



ENTREVEU
Marc Almert

Dans le grand livre du domaine Kloster Eberbach, en Allemagne, le maître de chai a noté en 1920 que le vignoble utilisait pour la première fois un produit révolutionnaire : des pesticides. Dans ses notes manuscrites, il raconte que cet usage donne de bons résultats dans les vignes, mais il constate que tous les employés deviennent malades.

Cette description du millésime 1920 a été lue lors de l'événement annuel A Century of Riesling, au cours duquel des bouteilles de vin blanc du siècle dernier ont été dégustées.

Car contrairement à ce que l'on croit, le vin rouge n'a pas le monopole de la longue garde. Le blanc aussi peut traverser les âges, à condition de bien le choisir. Pour le démontrer, ExtraBrut a demandé conseil au meilleur sommelier du monde en 2019, Marc Almert.

« Fruités et légers, plusieurs vins blancs sont produits pour être bus en jeunesse, dit Marc Almert. Pour cette raison, les gens croient qu'ils ne peuvent pas vieillir, mais c'est faux. »

Deux éléments permettent aux blancs de vieillir : l'acidité et le sucre. Sans surprise, ces deux composantes sont typiques du riesling allemand.

D'autres cépages possèdent aussi l'une ou l'autre de ces caractéristiques. C'est le cas du chenin blanc, du chardonnay et de différents assemblages à base de grenache blanc comme ceux de la Rioja ou du Rhône.



SILENCE, ON GOÛTE !

Après quelques décennies en cave, la couleur des blancs change. La robe devient brunâtre. Le caractère du vin se transforme aussi. Les arômes de fruits s'éffacent. Le bouquet rappelle l'odeur de terre et de noix. Certains cépages comme le riesling évoluent vers des parfums de pétrole ou de truffe qui peuvent surprendre les non-initiés.

Ces arômes discrets et peu communs sont appelés le *quint'aster* par les Anglais, poursuit Marc Almert.

« Il faut déguster plusieurs vieux vins blancs avant de les apprécier », relève l'expert.

Comme pour le rouge, il ne faut pas s'imaginer que tous les blancs traversent le temps avec brio. Un chardonnay d'entrée de gamme ne vieillira pas aussi bien qu'un Montrachet de Bourgogne. Le prix n'y est pour rien, dit M. Almert. C'est le terroir qui détermine le potentiel de garde. Règle générale, les blancs issus de régions plus fraîches, ou l'acidité des vins est plus élevée, ont tendance à mieux vieillir.

Peut-on garder une bouteille coiffée d'une capsule à vis ? Oui, répond Marc Almert. Cependant, puisque le contact avec l'air est plus faible, le vin va évoluer différemment. Les arômes de fruits seront davantage conservés et les notes tertiaires (noix, épices, humus) vont tarder à apparaître.

Après 50 ans de garde, il sera sans aucun doute plus facile de craquer une capsule à vis que de retirer un vieux bouchon de liège fragile et friable. Mais lorsque le vin sera ouvert et qu'il racontera son histoire, l'émotion grimpera toujours d'un cran. Peu importe sa couleur.