

Jeudi 7 octobre 2010 LE FIGARO

34 style & VOUS



Pr Christian Cabrol : « De tout cœur pour le vin »

PROPOS RECUEILLIS PAR CLAUDINE ABITBOL

INTERVIEW Le grand chirurgien a réalisé la première transplantation cardiaque en Europe en 1968. Membre de l'Académie de médecine, il est petit-fils de vigneron.

Le vin est-il bénéfique pour le cœur ? Comme source de polyphénols, le vin est un antioxydant qui protège nos artères, réduisant ainsi les risques d'attaques cérébrales ou d'infarctus.

Les pouvoirs publics diabolisent le vin... Si les jeunes étaient éduqués à

boire du vin intelligemment, on supprimerait cet alcoolisme ravageur.

Pourquoi aimez-vous le vin ? Mon grand-père était un petit vigneron champenois du côté de Château-Thierry... le bois le vin par nécessité, pour ses bienfaits, soit un petit verre midi et soir.

Vous présidez l'Association Adicare au profit de la cardiologie... Si le vin est bénéfique pour la santé, le don d'organes ou d'argent pour sauver les malades aussi ! Institut du cœur, 56, bd Vincent-Auriol, Paris XIII^e, 01 42 36 42 02

Le retour en grâce du riesling

Le chardonnay régnait en maître sur les vins blancs. Changement d'époque, le riesling est arrivé. Exemple avec le plus célèbre d'entre eux, le Clos Sainte Hune.

BERNARD BURTSCHY

ENOLOGIE « Pour rien au monde, je n'aurais raté cette dégustation ! » Des qu'il a eu vent d'une dégustation historique d'une douzaine de Clos Sainte Hune, le grand amateur Wilfred Van Gorp est venu spécialement de Chicago, comme d'ailleurs Kelly Walker de Caroline du Nord et bien d'autres de tous les pays européens pour une session spéciale du Grand Jury européen.

La raison ? Le fameux Clos Sainte Hune. Si le nom ne dit pas grand-chose au grand public, même amateur de vin, en revanche, ce nom fait battre le cœur à la chamade de tous les esthètes du vin qui sont prêts à se damner pour en acquiescer quelques flacons.

Il est vrai qu'avec 7 000 bouteilles par an, toutes prises d'assaut, les chances de rencontrer ce petit cru d'Alsace sont quasi nulles. Située dans l'adorable petit village de Hünawirh (Huna vient de Sainte Hune), au cœur du grand cru Rosacker qu'elle ne revendique pas, la parcelle qui appartient à la maison Trimbach

depuis plus de deux siècles ne fait que 1,38 ha : depuis toujours, elle est plantée avec le cépage riesling.

Cépage rhénan par excellence et connu en tant que tel depuis le XV^e siècle, ce cépage exigeant est largement planté en Alsace (3 500 ha), mais aussi en Australie, Afrique du Sud, États-Unis et Roumanie, sur 3 500 ha pour chacun de ces pays, ce qui est peu connu. La palme de la surface revient à l'Allemagne (22 000 ha) qui en est vraisemblablement le berceau.

Une vingtaine d'années pour attendre son apogée

L'origine du cépage, comme son nom, sont obscurs et de nombreuses hypothèses ont été avancées. L'analyse ADN effectuée par Ferdinand Regner a montré qu'il est issu d'un croisement complexe entre le goais, un des pères du chardonnay, le traminer qui a engendré le gewürztraminer et une vigne sauvage la lambusque, qui est probablement à l'origine de sa complexité mais aussi de la difficulté d'en déterminer l'origine.

« Complexe, le riesling l'est plus que n'importe quel autre cépage blanc. Il prend mille facettes selon le terroir où il pousse, le tout structuré par une acidité vive qui

rebute plus d'un non-initié. À côté, par sa puissance et sa souplesse, le chardonnay plait au plus grand nombre et il donne d'excellents résultats à peu près partout dans le monde, d'où son immense prestige depuis ces trente dernières années.

Le retour en grâce du riesling, un cépage beaucoup plus exigeant tant pour le producteur que pour le consommateur, signe le changement d'une époque, une époque qui avait cédé à la facilité du bois neuf, outrageux dans les dernières années, et des textures grassouillettes. Empêtré par ses problèmes lancinants d'oxydation, le chardonnay a perdu de sa superbe. Heureusement, nombre de producteurs bourguignons ont senti le vent tourner et ont changé de tactique avec des vins plus purs et plus tendus.

Austère et rigoureux dans sa jeunesse, Clos Sainte Hune est l'exacte antithèse du plantureux chardonnay : il représente la plus grande expression du grand riesling sec avec, comme tous les rieslings, une longévité exceptionnelle, ce que Thomas Jefferson, le futur président américain, avait déjà souligné en 1788. Revers de la médaille, il lui faut une bonne dizaine d'années, voire une vingtaine, pour atteindre son apogée.

La dégustation qui vient de se dérouler en septembre a montré la perfection des 1989, 1990 et 1976, tous en très grande forme. Ils ont été dépassés par un étonnant 1993, un millésime de réputation plus modeste, mais parfait aujourd'hui.

En remontant encore plus loin dans le temps, le cru est individualisé dans une époque récente depuis 1919 (l'Alsace était allemande auparavant), tous les millésimes commercialisés sont tous de haut niveau. Une performance dont peu de crus dans le monde peuvent se flatter, à part La Tâche du domaine de la Romanée-Conti. Hélas introuvable, il faut se rabattre sur l'astre immense riesling de la maison, Frédéric-Émile, une cuvée à cheval sur les grands crus Geisberg et Osterberg, plus facile d'accès à tous points de vue.

L'Alsace n'a pas le monopole des grands rieslings et l'Allemagne en produit souvent d'immenses, quoique rarement totalement secs : l'équilibre privilégié plus le sucre avec moins d'alcool, le tout avec une acidité plus élevée. D'ordinaire, il faudra aussi compter avec de nouveaux venus comme les rieslings australiens ou américains qui affichent beaucoup d'ambition. Preuve que le riesling a incontestablement le vent en poupe, un grand symposium est prévu mi-novembre en Allemagne, dans le Rheingau avec une fabuleuse dégustation de 1893 à 1971. Mais, pour ne pas mettre toute la communauté du riesling en ébullition, personne ne parlera de la suprématie de quiconque.

www.maison-trimbach.fr
International Riesling Symposium 11 et 12 novembre 2010, à Rheingau, en Allemagne.
www.vdp-rheingau.de

Jean Trimbach dans son vignoble.

Plantée avec le cépage riesling, la parcelle à l'origine du fameux Clos Sainte Hune appartient à la maison Trimbach (ici, le siège social) depuis plus de deux siècles.

Que boire avec...

... des cépes à la milanaise ?

PAR ENRICO BERNARDO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2004



En Lombardie, les têtes de cépes sont panées à l'œuf, à la farine et à la chapelure (les pieds sont réservés pour une recette future), puis cuites dans un mélange d'huile et de beurre, comme on le ferait d'une escalope. Le goût complexe du champignon évoquant le sous-bois, le gras un peu croustillant né de la cuisson, la très légère amertume venue de l'humidité forestière, tout cela appelle évidemment des vins bien spécifiques, déjà de bonne maturité et solidement bêtis. Je vois bien là des vins de Bourgogne. Les rouges de la Côte de Nuits pourraient convenir, mais ne seraient qu'un pis-aller.

On choisira donc des blancs, mais en écartant tous ceux qui, de structure un peu légère, privilégient la vivacité au détriment de la rondeur. J'ai ainsi fouiné du côté de Meursault : les vins de cette appellation ont une force persistante et une saveur un peu minérale qui feront merveille. Vraie star de l'appellation, le domaine Roulot propose ainsi une cuvée Les Luchets d'exceptionnelle tenue, qu'on choisira cette fois dans un millésime déjà mûre (2005, par exemple) : sa puissance s'opposera à celle des cépes, sa rondeur compensera leur amertume, et sa fraîcheur allégera l'onctuosité de la préparation. Moins prestigieuse sans doute, mais bien moins dépendue aussi, et dans son genre presque aussi charmeuse, le meursault de Patrick Javillier : au nez, d'abord des notes de colin gelé, puis des touches de pain grillé et des notes de champignon. La bouche, tout en rondeur et en grâce, s'accordera à la perfection à cette recette transalpine.

MA SÉLECTION
Domäne Roulot : 03 80 21 21 65
Domäne Patrick Javillier :
www.patrickjavillier.com
www.fvinobernikobernardo.com

