

PASCAL BATOT, DOPFF AU MOULIN

Les crémants, éloge de la patience

Tout juste auréolé d'une dégustation qui place ses crémants devant de nombreux champagnes, Pascal Batot, l'œnologue de la maison Dopff au Moulin, exprime son vif intérêt pour une élaboration de vins sans malo, sans sulfites, peu dosés... Oxydatif ou réducteur, peu lui importe, pourvu que le vin soit vivant.

La revue *Bourgogne* Aujourd'hui s'est livrée à une dégustation malicieuse mêlant pêle-mêle des champagnes et des crémants, d'Alsace en particulier. Rééditant une dégustation de la RVF il y a quinze ans, où les crémants d'Alsace étaient sortis devant des cuvées champenoises de renom. Ce qui avait d'ailleurs incité le CIVC à se fendre d'un communiqué habile et d'écrire qu'on ne compare pas des picassos et des manets...

Cependant, que nous indique cette nouvelle dégustation comparative? « Dans le haut du classement – les onze meilleures notes, supérieures ou égales à 15,5 – on recense huit champagnes, contre seulement trois crémants, tous d'Alsace » et « la palme de la régularité revient à l'Alsace, qui place trois bouteilles dans le top 10 ». Deux maisons réussissent particulièrement : le domaine Muré pour deux crémants bien classés, et Dopff au Moulin, dont « le brut sans année cartonne dans le haut du classement ». Et un rosé, 5^e au rang de cette catégorie.



SON STYLE, C'EST « LA VINOSITÉ »

Ceci nous a donc incités à aller rencontrer Pascal Batot, le chef œnologue de la maison Dopff au Moulin, qui officie depuis 1990 au sein de cette désormais séculaire maison alsacienne élaboratrice d'effervescents. Pionnière en la matière, elle affirme avant tout son style humaniste dans la gestion des affaires. Quand bien même, elle rencontre, comme l'ensemble de la filière des vins d'Alsace, quelques difficultés.

La maison Dopff au Moulin reste une pépite, une valeur sûre en crémant d'Alsace. Son style, c'est « la vinosité ». Dans une quête inassouvie de l'innovation qualitative, Pascal Batot trace inlassablement depuis trente ans le chemin de la maison de Riquewihr. Certes la maison Dopff n'a pas accédé au rang de marque iconique, tel un Sélosse ou un Drappier en Champagne, mais les fondamentaux de la réussite sont quasiment en place.



EN ATTENDANT LE BIO

Ne manque peut-être que la labellisation bio et biodynamie pour donner aux vins la touche finale vibratoire qui les ferait accéder au firmament. En tout cas, en cave, Pascal Batot continue dans le sens de l'histoire d'évoluer sur des méthodes contemporaines en proposant des cuvées sans malo, sans sulfites, ou bien un simple et unique sulfitage à la mise, des vins non filtrés, élevés longuement sur lattes. Dopff au Moulin commercialise 700 000 cols de crémant et dispose d'un stock de 1,5 Mcols. Actuellement, 300 000 flacons sur lattes mûrissent en cave depuis plus de 24 mois minimum : « Le vin, c'est l'éloge de la patience. Je souhaite élaborer des vins vivants », résume Pascal Batot.

VINS DE BASE : DE LA BUVABILITÉ, PEU OU PAS DE SOUFRE

Il propose également 25 000 cols de crémant bio

de 43 mois de lattes, dont les raisins proviennent des deux domaines : Henry Kaes et Pierre Hoerter, à Molsheim. Pour Pascal Batot, la voie du sans sulfites est une évidence gustative pour conférer aux vins « plus de salinité, plus de vinosité, ce que tu appelles la minéralité ». Son idée forte, c'est d'élaborer un « vin de crémant ». En d'autres termes, le vin de base, avant prise de mousse donc, doit avoir une grande buvabilité.

SOLERA : DU « RÉDUIT VIVANT »

Plusieurs projets sont dans les cartons. La cuvée d'élevage en solera, une cinquantaine d'hectos, pour l'instant des millésimes 2012 à 2017. L'idée selon Pascal Batot, c'est d'apporter tous les ans « des levures fraîches sur des lies réductrices, ce qui occasionne une fluctuation de potentiel redox phénoménale, et du réduit vivant ». Sur le principe œnobiologique, les

levures remanient des arômes tertiaires, elles fermentent les acides aminés naturels des lies pour donner des alcools supérieurs particulièrement fins. C'est la voie d'Ehrlich. Le tout bien sûr avec la malo et sans sulfites : « Une fois la malo effectuée, que peut-il arriver au vin ? » interroge l'œnologue.

DOSAGE : UNE BASE VINEUSE SÉCULAIRE

Les dosages ? Très peu à rien du tout, soit entre 0 g de sucres ajoutés pour la cuvée Wild Brut, jusqu'à 6 g/col pour les plus dosés, uniquement avec du sucre de canne. Un peu comme des Drappier ou des Gramona, Pascal Batot s'intéresse particulièrement à des liqueurs sur une base de vins séculaires, devenus presque spiritueux avec l'âge. Mais on ne dispose pas ainsi aussi facilement de tels vins, sauf à s'appeler Michel Drappier...

CRÈME DE LEVURES INDIGÈNES

Fin XIX^e, déjà les premiers labos d'œnologie, qui diffusaient les solutions œnologiques par les pharmacies à l'époque, proposaient des concentrats de levains avec une offre catégorisée par terroirs : levain du Jura, levain de Bourgogne, etc. Avec le développement des levurages indigènes, le laboratoire Laffort Excell propose depuis 2019, à partir de raisins prélevés et envoyés avec toutes les précautions sanitaires nécessaires, une crème de levures indigènes. Les levures sont multipliées et subissent une sélection pour limiter des populations indésirables oxydatives, voire acescentes. Quatre domaines alsaciens ont testé le service cette année, dont la maison Dopff au Moulin. Les premières dégustations confirment l'élargissement de l'éventail aromatique par cette technique.

SEPT CÉPAGES À EFFERVESCENT

Enfin, Pascal Batot souhaite planter autour du domaine sur 1,5 ha d'un seul tenant, une mosaïque de cépages réputés pour leur base de vin effervescent, un peu comme l'a fait Aurélien Laherte avec sa cuvée désormais mythique Les 7. On pourrait citer l'arbane, le petit meslier, et bien d'autres cépages... Sauf acceptation en tant qu'expérimentation par l'INAO, cela conduira à un VSIG effervescent...

David Lefebvre