

Egiategia Cap sur Paris et l'Australie



Le chai Egiategia et la baie de Saint-Jean-de-Luz

Le procédé de vinification sous-marine mis au point en baie de Saint-Jean-de-Luz/Ciboure par Emmanuel Poirmeur s'exporte en Australie. Lauréat du concours « Réinventer Paris », Emmanuel Poirmeur et son équipe vont également installer des fûts de vinification dans des bassins du 16^e arrondissement !

Par Vincent BIARD

En 2007, Emmanuel Poirmeur a déposé un brevet de vinification et d'élevage de vins sous l'eau. Depuis, ce diplômé en agronomie et œnologie réalise des fermentations dans des cuves arrimées à 15 mètres de profondeur dans la baie de Saint-Jean-de-Luz. Il produit chaque année 200 000 bouteilles de vin issues d'assemblages de cépages et commercialisées sous l'étiquette Egiategia (« l'atelier des vérités » en basque). L'originalité de son procédé réside dans l'exploitation des conditions physiques comme la pression, l'obscurité,

l'inertie thermique et surtout l'agitation générée par les variations de pression liées aux marées.

NOTORIÉTÉ NATIONALE

D'après Emmanuel Poirmeur, son procédé améliore la qualité du vin en intensifiant les arômes, en adoucissant les tanins et en réduisant l'acidité. De plus, en plantant deux hectares de vignes chardonnay sur la Corniche basque entre Saint-Jean-de-Luz et Hendaye, Emmanuel Poirmeur a pu expérimenter des méthodes respectueuses à faible rendement. Avec maintenant huit salariés, un chai situé sur le port de Socoa qui accueille

“ La pression, l’obscurité, l’inertie thermique et le mouvement des marées permettent une vinification unique en son genre ”

du public, une médiatisation lui ayant assurée une notoriété nationale et même internationale, Emmanuel Poirmeur lance maintenant le déploiement de son procédé.

CONTRATS DE LICENCE

En plus de la société Egiategia, Emmanuel Poirmeur a créé le Laboratoire d'étude en entropie sous-marine, la société « Domaine Egiategia » pour l'exploitation des vignes de la Corniche basque et la société Winereef qui développe le procédé de vinification sous-marine. Se définissant comme « un bâtisseur de projet plutôt qu'un vendeur de bouteilles », il considère que le secteur vinicole n'innove pas assez. Son ambition est de commercialiser son système de Winereef via des contrats de licence. Et justement des Australiens éleveurs de coquillages ont été séduits par l'idée.

UN WINEREEF AUX ANTIPODES

C'est dans les eaux de la ville d'Augusta en Australie qu'un Winereef est en cours d'installation. « Après des tests concluants et une sélection de raisins sur place, du matériel comme des ancres, des anneaux, des cuves, des souches de levure, est actuellement expédié » détaille Emmanuel Poirmeur. L'immersion est prévue en décembre/janvier avec un objectif de commercialisation de 13 000 bouteilles en juin 2024. D'ici deux ans, l'ambition est de produire de 200 000 à 500 000 bouteilles. D'autres projets sont à l'étude au Portugal, au Canada, en Nouvelle-Calédonie.

LE VIN, LA MER ET L'ESPRIT START-UP

Le vin produit dans le Winereef de la Côte basque est commercialisé à 80 % en Nouvelle-Aquitaine. Pour Emmanuel Poirmeur, cette distribution régionale doit être également dans la philosophie du Winereef australien. L'idée est de s'inspirer du succès des brasseries artisanales de bières s'appuyant sur une identité locale. En proposant un procédé original et une exclusivité géographique, Emmanuel Poirmeur et Miguel Montouro (son associé sur ces projets) ne s'adressent pas nécessairement aux professionnels du vin mais plutôt à des entrepreneurs appréciant le vin, la mer et l'esprit start-up.

DES CUVES RUE COPERNIC

Lauréats du concours « Réinventer Paris II » en 2019 avec le projet « Le Chai subaquatique des Réservoirs de Passy », Emmanuel Poirmeur et Miguel Montouro attendent d'installer des cuves dans deux bassins de stockage d'eau non potable, désaffectés depuis dix ans, situés rue Copernic dans le 16^e arrondissement. Construits entre 1858 et 1866, deux bassins à ciel ouvert ont été complétés d'un troisième bassin et de trois bassins souterrains en 1898. Aujourd'hui, deux bassins encore en activité et la Mairie de Paris avait lancé un appel à projet pour la réhabilitation de deux autres bassins inexploités.

DU VIN PRODUIT À PARIS

« Le Chai subaquatique des Réservoirs de Passy » sera installé dans le bassin Villejust qui sera remis en eau pour abriter des cuves de 500 litres immergées sous 4,5 mètres d'eau. Équipé de grandes baies vitrées, ce bassin permettra aussi l'initiation à la plongée sous-marine. Le site accueillera un espace de production de vin, des halles gourmandes, un espace événementiel, un bassin de pisciculture, des serres et un potager en plein air sur le toit. Initialement prévu pour 2023, le projet devrait voir le jour en 2026. ■

