

PASCAL PERCEVAL, vigneron savoyard, dépose des cuves au refuge des Cosmiques du mont Blanc pour produire du vin de glace. PHOTOS : M. BAZIREAU



Totalement givré

Vigneron en Savoie, Pascal Perceval fait mieux que les Allemands et les Canadiens. Pour élaborer son vin de glace, il hélicoptère ses moûts au sommet du mont Blanc.

Ce 16 février, Pascal Perceval a donné rendez-vous à deux de ses ouvriers et à *La Vigne* à 5 h 30 du matin. Tournée de café avant d'entamer un périple peu banal : acheminer 20 hl de moût de jacquère à plus de 3 600 mètres d'altitude, au refuge des Cosmiques, le point de départ pour l'ascension finale du mont Blanc.

Le vigneron cultive 50 ha aux Marches, en Savoie. Il y a dix ans, il vendange par accident des raisins de jacquère gelés. L'eau glacée est retenue dans le pressoir. Il obtient un moût sucré et bien équilibré qui lui donne l'envie de se lancer dans l'élaboration d'un vin de glace.

Un vin qu'il ne fait pas dans la demi-mesure. Sa cuvée subit deux cryoextractions. Les raisins sont récoltés fin novembre, en pleine nuit, complètement gelés. « Sulfités et pressés, ils donnent des moûts à 13,5 degrés potentiels. Nous les transférons dans des cuves en plastique de 5 hl, que je stocke dans un gros container climatisé

à 4 °C pour bloquer les départs en fermentation », explique-t-il.

La suite est spectaculaire. Depuis neuf ans, entre février et mars, Pascal Perceval transporte ces moûts sur le mont Blanc pour qu'ils gèlent une seconde fois. « Pendant trois ans, nous avons emprunté le téléphérique qui monte à l'Aiguille du Midi, à 3 800 mètres. Désormais, nous les hélicoptérons au refuge des Cosmiques, 200 mètres plus bas. » Ce voyage a lieu quelques jours avant l'ouverture du refuge. Le vigneron partage ainsi l'hélicoptère avec l'équipe de gardiennage, qui y apporte des provisions.

À 6 heures, Pascal Perceval et ses ouvriers chargent les quatre cuves de jacquère dans le camion de livraison. Nous quittons les Marches, direction Chamonix, à 160 km, d'où l'hélicoptère doit décoller à 10 heures « Il nous faut deux heures de route. Mais nous prenons de l'avance. » À 30 € la minute, mieux vaut être ponctuel. À 8 heures, le vigneron arrive à destination. L'équipe d'Élise, gé-

rante du refuge des Cosmiques, est déjà là.

Pascal et ses ouvriers déchargent les cuves et les entourent de harnais qui permettront de les accrocher à l'hélicoptère. Le temps d'une petite pause croissants avec vue dégagée sur l'Aiguille du Midi, et voilà l'hélicoptère. L'équipe du refuge fait le premier voyage. Un quart d'heure plus tard, l'hélicoptère redescend. Pascal Perceval se courbe et monte à bord. Nous le suivons avec un de ses ouvriers. L'autre reste sur place. C'est lui qui arrimera les cuves à l'hélicoptère.

Sept minutes de vol pour contempler l'immensité des reliefs alpins et déjà nous sautons dans la poudreuse, aux pieds des Cosmiques. L'hélicoptère, lui, replonge vers la vallée. Lorsqu'il réapparaît, il transporte un gros baluchon de provisions et se positionne au-dessus de la terrasse du refuge. Pascal et Élise réceptionnent le colis. Aussitôt, une chaîne humaine se forme pour décharger sacs de riz et autres aliments dans la cuisine. Les gestes sont rodés. L'opération se répète cinq fois, puis l'hélicoptère revient avec une première cuve de moût. Les deux amis la font glisser dans un coin de la terrasse. Les trois autres cuves feront le même chemin. L'équipé a tout juste le temps de sabrer le champagne, de prendre la pose

Toujours plus haut !

Réaliser les vinifications les plus hautes de France. Non content de vinifier 37 cuvées différentes et d'emporter du vin au mont Blanc, c'est la nouvelle ambition de Pascal Perceval. « *La tonnellerie du Sud-Ouest me confectionne un fût en acacia spécial. Je vais y mettre du moût et l'emporter sur le mont Blanc aux prochaines vendanges.* » Le vin sera isolé du froid grâce à des douelles plus épaisses. Il logera dans une enceinte en bois de 300 litres, insérée dans un fût de 700 litres. Pascal Perceval est également en train de faire du repérage pour immerger des bouteilles dans le lac d'Évian. « *C'est un nom qui parle, comme le mont Blanc, et que l'on peut valoriser à l'export.* »



LES CUVES sont accrochées à l'hélicoptère avec des sangles...



ET C'EST PARTI pour un vol de 7 minutes jusqu'au refuge.

pour une photo souvenir, et c'est déjà l'heure de repartir.

« Il fait doux aujourd'hui, mais la nuit la température tombe à -35 °C. Les jus devraient geler en trois ou quatre jours. Je reviendrai les chercher dans trois semaines, lorsque le refuge aura besoin de se réapprovisionner », relate le vigneron. Il en profitera également pour remonter de nouvelles cuves, restées dans le container réfrigéré.

Alors qu'elles ne sont remplies qu'aux deux tiers à l'arrivée, les cuves repartiront pleines. Un

gros glaçon aura pris la place laissée libre. De retour au domaine, Pascal Perceval soutire le peu de jus resté liquide par la vanne du bas, dans des cuves en Inox à chapeau flottant. « Sur les 20 hl de départ, je récupère environ 7 hl d'une liqueur très sucrée, au TAP compris entre 28 et 32 », détaille-t-il. Il ne lui faut pas moins d'un hectare pour obtenir 15 hl.

Les moûts partent en fermentation sans levurage au bout de quelques jours. « L'aération provoquée par le soutirage doit

aider. » Après deux mois de fermentation à 17 °C, les levures fatiguent. « C'est pourquoi notre vin de glace ne dépasse pas les 9,5 % vol. et contient 150 g/l de sucres résiduels. » Il est alors muté avec 4 g/hl de SO₂. Une partie est transvasée dans des barriques neuves d'acacia. Le vin y passe quatre mois et gagne en gras et en couleur. Après un collage à la bentonite et une filtration tangentielle, la cuvée est embouteillée, prête à gagner les tables des grands chefs savoyards.

MARION BAZIREAU

Une cuvée haut de gamme

Chaque année, Pascal Perceval produit 8 000 bouteilles de 37,5 cl de vin de glace, étiquetées vin de France. Il vend la bouteille 40 € TTC, présentée dans un coffret en bois.

Malgré ses 150 g/l de sucres résiduels, cette cuvée garde une belle fraîcheur avec des arômes de figue et de mimosa. Restaurants gastronomiques et épiceries fines de la région sont séduits. Le vigneron écoule aussi son vin dans plusieurs salons français. Son objectif est désormais de développer l'export, en visant, dans un premier temps, les États-Unis et Hong Kong.



© C. FAIMALI

Delta Densilys

Trieur à bain densimétrique



Un tri efficace

Sélection et nettoyage des bales les plus mûres et les plus intègres.
Élimination des déchets végétaux, des insectes et des bales non mûres.

Une réduction de la ligne de réception

Un trieur à bain densimétrique particulièrement compact, mobile et muni d'un tapis élévateur.

Un traitement tout en douceur

Son tapis breveté assure un égouttage et un convoyage respectueux de la vendange.

Booker Vasilin

Rue Gaston Bourlier - BP 70028

49290 Chalonnes-sur-Loire

TÉL. 02 41 74 58 50

E-mail : contact@bucherwaslin.com

BUCHER
vaslin

www.bucherwaslin.com

Votre récolte est notre priorité