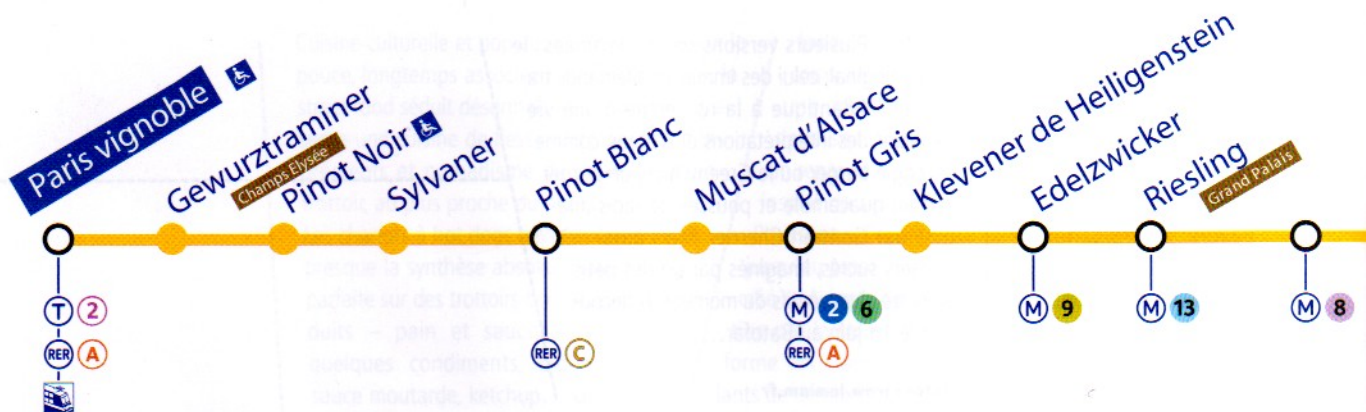


# LES VINS D'ALSACE en goguette à Paris

par Linda Grabe



La critique le plus influent au monde est une critique de vins. Et paradoxalement, le vin est l'un des rares domaines où la critique est vaine, tant nos perceptions et nos attentes quand nous goûtons un vin sont différentes, voire opposées. Que penser d'un Sancerre qu'un journaliste anglais présentera comme la référence du sauvignon de Loire quand on n'y sent qu'une odeur désagréable de litière de chat? Que faire d'une excellente note pour un vin du Languedoc, plein, très mûr, presque sanguin, quand on n'aime que la densité et la structure d'un cabernet-franc ligérien? Enfin, que retenir de l'analyse d'un grand vin à coup de sols argilo-calcaires, de veines de marnes bleues et de tanins fondus quand vous voulez juste ouvrir une bonne bouteille?... Pourtant, la solution est simple. Il suffit, avec un peu de curiosité, d'apprendre à comprendre le type que l'on aime. Une fois son vin préféré en bouche, pour décrire et partager ses sensations, on pourra alors se prêter au jeu très efficace des correspondances. Le Miam, qui s'entraîne quotidiennement à savoir quel vin il aime, s'est facilement laissé aller à ces extrapolations avec trois vins alsaciens, excellents compagnons de printemps.

## Le Grand Palais et le riesling grand cru Geisberg 2005 d'André Kientzler

Du tac au tac, la plupart d'entre nous répondent « Tour Eiffel » pour Paris et « gewürztraminer vendanges tardives » pour vins d'Alsace. Malheureusement, l'expérience des deux peut être parfois décevante. Au bas de la tour Eiffel, c'est souvent la poussière dans les yeux, de longues heures d'attente pour monter et, une fois en haut, une foule dense qui gâche la vue. Pour le gewürztraminer vendanges tardives, ce sera souvent un nez de litchi dominant et, en bouche, un liquide sirupeux envahissant le palais.

Nous leur préférons « Grand Palais » pour Paris et « riesling » pour l'Alsace, les deux étant tout aussi emblématiques. Le premier est un chef-d'œuvre de technique et de proportions et le second, quand il est interprété par André Kientzler sur le grand cru Geisberg, un chef-d'œuvre de naturel et d'équilibre. L'un comme l'autre sont gracieux et élégants, avec des volumes époustouflants. Une expérience sereine et raffinée dans les deux cas.





## Les Champs-Élysées de Proust et le gewürztraminer grand cru Mambourg 2006 de Marc Tempé

Certains vins sont si vivants qu'ils évoluent à chaque seconde dans le verre. C'est le cas de ce magnifique gewürztraminer, qui redonne à ce cépage trop vulgarisé ses lettres de noblesse. En mouvement et progression permanents, on ne sait quand il va s'arrêter. Comme la phrase proustienne qui déroule le fil d'une pensée jusqu'au bout. C'est dense, profond et complexe. Forcément, les Champs-Élysées s'imposent, entre la Seine et l'avenue Gabriel. Vous ne pouvez pas vous tromper, une allée porte le nom de l'écrivain. Car c'est bien là, au cours d'une de ses rares promenades, que l'auteur d'« À la recherche du temps perdu » vit son premier amour rire avec un autre que lui. L'évocation de la scène provoque encore des crispations de cœur insoutenables chez le lecteur. Rien de tel que ce vin doré pour détendre l'esprit et reprendre sa lecture, là, tranquille, allongé sur un banc, pas loin des vendeurs de vieilles cartes postales, révélateurs de souvenirs beaucoup moins efficaces que la madeleine ou ce gewürztraminer, qu'on aimerait pouvoir acheter aux caves Augé, autre lieu que fréquenta Marcel Proust.

## Hôtel Saint-Merry et le vin d'Alsace 1472 des Hospices de Strasbourg

Certaines expériences sont incontournables car elles ouvrent l'imaginaire. Celle-ci, multiséculaire, nous fera remonter le temps comme peu de livres savent le faire. Aux Hospices de Strasbourg sommeille un vin incroyable qu'une discussion aimable avec le chef de cave vous fera approcher. Un vin de 1472 ! Lors de sa dernière dégustation en 1994, des œnologues le jugèrent d'une « très belle robe brillante et très ambrée, un nez puissant, très fin, d'une très grande complexité. Ses arômes rappellent la vanille, le miel, la cire, le camphre, les épices fines, la noisette et la liqueur de fruits. Ce vin présente du volume et finit par une très belle longueur ». Le Miam s'est contenté de le humer, mais confirme. Vertigineux, de penser que ces arômes remontent au temps où Christophe Colomb était loin de penser découvrir l'Amérique... Et qu'il faudra attendre 500 ans pour que l'hôtel Saint-Merry s'installe dans le presbytère de l'église homonyme. Un hôtel dont les lits sont encadrés par les arcs-boutants de l'église et dont le décor entier n'est que pierre et bois sculpté dans un style gothique flamboyant qui invite à un délicieux voyage. Peut-être rencontrera-t-on Boccace, ancien paroissien, hantant les chambres de l'hôtel... Belle nuit en perspective !