

VINIFERA

C A
V E



VINIFERA No11 • PRINTEMPS 1994 • FR\$ 15.-

REVUE D'INFORMATION SUR LES VINS ET LA GASTRONOMIE

C

ET ESPACE EST RÉSERVÉ À NOTRE

INDÉPENDANCE D'ESPRIT

VINIFERA est une revue indépendante, sans publicité, et n'est vendue que par abonnement. Ainsi votre confiance et l'intérêt que vous nous témoignez sont les meilleurs garants de cette liberté.



Editorial

Après une décennie d'euphorie caractérisée par plusieurs millésimes somptueux et une demande accrue au niveau mondial, le monde du vin qui planait la tête dans les étoiles est brutalement retombé sur ses pieds et beaucoup de producteurs ne cachent pas aujourd'hui leur profonde inquiétude, voire leur pessimisme.

Plusieurs facteurs permettent de comprendre ce brusque changement.

D'une part la phase de récession mondiale que nous finissons de traverser actuellement n'a pas épargné le secteur du vin. Même si les meilleurs crus n'ont pas connu de baisse significative, hormis celle liée à des millésimes jaloux (1991, 1992 et 1993) et dont la relativement médiocre réputation a souvent été amplifiée et systématisée à tort, cette situation ne facilite pas la tâche des viticulteurs.

D'autre part, les habitudes de consommation ont évolué ces dernières années : on boit mieux mais moins. Difficile d'écluser dès lors les excédents de vins souvent médiocres qui semblent exister d'une manière quasi endémique dans certains pays ... A qui la faute ? Au ciel trop clément ? Au viticulteur trop enclin à confondre générosité et qualité ? A la frilosité du consommateur ? Aux marges du circuit de la distribution ? Si c'était si simple ...

Dans chaque région en effet, les problèmes – même s'ils se ressemblent parfois – se posent en des termes différents.

Prenons le cas de la Bourgogne : durant des années le monde entier a eu les yeux de Chimène pour ses vins d'une merveilleuse élégance. Et tout à coup, c'est la traversée du désert pour de nombreux producteurs et négociants victimes d'une image qui s'est lentement effritée : vins dilués, vinifications aléatoires, rapport qualité/prix incertain.

Quant à la Champagne, elle offre des allures de zone sinistrée. Du moins à observer l'état de santé d'un certain nombre de grands négociants. Il est vrai que la politique de prix pratiquée ces dernières années au niveau des champagnes de marque et des cuvées de prestige a de quoi laisser songeur. Cela dit, pourquoi céderait-on à la morosité ambiante et s'interdirait-on de faire la fête en dégustant une flûte de celui qui n'en déplaît aux Trissotins demeure le vin des grandes célébrations ?

Et Bordeaux ? Le cœur du monde viticole se met à douter et regarde avec nostalgie les témoins de son faste récent : chais baroques ou néo-classiques où les barriques semblent attendre des jours meilleurs; livres de

comptes où s'égrènent les traites des dépenses somptueuses. Un grand vin, il est vrai, c'est aussi la part du rêve. Et le rêve, chacun le sait, ignore les lois mesquines qui régissent le monde économique.

En Suisse également, une partie du vignoble s'interroge sur son avenir et – Europe ou pas – chacun sait que les temps ont changé et que, plutôt que de se réfugier dans un compromis qui mêle curieusement les vertus du protectionnisme douillet et le libéralisme viticole, il est temps de découvrir tout son talent et d'en jouer à fond la carte.

"Nous vivons dans une crise de l'offre, pas de la demande. Nous ne sommes pas assez créatifs".

Ce message n'est pas l'apanage d'un *guru* de la publicité. Tout au contraire, c'est un modeste mais exigeant vigneron du Languedoc qui l'énonce, Olivier Jullien (voir en page 5).

Puissent tous les râleurs impénitents et les défaitistes le recevoir cinq sur cinq.

Un dernier détail que j'allais oublier : les vins d'Olivier Jullien connaissent un tel succès que ce dernier arrive à peine à satisfaire la demande...

J.A. PERRIN

Editeur
le CAVE S. A.
Club des Amateurs de Vins Exquis
Chemin Crétaux
CH-1196 GLAND

T 022 364 00 66
F 022 364 00 44

Rédacteur en chef
Jacques PERRIN

Crédits photographiques
Etienne ROUX p. 1
Frieder BLICKLE p. 6
Pierre GAFFNER p. 8,9,11,12
Marc VAN APPELGHEM p. 29

Ont collaboré à ce numéro
Jasper GAME
André OSTERTAG
Jean-François RAGOT
Patrick REGAMEY

Graphisme
Fabrizio E. FRANCHETTI

Abonnement
Pour deux numéros frs 25.-
Chaque adhérent du Club des
Amateurs de Vins Exquis, en
s'acquittant d'une cotisation
annuelle de frs 25.- (120.- FF)
reçoit gratuitement VINIFERA.

Reproduction seulement avec accord
écrit de l'éditeur
© Le CAVE S. A. pour VINIFERA
février 1994

No 11 Revue d'information sur les vins et la gastronomie, paraît deux fois par an

VINIFERA

SOMMAIRE

NOTULES

1 EDITORIAL J. PERRIN

2 SOMMAIRE-NOTULES

3 LANGUEDOC MAS JULLIEN J. GAME

6 ALSACE DE L'AIR DU TEMPS, MON BON PLAISIR A. OSTERTAG

8 GASTRONOMIE YQUEM ECRIT DE L'AN 2020 J. PERRIN

13 VINS LIQUOREUX VINS MYTHIQUES ET DE LEGENDE J. F. RAGOT

19 DEGUSTATION BORDEAUX 1989 ET 1990 J. PERRIN

22 ITALIE VINI DA TAVOLA J. PERRIN

Photo de couverture:
Domaine Klein Constantia

La nouvelle a été abondamment commentée : Château Latour vient d'être racheté par François Pinault et redevient donc français.

A signaler la parution d'un ouvrage remarquable : *Château Latour, The history of a great vineyard 1331-1992*. Comme le titre l'indique, cet ouvrage est paru en anglais, évidemment. Le signataire en est Edmund Penning-Rowsell qui a traduit et réadapté l'ouvrage du professeur Higounet, La Seigneurie et le Vignoble de Château Latour, Histoire d'un grand cru du Médoc (XIVe-XXe siècle).

1993, l'année des surprises. Ainsi pourrait-on intituler ce millésime que certains ont enterré trop tôt. Au fur et à mesure de nos dégustations, nous ferons le point sur ce millésime. Pour l'heure une dégustation de plus de 200 vins en Bourgogne s'est avérée tout à fait étonnante, du moins en ce qui concerne les Bourgogne rouges. Chez les meilleurs on retrouve en effet un fruité d'une grande pureté, très ciselé, très typique du grand Pinot noir - fruité assez similaire à celui que l'on avait sur les 1988 et les 1990. De plus, les couleurs sont étonnamment soutenues, l'acidité bien présente et parfaitement équilibrée. Seul le degré alcoolique peut poser un problème, notamment chez les forcenés de la chaptalisation. Nous en reparlerons. Quelques moments forts : Volnay-Santenots 1993, Lafon / Chambertin et Romanée St-Vivant 1993, Domaine Leroy, pour ne citer que ces vins-là.

Bientôt un hôtel "Relais et Châteaux" à Barbaresco ? Angelo Gaja vient de faire l'acquisition du Château de Barbaresco, situé juste à côté de ses caves. Deux ans de travaux et de rénovation sont prévus qui verront surgir de la brume de Barbaresco un somptueux hôtel d'une vingtaine de chambres.

Visité la nouvelle "cathédrale du vin" que s'est offerte Marcel Guigal à Ampuis. Un superbe outil de travail à la mesure du talent et du perfectionnisme intransigeant de ce producteur dont la passion secrète est ... le magnétisme. Selon Marcel Guigal, son chai de vieillissement (qui peut contenir 2000 barriques) est très certainement unique car sa construction permet d'éviter l'effet "cage de Faraday" absolument préjudiciable au vieillissement du vin - effet qui caractérise selon M. Guigal la plupart des chais en béton construits ces dernières années, notamment dans le bordelais ... A suivre !

Qu'est-ce que le terroir ? Vous en saurez plus en feuilletant les Cahiers 1993 consacrés à la notion de terroir par *L'Amateur de Bordeaux*. Du fromage de Comté au vin de Porto, en passant par l'Alsace des grands crus et l'Italie, de nombreux aspects de cette notion, tout sauf évidente, sont évoqués avec intelligence. Nous en profitons pour saluer le travail admirable accompli par Jean-Paul Kaufmann et son équipe à *L'Amateur de Bordeaux*, une revue précieuse.

Que faut-il conclure de la dégustation-marathon organisée par la revue *Weinwisser* et qui portait sur 500 Cabernet Sauvignon en provenance du monde entier ? C'était couru d'avance : les deux jurys (amateurs et professionnels) ont surtout privilégié les Cabernet Sauvignon "exotiques" au détriment des grands vins bordelais qui éprouvent quelque peine à confirmer leur suprématie. Faut-il redire ici que ce genre de confrontation, s'il semble répondre à un certain goût pour le sensationnalisme facile, n'en est pas moins dénué de toute valeur exemplaire et comporte de surcroît un côté parfaitement ennuyeux ?