

SEKHINA

Qu'est-ce qu'un véritable pet-nat ? Réflexions sur la renaissance de la méthode ancestrale.

Article de Gábor Kasza fondateur et codirecteur général de Sekhina Design

Vin nature et faible intervention à l'ère moderne

Le phénomène du pét-nat est un cas curieux. C'est une ancienne méthode de vinification presque oubliée qui est revenue à la mode ces dernières années. Elle est à la fois ancienne et nouvelle. Non seulement elle est à la mode, mais sa popularité ne cesse de croître en grande partie due au nombre croissant de vignerons du vin nature qui adoptent une [approche à faible intervention](#). **Grâce à certaines inventions - telles que les capsules ou les bouteilles à paroi plus mince et plus résistante à la pression – leurs formes et son aspect ont beaucoup changé au cours des siècles.**

Autrefois, il était probablement plus difficile de gérer l'ouverture, le transport des bouteilles et leur installation. Cette méthode a également pu être délaissée car c'est une boisson inconfortable. De plus, l'approche technocratique est devenue la tendance pour obtenir des vins très purs, éblouissants et stériles. Heureusement, cette vision semble aujourd'hui changer et ce noble breuvage reprend désormais la place qu'il mérite. Nous espérons que l'invention de Sekhina d'y contribuera également.

L'histoire, la culture et les enjeux du pét-nat

Comparée à de nombreuses techniques de vinification, la méthode du pét-nat n'a pas d'une aussi longue [histoire](#) et n'a pas vraiment été documentée. Il manque également une culture contemporaine stable, mais ceci n'est pas un problème en soi. Cependant, cela vaut la peine de clarifier plusieurs aspects, afin de contribuer davantage à la culture du pét-nat.

La communauté du vin naturel (de manière compréhensible) s'approprie le phénomène du pét-nat. Il pourrait devenir si populaire qu'il risquerait d'être entaché par les grandes marques commerciales. Bien que le monde des vins conventionnels ait une tradition de stérilité, le marché peut parfois être plus fort que le principe.

Pensez à la révolution de la bière artisanale. Combien d'années a-t-il fallu (seulement) aux responsables marketing et commerciaux des brasseries industrielles multinationales pour sortir ces épouvantables IPA au houblon sec, les faux lambics et autres spécialités de bière raffinées ? Ceci est un vrai danger. **Car il est possible de faire un pét-nat avec des additifs et des levures sélectionnées et cultivées. J'en ai goûté quelques-uns. Le résultat n'est pas mauvais. C'est comme les autres vins issus d'intervention technique : un goût artificiel,**

prétentieux mais superficiel, avec moins de profondeur, de longueur ou de vivacité.

Ce phénomène est peut-être déjà préfiguré par la réapparition du [Prosecco col fondo](#), malheureusement pas encore sous une forme strictement réglementée. Un Prosecco qui veut maintenant être un pét-nat ? Ou était-ce déjà comme ça ? Ou obtenons-nous simplement une petite cuve de vin mousseux avec un peu de lies ajoutées au lieu d'un vrai pét-nat ? Dans tous les cas, on peut dire sans risque de se tromper que le marketing du Prosecco tente également de surfer sur les vagues de l'appétit croissant des consommateurs au cours des dernières années pour les vins naturellement mousseux. Et elle voit – à juste titre dois-je ajouter – l'émergence des bons pét-nats comme un dangereux rival.

Qu'est-ce que la méthode ancestrale ?

Faire du vrai pét-nat, c'est suivre la [méthode ancestrale](#). C'est un vin effervescent qui a été fermenté directement en bouteille sans interruption et sans une seconde fermentation. Du pur jus de raisin, sans rien y ajouter et sans rien en retirer – par-là, je pense surtout aux lies.

La pression de la pression

Beaucoup de gens ont remarqué le grand potentiel du pét-nat. Cependant, l'histoire semble avoir été ralentie par l'ouverture fastidieuse de la bouteille. La réponse des viticulteurs au problème n'a pas été de développer un outil – comme nous l'avons fait – mais de changer les techniques de vinification. Ils ont pensé que si la pression et la mousse sont trop élevées alors il fallait les réduire. Malheureusement, le résultat s'atteint souvent au détriment de la qualité (et – du moins pour les vigneron – de la quantité).

Solution n°. 1 : dégorgement

Le dégorgement est un bon procédé pour réduire la pression et la formation de mousse. Cependant, vous perdez pas mal de choses. Cela réduit la certitude que le pét-nat que nous ouvrons n'a pas été déjà ouvert avant nous et que rien n'a été ajouté qui pourrait modifier son contenu. Au dégorgement, le pét-nat perd sa virginité et subit une sorte de choc. C'est comme le stress de la filtration et de la mise en bouteille, que les vins subissent parfois pendant des mois. Ce procédé emmène donc le vin dans une direction légèrement différente.

Il existe une technique assez particulière, peut-être un peu fallacieuse, consistant à ne pas retirer complètement les lies pour conserver la sensation de vin naturel brumeux et non filtré. À mon avis, le dégorgement est justifié si le vin est destiné à une longue garde. Ceci est particulièrement adapté aux pét-nats "modérés", car après deux ans, les lies peuvent produire des arômes surprenants (par exemple, croûte de pain). Dans ce cas, il pourrait être intéressant de suivre l'exemple de la méthode traditionnelle en éliminant les lies pour faire vieillir le vin sans elles. Du moins si la matière première a ce potentiel. En d'autres termes, un résultat plus intéressant peut être atteint.

Le dégorgement n'est cependant pas une bonne solution pour les pét-nats fruités "juteux", car on perd la texture "fibreuse" à savoir la principale caractéristique très singulière propre aux jeunes pét-nats. Certains peuvent être rebutés par cette vision trouble, mais n'ayez pas peur. Si l'on utilise des matières premières saines, les lies ou sédiments sains contiennent bien au

contraire des éléments bons pour la santé. Plus personne n'est choqué – pour reprendre l'exemple de la bière – lorsqu'il goûte des IPA non filtrées. Sans parler de la bière de blé non filtrée (Hefe Weissbier), qui a des lies à l'origine d'exceptionnelles texture et saveur, et qui font donc désormais partie intégrante de l'expérience de la dégustation.

Bien sûr, je comprends que le terme scientifique « cellule de levure morte » n'inspire pas beaucoup confiance. Nous ne buvons rien de mort, mais rencontrons plutôt la présence puissante de lies naturelles. Mais j'y reviendrai plus tard.

Solution n°2 : embouteiller avec peu de sucre résiduel

Une autre solution consiste à embouteiller le jus avec peu de sucre résiduel, ce qui entraîne une pression plus faible. Malheureusement, vous perdez beaucoup avec cette méthode aussi. Seul un niveau de pression approprié développera une belle structure de bulles denses et de petite taille qui est si caractéristique des vins effervescents de haute qualité. Ce n'est pas seulement pour le plaisir des amateurs de vin, mais c'est aussi un élément clé du processus de fermentation: la pression joue un rôle important dans le développement d'arômes profonds et particuliers, et est un élément important dans l'équilibre global.

Il serait souhaitable que le consommateur en prenne connaissance sur l'étiquette. Il faudrait élaborer une réglementation qui indiquerait que les pét-nats à basse pression ne sont pas des pét-nats, soit qui les classerait séparément et mentionner leur caractéristique, soit qui les appellerait par des noms différents. Peut-on les appeler [Frizzante col fondo](#)? Je trouve que la législation Frizzante vs Spumante est un bon exemple, qui peut être presque totalement transposé dans notre cas.

Selon la réglementation européenne: "Les vins Frizzante ont entre 1 et 2,5 bars de pression à 20°C. Ils sont définis comme pétillants par la loi et sont classés comme vins tranquilles. Les vins Spumante ont un minimum de 3 bars de pression à 20°C. Pour un vin effervescent de qualité, par exemple, un vin AOP ou DOC, la pression minimale est de 3,5. La plupart des vins entièrement effervescents, comme le champagne, le crémant ou le sekt, sont vendus avec une pression comprise entre 5 et 6 bars. "

Comme le monde du vin est vaste avec des nombreuses dimensions, les questions de la pression et des systèmes d'ouverture sont plus compliquées et dépendent du contexte. Comme on vient de le dire, la puissance de la pression à l'intérieur de la bouteille dépend également de la température. À chaque vin correspond une température idéale de service et de consommation. Vous vous en doutez, il peut s'avérer plus facile d'ouvrir un certain type de pét-nat à 4°C alors que la température recommandée est de 12°C. A cette basse température, on ne peut que ressentir le mauvais équilibre du vin.

La mousse du pét-nat est liée à la qualité et la quantité des lies, au corps, au taux d'acidité, ainsi qu'à la pression à l'intérieur de la bouteille. De plus, le type de raisin, le terroir et le millésime sont cruciaux en la matière. La qualité et la quantité des lies sont façonnables par certaines techniques de vinification, mais toutes les manipulations sont interdites dans la vinification à faible intervention.

Quelle est la différence entre les pét-nat, le Champagne, le Cava, etc... ?

Les caractéristiques communes des [pét-nats et du champagne](#) (ou d'autres types tels que le Crémant, le Cava, etc.) sont les petites bulles ; à ce titre, ils font donc tous partie de la catégorie des vins mousseux. Cependant, le pét-nat est fabriqué à partir de raisins mûrs (dans le meilleur des cas), ils sont donc fruités. Ils rappellent la saveur du fruit de son jus ou des confitures. Le goût de levure des lies est également légèrement différent.

C'est donc une erreur pour le vigneron de chercher à faire ressembler sa boisson au Champagne. Et c'est aussi une erreur pour le consommateur de s'attendre au même goût. Personnellement, je ne suis pas fan de champagne ou de boissons similaires (essentiellement de la méthode traditionnelle), mais j'adore le pét-nat (méthode ancestrale). Surtout s'il est très juteux. Malheureusement, il y a beaucoup de mauvais pét-nats, car ils semblent faciles à fabriquer. Il ne nécessite pas un gros investissement, juste quelques bouteilles résistantes à la pression et une capsule. C'est particulièrement tentant pour les petits vignerons, car ils peuvent créer un produit unique et précieux pour leur assortiment avec un petit investissement financier et apparemment peu de travail.

Quasiment tous les viticulteurs ouverts d'esprit, qu'ils soient professionnels ou amateurs, sont tentés par l'idée de verser un peu de jus de raisin dans une bouteille avant qu'il n'ait complètement fermenté. Mais, il n'est pas si simple de savoir quand et quoi utiliser. Une fois que le processus a commencé, il est hors de contrôle. C'est pourquoi il est si important d'avoir des matières premières de bonne qualité.

Aussi, c'est un formidable défi pour un bon vigneron que de concevoir un pét-nat à partir du moût. Après tout, c'est la dernière opportunité d'ajuster et de façonner le breuvage. Je ne parle pas de produits chimiques ou d'additifs, bien sûr, mais de la variété des matières premières récoltées à des moments différents ou des cuvées de jus de raisins de cépages différents. Le pét-nat est aussi un vin, donc presque tous les défauts connus du vin peuvent être trouvés dans des lots mal maîtrisés. Le défaut le plus courant est le sulfure d'hydrogène, facilement reconnaissable à son odeur sulfureuse d'eau thermale. Ce défaut de fermentation est principalement dû à un manque de nutriments (azote).

L'indicateur intéressant : les odeurs des vins naturels

Lors de la vinification, les diverses odeurs de basse-cour pourraient être intéressantes pour les vins rouges vieillies en barriques, mais ce n'est pas le cas en ce qui concerne les vins jeunes. Ces odeurs sont généralement révélatrices d'une contamination, d'un environnement qui n'est pas assez propre. Les odeurs du pét-nat ne ressemblent cependant pas à celles de basse-cour, mais plutôt à des odeurs humaines. C'est peut-être bizarre à dire, mais les odeurs propres au pét-nat sont plus proches des odeurs du corps humain. C'est peut-être pour cela qu'après avoir consommé un bon pét-nat, la charge érotique de chacun monte assez vite, phénomène que j'attribue à ce parfum particulier, en plus de l'effet effervescent et rafraîchissant. Ce parfum pourrait déclencher une sorte de réaction subconsciente. C'est une odeur particulière, qui peut être désagréable si elle est trop forte ou sauvage.

Pour prendre à nouveau l'exemple de la bière, le diacétyle lui donne une saveur de beurre et de caramel. C'est bon à petite dose pour certaines bières (et moins bon pour la plupart des bières blondes), mais une présence trop forte peut être considérée comme un défaut. Il en va de même pour cette odeur de fluide corporel, qui, je pense, est propre au pét-nat. Du moins, je ne l'ai jamais senti sous cette forme dans d'autres vins. C'est sexy mais seulement dans une

moindre mesure. Les frontières entre les arômes malodorants, indésirables, désagréables et délicieux varient légèrement d'une personne à l'autre. Mais n'acceptez JAMAIS comme bon et buvable un pét-nat s'il est malodorant, désagréable ou repoussant. Même pas quand on vous dit "c'est parce que c'est naturel" et "les vins naturels sont comme ça". Non. Les bons vins naturels sont délicieux et profonds, possèdent des textures intéressantes et des saveurs naturelles. Ils offrent une palette de sensations beaucoup plus large que les vins „technologiques”. Ils demandent beaucoup plus de travail et d'attention, beaucoup plus d'adresse et de sensibilité. Cela les rend plus précieux à la fois matériellement et spirituellement. Mais si un vin est imparfait, sent mauvais ou a mauvais goût, il suffit de dire les choses telles qu'elles sont : il est tout simplement imparfait et affreux. Il appartient à la même catégorie que le vin conventionnel imparfait, aucun n'est plus estimable que l'autre. Il devrait être jeté et rendu à la Terre Mère.

Qu'est-ce qui fait un bon pét-nat ?

Le pét-nat est aussi un vin, donc évidemment, un grand pét-nat a les mêmes caractéristiques que les grands vins. Il est important d'avoir un bon équilibre, une palette d'arômes intéressants et variés qui se succèdent dans une transition harmonieuse, avec de la profondeur, de la longueur et une longue finale. Et curieusement, même les très jeunes pét-nats ont besoin d'aération. Il faut au moins 5 à 15 minutes pour que la boisson soit à température. Mais même sur une plus longue période, un changement minime de l'aération peut être ressenti.

Quelques belles nouveautés vous attendent lorsque vous utilisez le décapsuleur SEKHINA. Nous pensons qu'il est important que notre méthode d'ouverture soit un processus doux et lent afin que le plus de saveur possible puisse être préservée et dégustée. Pendant le processus d'ouverture, les lies qui se sont déposées au fond de la bouteille, posée sur pied, sont doucement, mais pas totalement, remuées, ce qui donne des couches de plus en plus denses au fur et à mesure que vous descendez. Nous remuons précisément le dernier cinquième de la bouteille et le versons en dernier. Cela forme la couronne à la fin de chaque bouteille. Ce processus est ce que nous appelons : la cérémonie du pét-nat.

Un bon pét-nat est rafraîchissant à la fois mentalement et physiquement. Par conséquent, un élément important d'un bon pét-nat est l'acidité, moyenne ou élevée. Sans colonne vertébrale solide, le pét-nat devient flasque, il n'y a donc pas de grande expérience en le dégustant. Si le pét-nat est équilibré, l'expérience sera inspirante, stimulante et rajeunissante. Cela vous donne un vrai sentiment de "ne m'arrêtez pas maintenant". Cela vous rend heureux, détendu et sincère très rapidement. Pour rendre l'effet aussi intense que possible, vous avez besoin de beaucoup de petites bulles, d'une grande clarté, d'un minimum de soufre et de fortes sensations.

Catégories de vins pét-nat

Bien que les pét-nats n'aient pas encore de noms de classification établie, comme le Champagne en fonction de sa douceur en nature brute, doux, etc., je regroupe les pét-nats par leur nature, car c'est la seule classification qui fait sens selon moi. Ainsi je distingue les pét-nats modérés, juteux et lourds.

Juicy (juteux) est l'intermédiaire, mais bien sûr, il y a des transitions, car il y en a qui sont modérés mais un peu juteux, d'autres qui sont juteux mais un peu lourds, etc. Le pét-nat juteux a le goût du jus fibreux constitué des différentes saveurs de différents fruits. Parfois, c'est juste

une nouvelle saveur qui apparaît avec le temps et qui disparaît ensuite. Ou des saveurs différentes proviennent de la partie inférieure de la bouteille ou de la partie supérieure. Il exprime une force vitale, extravertie, comme un rayon de soleil coloré. La température idéale pour le servir se situe entre 8°C et 12°C, normalement comme un vin blanc tranquille.

En revanche, le pét-nat **moderate (modéré)** est plus feutré. Il ressemble plus aux autres vins effervescents, notamment à cause des raisins cueillis à un stade précoce de maturité, comme pour le Champagne. Cela donne une saveur plus légère et plus acide, mais moins fruitée. Ces pét-nats sont plus austères, plus distants et plus introvertis. La température de consommation parfaite est la même que le champagne : 4°C à 7°C.

Les pét-nats **heavy (lourds)**, en revanche, diffèrent en ce qu'ils sont plus lourds et moins rafraîchissants. Ils ont plus de corps. Ils sont principalement élaborés à partir de raisins noirs, le Lambrusco par exemple. Plus lourd, mais ils accompagnent parfaitement des plats de viande ou plus copieux. Un excellent accord avec une entrecôte dégustée en terrasse en été par exemple, quand un vin rouge sec corsé provoquerait une trop forte bouffée de chaleur. Mais une chose est sûre : vous aurez une bien meilleure expérience gustative avec du vin qu'avec une bière. Il peut également être apprécié seul. Une sensation de vie plus dense, plus forte, plus robuste et plus stable. La température idéale pour boire un pét-nat lourd se situe entre 12°C et 16°C.

Comme vous pouvez le constater, il y a beaucoup de questions autour de la culture viticole actuelle du pét-nat. J'espère cependant que mes réflexions inspireront d'autres personnes pour les déguster dans leur état le plus authentique, et qu'ensemble nous développerons davantage l'univers du vin pét-nat. Le pét-nat est une beauté naturelle. Chérissons-le, laissons-le comme une boisson faite d'honnêteté et de créativité sans nuage.