

# Coteau du Braden. Étonnante dégustation

1 février 2010

Les vignerons quimpérois n'osaient pas imaginer une telle réussite dans leurs rêves les plus fous depuis cinq ans. Samedi matin, la première dégustation avant assemblage du Coteau du Braden était tout simplement incroyable.

**P**ierre Collorec avait le sourire en coin, ce samedi matin. Le patron du Coteau du Braden avait convié une douzaine d'adhérents de son association à une dégustation à l'aveugle dans la ferme du Quinquis. Pierre Collorec savait qu'il allait étonner ses goûteurs. Des échantillons ont déjà été apportés à Nicolas Rappeneau, un oenologue de Montpellier qui a confirmé la qualité générale. Ce samedi, les commentaires flatteurs n'ont pas manqué. Le jour de la grande dégustation n'est pourtant pas encore arrivé. Elle aura lieu après l'embouteillage prévu fin mars.



## Le temps de l'assemblage

«Nous avons 240 litres de pinot gris et plus de 600 litres de chardonnay dans deux cuves séparées, rappelle Pierre Collorec. Après les vendanges d'octobre, le jus a fermenté pendant une quinzaine de jours. Le pinot gris atteint 12.38° et le chardonnay 13.18° ce qui est déjà inattendu pour un vin breton. Ensuite, il y a eu soutirage des grosses lies. Nous avons gardé la lie fine qui est depuis, régulièrement remuée. Cela permettra de dégager de nouveaux arômes». Samedi la question était de savoir s'il fallait assembler les deux cuvées. Avant toute décision, une dégustation était donc nécessaire. Les deux spécialistes de l'association, Stéphane Polynice et Rémy Ferrand, deux gars de pays de vignoble étaient mobilisés ainsi qu'une dizaine de candides, Loïc par exemple qui n'a pas suivi la vinification et arrivait sans préjugé.

## Trois verres

La dégustation a eu lieu à l'aveugle. Pierre Collorec a rempli trois verres d'un vin blanc plutôt clair: un pinot, un chardonnay et un assemblage. À chacun de goûter pour déterminer et commenter. Pour ceux qui découvraient le vin de Quimper, ce fut un choc. Loin de la piquette parfois redoutée, voire moquée par anticipation, ce vin est tout à fait respectable. Le premier verre rond en bouche, le second plus acide avec des arômes plus riches, le troisième mariant les deux sensations: normal; il s'agissait dans l'ordre du pinot, du chardonnay et de l'assemblage.

## Un excellent chardonnay

«Je suis spécialiste du vin de Bourgogne et j'anime des clubs d'oenologie, explique Rémy Ferrand. J'étais curieux de voir le travail. Il n'y a pas à rougir. J'ai eu l'occasion de goûter d'autres vins bretons dans le Léon, le Morbihan, celui-ci est un bon produit. Le chardonnay, surtout, est très bien. Normalement, c'est un vin vif avec une acidité noble et une petite touche d'amertume. On doit aussi sentir des arômes de fleurs blanches. Là il est un peu trop frais». «J'avais peur que le résultat ne soit pas à la hauteur, ajoute Stéphane Polynice. Là, le résultat est largement à la hauteur des vins que l'on trouve dans le commerce. Et on va encore l'améliorer. Nous avons goûté le vin du dessus des cuves. Le meilleur est à venir». Loïc est aussi séduit. «Et encore, le vin est un peu trop froid pour dégager tous ses arômes» dit-il. Pierre Collorec était aux anges. «C'est un beau produit mais il faut rester humble, conclut Rémy Ferrand. Le vin est une école de modestie. Le temps nous a aidés en 2009». Après un vote à main levée, la décision de procéder à l'assemblage du pinot et du chardonnay a été prise samedi. Rendez-vous à la prochaine étape.

Ronan Larvor