

La chronique / de Michel Dovaz

Beaucoup de bruit pour rien ...

Michel Dovaz inaugure ici une nouvelle chronique consacrée à l'actualité du monde des vins, alcools et autres boissons...

On a beaucoup parlé de Gustave Eiffel car « sa » tour fête son 120^{ème} anniversaire. Elle a donc été inaugurée en 1889. L'année même où un liquoriste, Fernand Moureaux, lançait sa nouvelle création baptisée « Suze, apéritif à la gentiane ». La tour et la Suze ont connu le succès que l'on sait, d'où l'idée de commémorer ce double anniversaire au premier étage de la dite tour en lançant une bouteille blanche spécialement habillée de motifs évoquant les constructions d'Eiffel. La bouteille est belle, mais que contient-elle ? La composition élaborée par Fernand Mourcaux est étrange : compenser l'amertume de la gentiane par un substrat sucré. D'autant plus étrange que le consommateur français n'a guère de goût pour l'amertume (il aime les anisés), contrairement à l'italien qui se régale des amareti (pâtisseries), boit du Fernet Branca, du Carpano punt e mes ou encore du Cynar, à base d'artichauts, contrairement à l'allemand inventeur des « bitters » (et l'anglais avec Guinness, etc). Peut-être Fernand Moureaux savait-il qu'au milieu du siècle (le XIX^{ème}) Gaétan Picon avait composé un apéritif à base de zestes d'oranges, de gentiane et de quinquina, donc un amère mis en production dès 1872 à Marseille?

Aujourd'hui le Picon bière et le Picon club, destinés à être mariés à la bière ou au vin blanc sec jouent leur fonction apéritive ; je pensais à cela lors de cette commémoration à la tour Eiffel car tout était fait pour que la Suze soit réduite (en quelque sorte) au rôle de composant de cocktail : avec des sirops de violette, de framboise, de cassis, et évidemment du Tonic.



Lorsque je demandais « une Suze sèche » (sans eau, sans glace), le barman était étonné, je fus sans doute le seul à ne pas céder à la « cocktailmania ». Je ne pouvais m'empêcher de penser que, décidément, l'amer ne fait pas recette et que même ceux qui le promeuvent en avait un peu honte : le barman devait habiller la Suze comme le traiteur devait déposer sur la noix de coquille Saint-Jacques un morceau d'orange. Pauvre coquille Saint-Jacques...

Pépineuse question à COU

Je quittais la Tour Eiffel pour me rendre au Bristol en méditant le précepte formulé par Curnonsky : « que les choses aient le goût de ce qu'elles sont ». La soirée au Bristol était consacrée à la présentation de la nouvelle appellation des « Côtes de Provence La Londe ». Les premiers rosés (2008) arrivent sur le marché, les rouges sont mis en bouteille dans le courant de l'été 2009, les blancs n'ont pas encore l'AOC Côtes de Provence La Londe. Cette appellation s'étend sur 1.800 ha (potentiels, actuellement 411 ha sont classés) de vignes sises dans trois communes entre le Cap Bénat et la Presqu'île de Giens dans le massif des Maures, le seul cristallin de Provence.

Le restaurant du Bristol est sans doute le meilleur restaurant d'hôtel de Paris, pour peu qu'on ait des affinités pour la cuisine classique. Le chef Fréchon a préparé des mets en parfaits accords avec les vins,

cela mérite d'être signalé car, presque toujours, les chefs font passer la cuisine avant le vin, évidemment au détriment de ce dernier.

La médiocrité des commentaires avant et après ce retrait a été consternante

Je ne vais pas m'étendre sur les accords mets et vins mais citer quelques vins remarquables, à commencer par le Côtes de Provence La Londe rosé 2008 Château Les Valentines, cuvée 8 by Les Valentines, tout en finesse au nez, en accord avec une bouche spirituelle (le blanc 2008 du même producteur, aussi fruité qu'équilibré fut parfait avec le rouget/aubergine-cumin). Les Côtes de Provence rouges, une production archi-minoritaire submergée par la déferlante des rosés peinent à faire valoir leurs qualités. Pourtant, ceux qui font passer l'élégance avant la puissance savent qu'ils sont uniques sur le littoral

méditerranéen, de Nice à Banyuls. Avec le pigeon à la broche, le Château du Pas du Cerf 2006, terpenique et empyreuma-

tique fleurit la garrigue et la pinède et la Cuvée Réserve 2006 du Domaine de Figuière dont la structure franche épaulée un fruité délicat, sans mollesse ni lourdeur jouèrent parfaitement leurs parties. Avec le dessert, deux rosés 2008 Côtes de Provence La Londe exprimèrent un autre style, plus rond, à la vinosité de fruits macérés-épices et de belle longueur. J'étais à la table de Geneviève Gualtieri (Château Pas du Cerf), Présidente de l'Association des Vignerons de La Londe. Evidemment nous avons parlé des rosés, de leurs élaborations, y compris de l'épineuse question de rosé de coupage. Ce n'était ni le lieu ni l'heure d'introduire une discussion de fond, je me suis contenté de remarquer que la proposition de coupage ne concernait pas les rosés d'AOC, ni les rosés « vins de pays avec indication géographique », c'est à dire tous. En revanche, les vins de table, une catégorie de vin en plein marasme aurait pu naître de vins blancs colorés par du vin rouge. D'autre part, les pays de l'U.E. ont toujours la faculté d'appliquer leurs règles nationales, à condition que celles-ci soient plus restrictives, ce qui est le cas en France concernant les rosés. En résumé, il n'a jamais été question que l'on puisse, en France, vinifier un rosé par coupage

(champagne excepté, voir ci-dessous). La fronde n'avait donc qu'un seul objectif : interdire aux autres pays de la Communauté Européenne de produire des vins rosés par coupage. Objectif atteint puisque le 8 juin la commission européenne a retiré son projet. La médiocrité des commentaires avant et après ce retrait a été consternante. Je dis bien « commentaires » et pas débat, car il n'y a pas eu débat. La mauvaise foi a rivalisé avec l'ignorance, laquelle n'était surclassée que par les préjugés.

Michel Dovaz

