Foire aux arômes Un pinot noir à la robe rouge intense

Parmi les 82 cuvées sélectionnées sur le stand de la Feuille de vigne : un pinot noir 2011 du domaine Paul Fahrer, à Orschwiller.

Jean-Yves Fahrer, œnologue de formation, a pris la suite de son père à Orschwiller, après un passage aux Grands chais de France. Photo Hervé Kielwasser

Quelles sont les caractéristiques de ce pinot noir 2011 ?

Sa robe est d'un rouge intense. Au nez : des notes épicées, boisées, de clou de girofle, des arômes de framboise, de cerise et de kirsch. En bouche, il y a de la densité, les tanins viennent en persistance.

Quelles sont les techniques mises en œuvre pour donner naissance à ce beau pinot noir ?

Vendange manuelle, éraflage à 100 %, trois jours de macération à froid, autour de 10 °C. La cuvaison a duré une douzaine de jours durant laquelle nous avons procédé à des pigeages durant trois à quatre jours, puis des remontages, tout en maintenant la température autour de 28 °C. La fermentation a démarré sans levurage. Après écoulage par gravité, nous avons débourbé puis entonné ce pinot dans des barriques bourguignonnes dont un quart de barriques neuves. Cette cuvée a été produite à 1 300 bouteilles.

Quel type de terroir ?

Il s'agit de vieilles vignes plantées sur différentes parcelles d'un hectare au total ; les sols sont divers et variés : sols granitiques, limoneux, sablonneux, etc. Une des particularités de ces sols : ils sont riches en fer d'où cette belle expressivité.

Quels sont les paramètres sur lesquels vous êtes particulièrement attentif ?

La récolte s'effectue le plus tardivement possible tout en évitant la surmaturation. On goûte les raisins : il faut que les pépins soient bruns. Il arrive que l'on obtienne, avec les chaleurs, des concentrations en sucre, mais sans arriver à la maturité phénolique. Je surveille l'évolution des maturités de ce cépage comme le lait sur le feu.

Les pinots noirs alsaciens commencent à compter parmi les grands rouges...

La cuvaison à l'alsacienne est en général courte : deux à trois jours et le décuvage se fait donc rapidement. Cela donne des vins de fruit, léger, facile à boire mais avec peu de structure. Ce n'est pas que ce style-là ne me plaît pas mais je suis plus à l'aise avec le style bourguignon.

Recueilli par Jean Daniel Kientz

DÉGUSTER Pinot noir 2011, domaine Fahrer Paul, Orschwiller. La bouteille : 7,50 €. Autre vin disponible à la Feuille de vigne : crémant « Blanc de noir », 2011 ; la bouteille : 7 €.

En chiffres

- Mise en bouteilles depuis les années 1950
- Surface : 6,5 ha
- 35 000 cols/an
- Jean-Yves Fahrer, 40 ans : au domaine depuis 2009