

PAYS DE SAVOIE

Le Persan Arbyolâ 2020 de Denis et Didier Berthollier

Chaque dimanche, Évelyne Léard-Viboux, spécialiste du vin, nous livre sa chronique. Aujourd'hui, le Persan Arbyolâ 2020 de Denis et Didier Berthollier.

Propriétaires de 11 hectares de vignes à Chignin, Denis et Didier Berthollier ont planté 27 ares de persan en 2016 sur les hauts de la commune, à Mont-Levin, au lieu-dit La Tornaz, dans une terre d'éboulis calcaires.

Le persan ? Vous en avez entendu parler : c'est un vieux cépage savoyard, originaire de Maurienne, voué à disparaître si les Grisard, pépiniéristes à Fréterive, ne l'avaient exhumé, quand ils se sont rendu compte que le petit raisin aux grains ovoïdes donnait des vins fruités, austères dans leur jeunesse, mais de grande garde. Sorti de l'oubli, le persan reprend vie : comme on dit en patois savoyard, il a rebloillé.

Arbyolâ, tel est le nom que les Berthollier ont donné à leur cuvée de persan issue d'une parcelle laissée en jachère depuis 2002 après arrachage d'une vigne travaillée conventionnellement.

■ Le persan égrappé « pour être plus aimable »

« Le bio, ce n'était pas notre façon de voir les choses, mais on s'est aperçu que sans herbicides, sans pesticides, le sol redevenu vivant donnait des raisins sains et des vins pleins d'énergie », reconnaît Denis.

Tel est leur persan 2020 : vendangé le 17 septembre, il a été entièrement égrappé « pour être plus aimable » afin de ne pas ajouter d'âpreté à sa solide constitution naturelle. Vinifié sans sulfites, puis élevé en cuve et en amphores, il arbore une robe pourpre opaque aux reflets violi-



Si vous aimez les vins charpentés, dégustez-le dès aujourd'hui. Photo Le DL

nes et révèle un caractère floral et fruité, pivoine, coquelicot, mûre et casseille ; la bouche est vive, tendue comme un arc, avec des notes de baies des bois poivrées.

Les anciens disaient qu'il fallait attendre 20 ans pour boire le persan. Mais si vous aimez les vins charpentés, dégustez-le dès aujourd'hui, comme vous le recommandait le quotidien *Le Monde des vins* du 23 avril dans son supplément vins : « Ce vin possède une personnalité ferme et clivante, il dégage du sens qui plaira ou non. Légèrement acidulé, voire sanguin, il est dans son genre bien fait, mûr et long. Un bon compagnon pour les fromages ». Bel hommage au persan dont on fêtera la renaissance en Maurienne le 18 septembre prochain.

Évelyne LÉARD-VIBOUX

Prix de la bouteille : 20,30 €.
Denis et Didier Berthollier, 452 route des Enrayons, Le Viviers 73800 Chignin.
Tél. 04 79 28 11 75.