

Saveur | Voyage au royaume des vins liquoreux du Monde



Le soleil inondait les coteaux de Bommès, ce dimanche, donnant le ton d'un grand classique d'avant Vinexpo : la X^e édition de la dégustation des vins liquoreux du Monde qui avait pour cadre magnifique le Château la Tour Blanche, premier grand cru classé de Sauternes. Et le Monde, en effet, était fidèle au rendez vous, de l'Alexander Valley Californienne au Tokay, en passant par la Grèce, L'Espagne, l'Italie et, pourquoi pas, la Pologne.. Aqui a dégusté avec modération et pu mesurer la passion que suscitaient ces vins, tout en haut de la hiérarchie des liquoreux et vérifié, une fois encore, que les vins du Sud Ouest étaient décidément riches de diversité.

Alors, justement, pourquoi ne pas honorer un cépage de chez nous, certes moins connu que nos sémillons et sauvignons, mais extraordinaire de vivacité et dont le fruit est singulier: ce Petit Manseng, si cher, avec son grand frère, à nos vigneron du Jurançon... Charles Hours de Monein est de ceux-là, à la tête du Clos Uroulat et ces deux millésimes expriment la puissance aromatique du cépage : le 2016 dont l'étiquette, défendue par la fille du propriétaire, est un joli clin d'oeil au père – "Happy Hours"- et, plus encore le 2015, issu de raisins de vieilles vignes et élevé, pendant douze mois, en fûts de chêne qui conjugue, à merveille, fraîcheur et puissance. Vive le Petit Manseng.... et nouvelle occasion de le célébrer par un détour chez les voisins de l'appellation du Pacherenc du Vic-Bilh dont les Vignobles Brumont et Bouscassé portent haut les couleurs : deux millésimes du château Bouscassé, le Vendémiaire de 2017, tout sur la fraîcheur avec une belle maîtrise des sucres résiduels et un Brumaire de 2011 qui longtemps encore... sous l'Empire, ne reniera pas ses origines.

Un Rayne Vigneau à "boire tout le temps"...

De retour en Sauternais, Aqui a posé son verre du côté de Rayne Vigneau, premier grand cru classé, un des fleurons de l'appellation et a apprécié la douceur d'un 2015 – 78% sémillon 22% sauvignon - année de grande chaleur vendangé, fin septembre, et dont la fine délicatesse en bouche convainc ; Vincent Labergère aux commandes de la propriété revendique l'aspect « désaltérant » d'un vin « à boire tout le temps et à servir à tous les repas » ; comprenons-là que la conduite du vignoble et les vinifications, tout en conservant la typicité de l'appellation, participent de cette volonté de reconquête du plus grand nombre dont Sauternes a besoin. Le son de cloche n'est pas si éloigné que cela chez un autre premier grand cru classé, château Lafaurie-Peyraguey dont le jeune maître de chai, Christophe Navarro, nous parle avec affection de la création de 2015, le Sweetz, un cocktail destiné à l'apéritif qui met un vrai coup de jeune au grand vin : 6cl de Lafaurie, un zeste d'orange et trois glaçons.

Du côté de La Tour Blanche, l'hôte de cet événement parfaitement organisé par Didier Fréchet et son équipe, où il saute aux yeux que les créateurs de ces grands vins vont, de l'un à l'autre, curieux de partager savoirs et saveurs, on a beaucoup aimé, pour sa très grande fraîcheur, le 2015 où le sauvignon (15%) et la muscadelle (5%) complètent un sémillon de haute volée. Poursuivant notre visite en Sauternais, le château de Fargues nous a régalié d'un 2015 avec de délicieuses notes citronnées en fin de bouche (80% sémillon 20% sauvignon) et le château Suduiraut, premier grand cru classé, de deux superbes vins, un 2015 opulent mais de bel équilibre et un très grand 2005 qui ne reniera pas de sitôt l'élégance qui l'habite. Quant à Climens qui affirme, de longue date, son identité de premier grand cru classé de Barsac, il proposait deux millésimes de pur sémillon dont un 2012 très délicat, à côté d'un grand 2015. Impossible depuis Barsac de ne pas lever les yeux et d'ignorer l'autre rive de la Garonne pour aller à la rencontre d'un de ces grands vins de la rive droite ; en l'occurrence le Sainte-Croix-du-Mont, riche de ce beau terroir où les argilo-calcaires portent le cépage sémillon avec la puissance qui lui convient ; c'est ainsi qu'Aqui a eu le plaisir de réveiller quelques souvenirs de repas de famille, en dégustant la cuvée Premium de 2015 du château du Mont.

La Pologne s'y met aussi avec Vins de Glace

Vint alors le temps de voyager, avec le seul regret de ne pouvoir faire en trois heures le tour du monde que ce rendez vous nous offrait. Il fallait choisir. Alors nous commençames par la Hongrie et son incomparable Tokay. Il ne pouvait y avoir meilleur ambassadeur que Disznoko, l'étendard d'Axa Millésimes dans ce vignoble des confins du pays dont l'oxydation, était naguère la marque de fabrique du tokay et plaisait au grand frère de l'Est. Les temps ont changé, et même si la typicité n'a pas disparu l'élaboration reste unique, avec la singularité de ce moût botrytisé qui s'évalue en « puttonyos » ; les échanges avec nos liquoreux ont produit des vins davantage sur le fruit, tel ce 2011 de cinq puttonyos à la belle expression du cépage roi, le fumint, que Laszlo Meszaros et Andrea Hanyecz sont heureux de faire découvrir.

Toujours à l'Est, mais plus au nord, nous voici arrivés en Pologne, au nord-ouest de Poznan près de la frontière allemande. Oui la Pologne! Et nous l'apprenons a, aujourd'hui, un vignoble de 400 hectares dont le représentant à cette dégustation, Winnica Turnau, a suscité la plus grande curiosité. Un cépage Solaris, hybride entre autres de Riesling, Pinot Gris, Saperavi, Muscat. Et un vin de glace, élaboré à partir d'un cépage Johanniter, lui aussi hybride avec en complément chasselas et Muscat, vinifié à partir de raisins récoltés en janvier-février par des températures de – 7 degrés. La surprise est quand même grande de déguster ce vin qui revendique 7,5 degrés d'alcool et agite les esprits... à l'heure du réchauffement climatique.

Enfin, comment ne pas être tenté par un ultime voyage en Californie?... L'Alexander Valley, une des régions les plus chaudes de la côte Ouest, aux nuits très fraîches, a tapé dans l'oeil d'un œnologue champenois Luc Morlet. Après avoir posé son sac dans la Napa Valley il s'est lancé un défi : développer un vignoble sur 15 hectares pour y créer des vins d'exception, de niches, et en particulier des grands liquoreux, à partir d'un encépagement à base de sémillon, sauvignon blanc et muscadelle. En avant première à Vinexpo, ce 12 mai, c'est Joseph Johnston qui, pour la première fois, présentait le 2012 de « Morlet Family Vineyards » ; l'homme sympathique et disert, chargé de l'export chez LONGO en Italie, en éprouvait une fierté communicative, sans trop s'étendre sur le coût de la bouteille... qui ne cèdera en rien à quelques uns de nos plus grands Sauternes.



Joël Aubert

Credit Photo : Aqui.fr
Publié sur aqui.fr le 13/05/2019
[Url de cet article](#)