

Le coup de l'étrier



Jean Aubry

Paris — Un dernier pour la route? Très peu recommandé de nos jours, à moins d'être à pied ou à cheval mais certainement pas en Cadillac, comme le chantait le célèbre chanteur à l'époque où l'Opération Nez rouge n'avait pas encore flairé le filon. Donc, plus d'étriers ou de cavaliers pour y mettre les pieds, l'alcootest étant devenu la bête noire des nuits blanches chez les Parisiens. Dans un pays dont la consommation a chuté de 50 % en 20 ans, l'aurore de l'ivresse s'apparente désormais à une psychose dont on a rapidement fait sa maîtresse aujourd'hui. De quoi reconforter les abstinents endurcis mais pas ceux pour qui l'abus de modération nuit gravement à la consommation! Enfin...

Le coup de l'étrier, c'est aussi ce dernier verre de vin que je partage avec vous cette année avant d'aborder la prochaine. A ce coup de l'étrier, j'ajoute mes coups de cœur et autres humeurs de l'année 2006. Mais avant tout, pour celles et ceux qui basculeraient en 2007 un verre de lait à la main, souvenez-vous de la tirade de Jean Gabin: «*Je boirai du lait seulement le jour où les vaches boufferont du raisin!*»

Bois, bouchon et compagnie. Nos amis français l'ont-ils vue venir? En tout cas, Bruxelles a mis le feu aux allumettes cette année en autorisant le boisage des vins dans l'ensemble de la Communauté européenne. C'est dire le holà dans les chaumières et les interprofessions, qui ont eu l'impression de prendre une écharde dans le pied tout en s'exprimant comme si elles l'avaient sur le bout de la langue. A moins d'y être interdite, l'aromatization aux copeaux et autres planches du fameux *Quercus robur* est donc permise sur l'ensemble du territoire français. Les études en cours sur le sujet seraient plutôt positives: le boisage enrichirait même les vins! Même

situation avec la capsule dévissable. Voyez plutôt: le sondage que j'ai mené cette année auprès de 2347 consommateurs de vin confirme ici la tendance selon laquelle on préfère un vin moins net sur le plan de l'intégrité fruitée mais bouché d'un liège à un autre vin d'une parfaite netteté mais coiffé d'un *twist cap*. J'adore la France.

Vignerons inspirés. Le «beaujolais» de Jean-Marie Chermette au Domaine de Vissoux était sur toutes les lèvres des BOBO (bourgeois bohèmes) de la capitale en novembre dernier alors que la demande pour le gamay noir à jus blanc battait son plein. Terminé, le jaja de second ordre; place au beaujolais sain, croquant, digeste et amplement fruité, assumé par des artisans qui ont l'ambition de remettre les pendules à l'heure du «bonbeaujolais». Heureusement, d'autres maisons importantes comme Mommessin sont déjà engagées dans cette voie. Cela suffira-t-il à inverser la tendance pour cet éternel mal-aimé? L'année 2007 sera celle du Beaujolais ou je me tais!

Elle s'appelle Marjorie Gallet et travaille sa vigne sur 25 hectares en Roussillon, au Domaine Roc des Anges. Comme bon nombre de ses collègues dans le sud de la France dont on ne récompense pas (encore) assez les nombreux efforts de restructuration consentis sur le terrain, elle porte à bout de bras un terroir certes aride mais qui est aussi un formidable interprète de ce qui fait justement le génie de la viticulture française. On n'a pas choisi la voie de la facilité ici, plutôt celle de l'authenticité, à 180 degrés de ces vins «glamourisés» qui abreuvent la planète vin. A noter: ses carignans vieux qui se donnent des airs de nebbiolo dans sa superbe cuvée «1903». Avec de telles jeunes femmes, la France du vin peut respirer.

Le Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2001 du Français Samuel Tinon, qui a eu le culot, pour financer sa première vendange en 2000, de vendre sur pied sa récolte en primeur, réalisant ainsi son rêve: faire le vin qu'il aime. Sa production, qui tourne aujourd'hui autour de 20 000 cois, combine style, raffinement et personnalité. Il faudra surveiller non seulement ce garçon mais aussi l'énorme potentiel qui existe dans ce vignoble hongrois qui gagne en notoriété. Avis aux investisseurs.

Découvertes

La nouvelle production piémontaise (premier mil-



JEAN AUBRY

Sculpture au château Smith Haut-Lafitte (Pessac-Léognan).

lésime en 2004) du sympathique Paolo de Marchi nous offre déjà un Cepparello des plus racés, sans compter un Vin Santo parmi les plus brillants de la production italienne actuelle. Toujours en Italie: les montepulcianos et les trebbianos de chez Masciarelli, particulièrement expressifs et civilisés, ou encore ma redécouverte de l'année, Elisabetta Foradori, la reine du teroldego, dont la sensibilité à traiter le va-leureux cépage autochtone du Trentin rapproche ses cuvées à la fois des meilleurs margaux comme des vins du Rhône septentrional. Aussi: les cuvées «La Goulée» du chic Jean-Guillaume Prats au Cos d'Estournel, les champagnes Egly-Ouriet, Moutard et De