

Interview de Gilles Azzoni du Domaine Le Raisin & L'Ange (Ardèche)

Vin Bio Naturel: Vous êtes situé au fond de la petite vallée de l'Ibie dans un cadre verdoyant de moyenne montagne, quels sont les spécificités géologiques et climatiques de ce merveilleux terroir?

Gilles Azzoni: La vallée de l'Ibie est une petite vallée cachée dont une partie forme des gorges, c'est une vallée fraîche dans un climat méditerranéen sur un sol majoritairement argilo-calcaire. (Vallée toute proche des célèbres Gorges de l'Ardèche)

VBN: A la vigne, vous cultivez avec soins en agriculture biologique, testez-vous quelques recommandations biodynamiques?

Gilles Azzoni: Je suis tenté par la biodynamie mais pour l'instant je dois réorganiser le domaine pour me laisser plus de disponibilité dans le travail de la vigne. Depuis quelques années, j'achète et je consulte le calendrier lunaire mais c'est encore peu !



VBN: Depuis quand êtes-vous arrivé à vinifier vos vins sans intrants ni artifices œnologiques?

Gilles Azzoni: Depuis le millésime 2000.

VBN: Vous avez choisi la voie du zéro sulfites ajoutés, pourquoi vous impliquez-vous dans cette direction? Cela vous pose-t-il des difficultés particulières?

Gilles Azzoni: Pendant 17ans j'ai pratiqué le vin façon « conventionnel » à petites doses (levures, SO2 etc....) puis j'ai rencontré le vin naturel qui fût pour moi comme un aboutissement : j'adore le vin naturel pour son potentiel de liberté ! C'est véritablement ce qui m'incite à accompagner mon vin sans intrants mais ce n'est pas si facile à réussir et il est nécessaire d'être patient et déterminé.

VBN: Pratiquez-vous des sélections parcellaires pour vos différentes cuvées? Comment déterminez-vous les assemblages de vos différentes cuvées?

Gilles Azzoni: Comme je travaille avec 4 cépages rouges et 4 cépages blancs, il est normal d'avoir une récolte parcellaire que j'assemble en fonction de plein de choses mais surtout en fonction de mon humeur... et du millésime.

VBN: Vos vins sont à la fois complexes, fruités, digestes et gourmands, est-ce une volonté délibérée?

Gilles Azzoni: Yes !!!

VBN: Quels conseils donneriez-vous à nos clients pour qu'ils conservent et dégustent vos vins dans les meilleures conditions possibles?



Gilles Azzoni: Je vinifie en raisins entiers, je fais une sorte de macération carbonique modulable donc les vins se boivent dans les 6 ans, pour être sûr d'avoir une bonne conservation si pas de cave, les boire 15 jours après l'achat.

VBN: Merci pour ce moment de partage et bonne continuation !



(Chez Vin Bio Naturel, nous stockons et conservons les vins de Gilles Azzoni (et les autres) en cave à une température constante de 13°)