

DES DOMAINES ET DES VINS

Le bouquet des rouges de Mirabilis



Aussi modeste que talentueux, le discret et très sympathique vigneron Pierre-Yves Poget vinifie en majorité des cépages rouges et élabore des cuvées de toute beauté.



La cave du domaine Mirabilis, construite en 2007, accueille entre autres un photogénique chai à barriques où sont élevés de remarquables rouges.

À Agiez, Pierre-Yves Poget révèle tout le potentiel des terroirs adossés aux calcaires du Jura, propices à de grands vins rouges.

Dans le pimpant local d'accueil et de dégustation aménagé par Pierre-Yves Poget au rez de la maison familiale d'Agiez (VD), de petites compositions florales posées sur les tables évoquent discrètement l'origine du nom de la cave: Mirabilis, une famille de fleurs dont la plus connue est la belle-de-nuit. On les doit à Annick, l'épouse de Pierre-Yves, que son métier de fleuriste n'empêche pas de seconder son mari dans la gestion de l'exploitation. Au mur, une autre fleur, plus volumineuse, attire l'œil: une étonnante sculpture réalisée avec une barrique usagée, dont les lattes ouvertes en pétales révèlent un subtil dégradé de carmins où la gravelle scintille comme une gemme. C'est l'œuvre du vigneron lui-même. Cette surprenante mise en valeur d'une beauté d'ordinaire cachée reflète son aptitude à tirer le meilleur de son domaine – ces terroirs des Côtes-de-l'Orbe parfois injustement sous-évalués. Bien sûr, les Poget avaient déjà attiré l'attention des dégustateurs dès la fin des années huitante, du temps du père, André, lequel s'était mis à vinifier par passion les parchets

familiaux en plus de gérer les cultures et le bétail de sa ferme. En le rejoignant à l'orée de l'année 2000 sur la lancée de sa formation, puis en reprenant la cave en 2013, le fils a continué à mettre l'accent sur la vocation viticole du domaine, abandonnant les vaches, développant la surface de vignes pour atteindre les 4,5 hectares actuels (certifiés Vitiswiss), et poussant la qualité à de nouveaux standards attestés par de nombreuses distinctions.

La pierre jaune comme l'or

Les rouges de la cave Mirabilis, de fait, collectionnent les médailles: l'or et le Prix du jury au Mondial du merlot 2014, l'argent la même année au Mondial du pinot noir, un palmarès tout aussi éloquent pour le gamay en barrique Le Clos à la Sélection des vins vaudois – et ce ne sont que des exemples. «On a des terroirs qui se prêtent bien aux rouges, notamment à Agiez et à Rances, où les sols sont légers et très calcaires, reconnaît Pierre-Yves Poget. La pierre jaune que l'on extrayait autrefois des carrières proches du village est d'ailleurs la même que celle que l'on trouve à Saint-Émilien.» Une similitude qui convient bien aux différentes variétés de cabernet qu'il a plantées, et qui complètent le merlot dans un assemblage très bordelais baptisé d'un autre nom de fleur, Eucharis, lui aussi plusieurs fois médaillé. «Ça montre que des vins qu'on ne peut pas qualifier de «vins à concours» sont capables de séduire un jury, observe le trentenaire. Pour les rouges, je cherche par-

fois la puissance, parfois la vivacité. Les blancs, en revanche, je les aime en général secs et friands. Et j'apprécie de plus en plus le chasselas.»

C'est donc du chasselas qu'il a planté en 2012 sur la Côte de Bellevue, parcelle mythique exposée plein sud en pleine ville d'Orbe, en déshérence depuis des années jusqu'à son rachat par un nouveau propriétaire. «Elle était en friche, et avec son dénivelé pouvant atteindre 55%, sa topographie compliquée coupée de murs et d'escaliers, aucun des vigneron approchés pour l'exploiter n'a voulu se lancer. Moi, j'ai tout de suite vu son potentiel.» Après un énorme boulot de défrichage et de terrassement, ses 4400 m² ont livré une première récolte en 2015. À la hauteur des attentes de Pierre-Yves Poget, en dépit de la sécheresse du millésime. Il faut dire que c'est une constante de l'appellation. «Avec 750 mm en moyenne

annuelle, il pleut moins que dans le Chablais ou en Lavaux, fait remarquer le vigneron. Et le Jura fait obstacle aux orages d'été, qui sont moins forts et moins fréquents. Mais les années sèches sont difficiles, d'autant qu'on est enherbé partout.» Et si le climat est sec, il n'en est pas chaud pour autant: «Pour les cépages tardifs, on est à la limite climatique.»

Après la vigne, les moissons

Cette limite, Pierre-Yves Poget la respecte à la lettre. Pas question, par exemple, de se lancer dans un surmaturé, le passerillage sur souche étant exclu sous ces latitudes... En revanche, il se verrait bien arracher un peu de gamay de sa parcelle de Montcherand pour y replanter du pinot noir dans l'idée de faire un effervescent. Avant ça, quelques plants de sauvignon blanc auront sans doute la priorité, histoire d'ajouter à une gamme déjà très éclectique (12 vins, dont 4 assemblages et 4 élevages sous bois) une spécialité blanche et sèche, complément idéal de son gewurztraminer et de son blanc de noirs. Bref, largement de quoi occuper le vigneron, secondé par ses parents et son épouse. Avec deux jeunes enfants d'âge scolaire, on comprend qu'il n'ait plus guère le temps de pratiquer autant que par le passé le VTT. D'autant que le domaine a conservé 35 hectares de champs, qui lui prennent «un bon 15 à 20%» de son temps. «L'été, dès que les travaux de la vigne sont terminés, on commence les moissons!»

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.vins-poget.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface** 4,5 hectares en AOP Côtes-de-l'Orbe, sur les communes d'Agiez, Rances, Montcherand et Orbe.
- **Cépages cultivés** Chasselas, savagnin rose aromatique, gamay, gamaret, garanoir, cabernet sauvignon, cabernet franc, cabernet d'orsa, merlot.
- **Encavage** 27 000 bouteilles/an environ.
- **Spécialités** Gamay élevé en barrique Le Clos, assemblages Mirabilis et Eucharis.

À LA CAVE

Nous avons dégusté trois vins de Pierre-Yves Poget



Le Clos Gamay 2015

Cépage Gamay.

On l'aime Très joli vin de plaisir, empreint de légèreté, il nous séduit dès le premier nez par son bouquet particulièrement expressif, très frais dans sa définition, aux parfums de petits fruits des bois, agrémenté de senteurs épicées évoquant le poivre blanc. En bouche, l'attaque est toute de rondeur. Gourmande, croquante, dotée de tanins très fins, elle se révèle claquante de fruits et diablement friande.

On le sert Aux côtés de nouilles chinoises sautées au porc, petits légumes et coriandre, escortant aussi des râbles de lapin aux olives.

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 10 fr. 75 (prix départ cave).



Pinot Noir 2015

Cépage Pinot noir.

On l'aime Paré d'une robe rubis finement tuilée, ce beau pinot noir exhale, derrière un premier nez encore un peu timide, droit et posé, de magnifiques senteurs de petites baies, de mûres et de cassis, soutenues par la fraise des bois, et de fruits rouges du verger évoquant la cerise. La bouche, aux tanins présents, charme par son caractère, l'équilibre et l'élégance qui s'en dégagent. Gorgée de fruits, elle ne laissera personne de marbre.

On le sert On ose l'accord avec un pavé de thon mi-cuit, de petites cailles rôties ou un filet d'agneau aux herbes et poêlée de girolles.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 12 fr. 30 (prix départ cave).



Eucharis 2015

Cépages Cabernet d'orsa, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot.

On l'aime Nous avons été conquis par ce superbe flacon à la robe aubergine, intense. Complexe, envoûtant, il marie avec bonheur des parfums de fruits à noyau, de tabac blond, de sous-bois et de cuir, enveloppés par un boisé fin et élégant. La bouche n'est pas en reste. Harmonieuse, structurée et soyeuse, tout semble en place pour une interprétation de classe.

On le sert Il saura sublimer un classique tournedos de bœuf façon Rossini.

On le garde 8 à 10 ans.

On l'achète 22 fr. (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■