À l’école du goût

Auteur : Christian Pion

Date : 5 février 2017

Initiée par une poignée de vignerons alsaciens en 2013, l’Université des grands vins, ouverte à tous, rassemble des centaines de membres. Lieu d’échange autour de la dégustation, elle permet de définir et de promouvoir les grands vins de demain. Visite.

Rendez-vous est donné mercredi 11 janvier, Salle des Tisserands à Châtenois pour participer à une dégustation de vins blancs de Loire.

Une petite centaine de passionnés sont rassemblés : restaurateurs, vignerons, géologues, journalistes ou amateurs éclairés comme mon voisin de table, designer concepteur chez Peugeot, à Mulhouse. Après les mots de bienvenue et les vœux du président, Jean-Michel Deiss, vigneron à Bergheim, les deux invités, Claude Papin (Château Pierre Bise) et Éric Morgeat se présentent. La soirée se déroule selon le principe de l’appréciation successive de binômes de vins servis

simultanément, un temps de silence permettant à chacun de se concentrer. Ensuite, les vignerons décrivent leur terroir, les modes de vinification et d'élevage choisis. Ici, pas de commerce, pas de prix, seul le vin dans la nudité de sa révélation fait débat et provoque éloges ou critiques dans une confrontation vivifiante, parfois divergente, mais toujours féconde.

Ce soir, les vins, tous issus du chenin de Savennières et d'Anjou, sont de très haut niveau. Ce cépage peu aromatique, manifeste même une forme d'austérité dans sa jeunesse, il est un formidable révélateur du terroir. Les vins d'Éric Morgeat expriment ainsi avec densité toute la minéralité de ses sous-sols de basalte ou de schiste. Des nectars de patience, tendus et séveux, aux finales sur des amers nobles et gastronomiques. Vigneron de l'ancienne génération, Claude Papin est favorable aux tris successifs afin de récolter des raisins aux peaux minces exprimant avec élégance le caractère soyeux et lumineux du chenin. Mais nous ne goûtons pas uniquement les flacons des présents : les vins de Patrick Baudouin, racés, longilignes, purs, originaux par une tension particulière, aérienne et assez spirituelle, séduisent tout particulièrement. La patte de l'ancien libraire et homme de lettres est originale. Un dernier mot sur Nicolas Joly, vigneron de caractère, dont les chenins issus de vignes conduites en biodynamie et récoltés à pleine maturité, nécessitent une longue aération. Ils sont changeants, déroutants par leur complexité, leur opulence, et leurs notes sauvages et minérales. Ils méritent un long élevage en cave… Nous nous quittons vers 22h30. Objectif rempli ! Finalement qu'est-ce qu'un grand vin ? Celui qui laisse un souvenir impérissable.

Photo d'Étienne Sipp

Adhésion à l'UGV : 50 € par an (qui donne droit, lors de la première participation, à un coffret de quatre verres Riedel "Veritas"). Il est ensuite possible de s'inscrire librement à chaque dégustation, une dizaine par an, qui ont toujours lieu le mercredi (participation variable, autour de 50 €, repas compris)

www.universitedesgrandsvins.com