri de 1200 litres puis le vin est soutiré et élevé dans une amphore de 700 litres durant 2 ans.

## DÉTAILS

- Domaine : Nika Bakhia
- Cuvée : Dato Noah
- Origine : Géorgie - Kakhetie
- Année de Fondation : 2006
- Hectares de vigne : 7
- Gamme : triple a
- Millésime : 2018
- Degré : 12.5%
- Volume : 75cL



Le Dato Noah de Nika Bakhia est un vin de macération intense et profond, issu du cépage Rkatsiteli. Doté d'une personnalité forte et pénétrante, il enrobe la bouche de sa structure dense et tannique, mais faisant aussi preuve de tension et de vivacité. Un vin original et inattendu.