

www.huffingtonpost.fr

Pays : France

Dynamisme : 91



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Un jeune au chevet de l'Alsace

VINS - L'entrepreneur suisse Silvio Denz (Faugère et Lafaurie-Peyraguey) a fait de la villa René Lalique , à Wingen-sur-Moder, une ambassade permanente des vins d'Alsace. Pour ce faire, il a convoqué son complice de toujours, Mario Botta, l'architecte qui, après Faugère, a redessiné la cave et le restaurant où officie le chef Jean-Georges Klein débauché à l'Arnsbourg (trois macarons Michelin).

Mario Botta ne s'est pas contenté du restaurant, il a pris soin de la cave également, véritable écrin spacieux, silencieux et ténébreux. On prétend que le patron y aurait consigné une partie de ses flacons personnels. C'est Romain Iltis, lui aussi débauché à l'Arnsbourg, qui veille sur le trésor.

Romain c'est un meilleur ouvrier de France 2015 et meilleur sommelier de France 2012. Autant dire qu'il connaît son pays sur le bout des doigts question flacons. "L'Alsace est enfin consciente de vivre dans un environnement mondialisé. Bien entendu, le cépage reste un élément historique et prédominant, mais il faut maintenant mettre l'accent sur le terroir", nous explique-t-il alors que sa première chronique vient d'être publiée par la Revue du Vin de France .

<http://redir.opoint.com>

8 terroirs, 7 cépages, 56 possibilités

"Avec huit terroirs et sept cépages, en réalité quatorze, l'Alsace permet un multitude de possibilités différentes." Au bas mot cinquante-six possibilités, voire le double si l'on tient compte des cépages secondaires. Le consommateur est dérouté. Comment faire pour s'y retrouver?

"Il faut regarder l'étage d'en-dessous, car le cépage n'est que l'interprète du terroir. C'est comme une symphonie de Beethoven, elle reste du même auteur quel que soit l'orchestre qui la joue." Exprimé ainsi, cela semble évident, mais ce fut un grand travail de prospection. Dans le cadre d'une étude pour le Comité interprofessionnel des vins d'Alsace , Romain Iltis a "analysé et goûté les cinquante-et-un grands crus du vignoble" pour se rendre compte qu'ils pouvaient être classés en deux familles en fonction de la géologie du sol.

<http://redir.opoint.com>

Le terroir interprète le cépage

La première famille est celle des roches cristallines, issues de la roche mère (grès, granit, schiste, volcan). "L'acidité est centrale dans la bouche. Le vin est nerveux, peu importe le cépage." On qualifie la structure de ces vins de verticale. L'autre famille est celle des terroirs sédimentaires (alluvions, calcaires marnes,

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 91

[Visualiser l'article](#)

argiles). "Ces vins ont une structure plus large, plus ample." On parlera de structure horizontale. "Un vin horizontal, cela ne veut dire qu'il n'a pas de longueur, ni qu'un vin vertical n'a pas de volume", continue le spécialiste.

Ces termes n'ont pas été inventés par les Alsaciens, on se souvient de la splendide métaphore des vins horizontaux et verticaux de Hubert de Montille dans le film Mondovino. Le vigneron bourguignon expliquait devant les vignes de ses volnays Taillepièdes: "J'aime les vins qui se dégustent en longueur car le vin est droit." Les volnays d'Hubert de Montille étaient synonymes de vins ciselés et très délicats.

Le vigneron interprète le terroir

Est-ce le terroir qui façonne le vin ou bien la patte du vigneron y est-elle pour quelque chose? Sans-doute un peu des deux, le vigneron est également un interprète, l'interprète du terroir (le lecteur intéressé par cette question pourra utilement se référer à la courte mais claire discussion de Laurent Gotti sur les terroirs de Volnay et Gevrey-Chambertin).

Pour résumer, le vigneron interprète le terroir qui interprète le cépage... À la fin, qui interprète qui? La vérité est dans le verre. Le verre et la dégustation. C'est à nous de l'interpréter.

Pour terminer, voici quelques noms de grands interprètes du terroir et des cépages d'Alsace: Trimbach, Zind-Humbrecht, Albert Mann, Albert Boxler, Hugel, ... Ce ne sont pas les vignerons talentueux qui manquent. Avec le risotto aux champignons , on privilégiera un blanc d'Alsace sans (trop de) sucre résiduel, d'une belle acidité et tenue en bouche. Un vin vertical ou horizontal en fonction de vos envies et de l'assaisonnement du plat.