



Inconnus il y a quelques années, les "pet'nats" figurent désormais, de New York à Paris, en bonne place sur les cartes des vins branchés.

Shutterstock

Les pétillants naturels

Une rafraîchissante liberté de ton

Phénomène récent et relativement mal connu, les pétillants naturels ont charmé un nouveau public par leur caractère frais et spontané. Ces bulles offrent une palette d'expressions variées et méritent que l'on s'y attarde : voici un tour d'horizon en 45 bouteilles venues de toute la France.

Une dégustation de Robin Lenfant

Impossible d'y échapper : des terrasses parisiennes aux bistrot new-yorkais, les "pet'nats" ont aujourd'hui envahi les cartes des vins, et l'engouement ne semble pas se démentir au fil des années. Baptisés par le vigneron ligérien Christian Chaussard dans les années 1990, ces bulles ont profité de l'avènement des vins naturels au cours de la dernière décennie pour toucher un public large, souvent plus jeune, et désormais acquis à leur cause. Un phénomène rela-

tivement récent... pour un type de production qui l'est finalement beaucoup moins.

Les pétillants naturels désignent en effet des vins effervescents produits "naturellement", c'est-à-dire avec le moins d'intrants possibles et selon la méthode dite "ancestrale". Cette dernière consiste en une fermentation unique qui se poursuit en bouteille, sans ajout de liqueur, et transforme les sucres naturellement présents pour libérer du gaz carbonique

qui restera captif. Comme son nom le suggère, il s'agit d'une méthode proche de celle qui produisit les premiers vins mousseux pour lesquels nos ancêtres s'enthousiasmaient déjà il y a plusieurs siècles, avant que soit peu à peu mise au point la méthode champenoise (ou traditionnelle).

UNE APPROCHE LIBRE ET SPONTANÉE

Comment expliquer la renaissance de ces bulles ? Une liberté de ton, sans doute, et quelques spécificités techniques qui distinguent les pétillants naturels d'aujourd'hui de la plupart des effervescents en méthode ancestrale produits dans les régions de Limoux, Gaillac, Cerdon ou Die. Ces derniers doivent en effet correspondre à un profil organoleptique précis, et donc respecter un cahier des charges par définition plus restrictif. De plus, certains producteurs ont recours à des techniques assez éloignées de la philosophie de vinification naturelle (ensemencement des moûts, utilisation de "billes" de levures incluses...). À l'inverse, les vignerons réalisant des "pet'nats" revendiquent une approche libre et spontanée, et évoquent tous un terrain d'expression et d'expérimentation passionnant.

Les méthodes et les partis pris sont donc nombreux : filtrations plus ou moins poussées, tirage en pleine fermentation alcoolique ou pause fermentaire pendant l'hiver... Le dégorgeage, manipulation qui vise à extraire de la bouteille le dépôt de levures mortes avant commercialisation, est parfois effectué pour obtenir un pétillant naturel moins trouble, plus abouti, tandis que certains choisissent de s'en passer afin de conserver une forme de "fraîcheur fermentaire" dans leurs cuvées de printemps. Plus qu'un style bien précis, les "pet'nats" peuvent donner naissance à une palette de goûts très large. Leurs points communs sont plutôt à chercher du côté de leur spontanéité et de leur fraîcheur : cette accessibilité, en matière de goût mais souvent aussi de prix, est sans doute une des raisons de leur grand succès commercial.

UN CARACTÈRE DIGESTE ET JOYEUX

Bien sûr, quelques écueils sont à éviter. Il n'est en effet pas toujours évident de maîtriser le résultat des prises de mousse en bouteille : fermentations languissantes ou effrénées donnent parfois naissance à des vins sucrés, à peine mousseux, d'autres fois à des arômes très fermentaires ou réduits. Nous avons également dégusté trop de vins aux arômes verts et aux finales asséchantes, issus de vendanges en sous-maturité.

En revanche, les meilleurs "pet'nats" révèlent une maturité juste et un fruit net, une bulle bien calibrée, tout en conservant le caractère digeste et joyeux qui les distingue. De l'Alsace au Sud-Ouest en passant par la Loire, où une première tentative de les inscrire dans un cahier des charges a eu lieu à Montlouis-sur-Loire en 2019, notre tour de France des pétillants naturels part à la rencontre de ces bulles franches et atypiques... et tente de prendre le pouls d'une véritable révolution effervescente.

Conditions de dégustation

140 pétillants ont été dégustés dans les locaux de La RVF par Robin Lenfant en juin 2021, après un appel à échantillons lancé auprès de plusieurs AOP (Montlouis-sur-Loire, Gaillac, Limoux...) ainsi que d'autres associations de vignerons, comme celle du salon Bulles au Centre.

L'Alsace

Avec un savoir-faire certain pour les bulles et une belle diversité de cépages à leur disposition, les vignerons alsaciens nous enthousiasment avec leurs pétillants souvent singuliers.



Chante Pinot de Josmeyer : il exhale un superbe nez printanier.

91/100 JOSMEYER

● Vin de France
Chante Pinot

Issu du millésime 2020, cet assemblage de pinot blanc, auxerrois et gewurztraminer offre un superbe nez printanier (fleur de sureau, rhubarbe) et une bouche à la fois vive et aromatique. Un pétillant sec, porté par une bulle fine et crémeuse. 14,50 €