

Les « Mousses Sauvages », ces bières aux accents bourguignons

Négociant et vinificateur à Nuits-Saint-Georges, Oronce de Beler a lancé une gamme de bières à base de moûts des différents cépages de Bourgogne. Un nouveau terrain de jeu pour ce passionné de la fermentation.

Par Béatrice Delamotte
Publié le 06/11/2023



Oronce de Beler, patron de La Maison Romane. SDP

Ne parlez pas de « vière » à Oronce de Beler. Le patron de La Maison Romane, à Nuits-Saint-Georges, préfère parler de « *Mousses Sauvages* » pour qualifier ses bières à base de moûts de raisin. « *Nous sommes plus vinificateurs que brasseurs* », confirme le jeune homme qui a développé un micro-négoce, dont il se sert pour élaborer ses mousses. « *Nous ne faisons pas comme les brasseurs qui rajoutent souvent un produit viticole à une bière. Chez nous, après une fermentation carbonique en grappes entières en cuves inox, on presse le raisin. On obtient alors un jus au maximum de sa puissance fermentaire auquel on ajoute un moût de bière qui utilise les levures du raisin* », précise Oronce de Beler. Vient ensuite une longue phase d'élevage en foudres pendant six à neuf mois avant la mise en bouteille et une deuxième fermentation.

« Nos Mousses se rapprochent plus de l'univers des pétillants naturels que de la bière. Et le millésime est marqué ». Ainsi, le 2020 était puissant, coloré avec des arômes de fruits rouges, tandis que le 2021, très frais en Bourgogne, offrait plutôt des arômes de fruits à chair blanche. « Cet effet millésime me permet de rester dans mon univers de vinificateur, reconnaît Oronce de Beler. Mon métier, c'est le vivant, ces dynamiques fermentaires qui me passionnent et qui restent tout à fait naturelles ». Et pour rester fidèle à sa chère Bourgogne, le jeune homme a choisi d'utiliser les différents cépages bourguignons pour en explorer les spécificités.

Après le pinot noir, le gamay et l'aligoté, le chardonnay est venu enrichir la gamme des Mousses Sauvages. « Faire un grand bourgogne, c'est ne rien faire. Alors que pour la bière, le champ des possibles est infini car on peut jouer sur les fermentations oxydatives, en grappes entières ou éraflées, des macérations longues... » De quoi séduire déjà des acheteurs dans une vingtaine de pays, même si Oronce de Beler reconnaît qu'il faut mener un travail de pédagogie auprès des prescripteurs. « Plutôt qu'avec les vières, nos Mousses sont plus à l'aise sur les cartes des restaurants dans la catégorie des bulles, aux côtés des crémants et des pétillants naturels. Mais les sommeliers apprécient beaucoup leur côté sapide, aux notes acidulées et aromatiques qui apportent de la fraîcheur. C'est d'ailleurs comme ça que l'on réfléchit aux brassins ».



Mousses sauvages aligoté 2021

Prix : 18 €

La fine effervescence dévoile une robe dorée intense, légèrement trouble. Au premier nez, la gourmandise domine avec des notes de raisin frais, de fruits à chair jaune (brugnon, abricot, mirabelle) et une touche plus exotique de fruit de la passion. Les bulles délicates apportent juste ce qu'il faut de dynamisme à une matière particulièrement équilibrée entre rondeur fruitée et douce amertume. Impossible de savoir si l'on déguste une bière, un vin pétillant ou un jus de fruits fermenté. Une hésitation très plaisante.

Disponible en ligne sur caves-carriere.fr.

Mousses sauvages gamay 2021

Prix : 18 €

Ici, le brassin a été assemblé avec un jus de pressurage issu d'une fermentation carbonique partielle avant un élevage de neuf mois. Ni rose, ni dorée, mais d'un bel entre-deux, cette édition se montre très florale avec des notes opulentes de pivoine blanche, de pêche, de vigne et une délicatesse certaine. La fraîcheur domine dans une matière raffinée. On retrouve les arômes floraux et fruités du bouquet, mais comme assourdis. L'amertume du brassin prend le dessus en finale, sans entraîner vraiment dans l'univers de la bière pour autant. La finale est savoureuse, avec une tendresse certaine.

Disponible en ligne sur caves-carriere.fr.

Mousses sauvages pinot noir 2021

Prix : 19 €

La robe œil de perdrix se pare de reflets vieux roses une fois la mousse dissipée. Dès les premiers arômes, on retrouve le croquant du grain de raisin mûr et juteux. Les petits fruits rouges apportent leur gourmandise et leur fraîcheur dans un bouquet tout en rondeur. Un côté juteux et acidulé qui se retrouve dans une matière particulièrement dynamique, fraîche et sapide. On croirait plus déguster un bourru avec un fruité intense, l'amertume n'apportant qu'une dimension supplémentaire en finale.

Disponible en ligne sur caves-carriere.fr.