

*Surprise!*  
LES CADEAUX  
QUE VOUS REVIEZ  
D'OFFRIR

# à table

elleatable.fr N° 7

COACHING  
LE GRIGNOTAGE  
QUI VOUS FAIT DU BIEN

Leçon filmée  
Comment faire  
des meringues ?

Cuisine du placard,  
les lendemains de fêtes

Concours  
10 000 €  
d'accessoire  
à gagner

Carnet d'un  
sommelier  
les vins  
du Nord-Est

Bougies Trudon  
les meilleures pour  
un réveillon  
aux chandelles

100  
recettes  
POUR DES RÉVEILLON  
EN DOUCEUR

→ *Escapade à Parme*  
AU PAYS DES BONS PRODUITS

T 06450 - 73 - F: 3,50 € - RD



FRANCE METROPOLITAINE... € 3,50 / ROM € 4,25 / BEL € 4,00 / CHA 5,015 / AUT € 4,70 / CDN \$ 6,95 / DE \$ 5,90 / ESP € 4,25 / GB £ 3,30 / GR € 4,40 /  
ITA € 4,00 / LUX € 4,00 / MAR 45 DH / NC 400F CFP / IN € 4,40 / PLY FR 1600 CFP / PORT. CONTI € 4,70 / THA 5,300 BT

*Chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse et auteur d'un ouvrage didactique sur « Les 100 mots du vin » (édité aux PUF), **Gérard Margeon** est un précepteur tout trouvé pour un cours de viticulture générale. Pour le deuxième épisode de ce feuilleton, il coupe la carte de France en quatre et explique pourquoi le grand Nord-Est produit les champagnes, les bourgognes ou encore de magnifiques crémants en Alsace.*

photo: Jean-Claude Amiel  
réalisation: Sandrine Giacoberti  
texte: Julien Bouré

# MARGEON tire le vin au clair



Chaque vin a une utilité dans l'année. On n'a pas envie d'ouvrir un Châteauneuf-du-Pape rouge ou un Pomerol avancé en maturité au mois d'août. Au mois de décembre, on préfère la puissance d'un Meursault à un Muscadet, sauf bien sûr pour les fruits de mer. » Quant à Noël, c'est le moment psychologique du champagne et du gewurztraminer. S'il existe des saisons pour les vins, Gérard Margeon connaît-il un moyen de les classer par styles ? Peut-être bien. Divisez la carte viticole de la France en quatre parts égales. Les grandes régions qui résulteront de ce découpage sont en apparence abstraites, gratuites comme le découpage de certains Etats américains qui s'inspire davantage de la géométrie spatiale que de la stricte géographie. Pourtant, si l'on tient compte des impératifs climatologiques et de terroir propres à chacune d'elles, on comprend pourquoi les vins sont différents au Nord et au Sud à l'Est et à l'Ouest de l'Hexagone. Selon Gérard Margeon, « pour un vigneron, le tout est de commencer par accepter son positionnement sur le territoire ». Aujourd'hui, il s'attaque au grand Nord-Est. Plutôt qu'à un cours de géologie, de climatologie ou d'ampélographie, ce qui suit s'apparente à une série de photographies vues du ciel.

**Les influences.** Ce sont d'abord celles du climat continental. Pas d'océan, ni de grandes rivières (à l'exception du Rhin) en trait d'union comme la Gironde, le Rhône ou la fameuse virgule de la Loire. Cette région est toutefois très complète parce qu'on y fait de tout, des bulles, de grands blancs secs, de grands vins rouges, y compris de magnifiques blancs moelleux en Alsace. La plupart des cuvées sont produites à partir d'un seul cépage, sauf en Champagne. Globalement, c'est le cas de tout le Nord, contrairement au Midi qui est souvent « multiocéage », sans doute à cause d'une « cannice » que ces assemblages permettent de parfaire en combinant les qualités des différents raisins. Les vins ont besoin d'un cycle végétatif équilibré, alternant du chaud et de la règle. De ce point de vue, la France a un talent fou.

**Quels styles ?** Pas de style général, mais des régions bien marquées.

**L'Alsace.** Cette grande région me donne parfois l'impression de se sentir loin de la France, alors qu'elle compte parmi celles qui en défendent le mieux les couleurs. Elle est très attachée à conserver sa personnalité française, ●●●



●●● loin des vins blancs secs allemands souvent doucereux ou très faibles en alcool. L'Alsace est une région viticole très talentueuse, car on y trouve tous les styles. D'abord, ses crémants, qui sont des vins effervescents à haute expression, en particulier ceux à base de riesling (on dit qu'il vaut mieux s'offrir un très bon crémant d'Alsace ou de Loire qu'un champagne « inconnu »). L'Alsace produit aussi des vins blancs secs composés à partir d'une multitude de cépages typiques et une palette entière de vins moelleux et liquoreux, en particulier les « vendanges tardives » qui peuvent porter jusqu'à 120 g de sucre résiduel par litre. Et puis, il y a de plus en plus de grands vins rouges essentiellement à base de pinot noir, qui permet de passer du vin le plus frais et le plus simple au plus « sérieux », avec des élevages en bois aussi longs

qu'en Bourgogne. Bien qu'elle soit très septentrionale, l'Alsace jouit d'un microclimat parfois aussi chaud et sec que dans le Midi, mais adouci par le voisinage du Rhin, qui lui permet de créer ces vins rouges d'une grande qualité. Je vous assure que certains sont capables de rivaliser avec les grands Bourgogne en matière d'équilibre, de structure et de puissance.

**Le Jura.** Ce n'est pas une petite région. Au contraire, elle est très complexe car elle sait faire du crémant, des vins blancs secs, moelleux dans une moindre mesure, mais aussi des vins rouges. Elle utilise pour cela des cépages autochtones absolument uniques: le poulsard et le trousseau, dotés d'un faible potentiel colorant qui donnent des vins « coraillés », « œil de perdrix » à la limite du rosé, alors qu'ils sont ●●●





••• macérés à l'extrême. C'est d'ailleurs une erreur de croire que la couleur claire d'un vin indique qu'il est léger ou pauvre en alcool. Il me semble que les vins rouges, fort intéressants, correspondent à la climatologie jurassienne, avec des expressions authentiques très adaptées à l'hiver, aux volailles, aux morilles, aux fromages régionaux et à la sauce à la crème. Mais le Jura sait aussi produire des vins plus frais avec du chardonnay.

**La Savoie.** Un vignoble méconnu, qui pâtit comme la Provence d'un problème d'image véhiculée par le tourisme. Non, les vins savoyards ne sont pas faits pour la fondue. Ils reposent sur un potentiel viticole rarement exploité, mis à part quelques grands vigneronniers qui ont toujours combattu les effets de mode. On y trouve des domaines sur piémont ou coteaux souvent difficiles à travailler, mais disposant de terroirs uniques et parfois extrêmement sophistiqués de silex et de schistes, avec cette influence des Alpes franchement intéressante, d'autant qu'on y travaille des cépages autochtones, sans équivalents ailleurs. La Savoie est en passe de se donner une image sérieuse et reconnue de vins qui se dégustent à tous moments de l'année, et pas seulement dans les stations de sports d'hiver.

**La Champagne.** En France, les bulles les plus nobles, les plus sophistiquées et les plus précieuses sont produites sur des terroirs blancs, d'un calcaire absolu. Et cela ne peut se faire nulle part ailleurs. On n'a jamais fait d'aussi belles bulles que sur la craie champenoise, au même titre qu'on n'a jamais fait d'aussi beaux merlots que dans les argiles de Pomerol. Pourquoi? Parce que les faiblesses apparentes de sa climatologie font la force de ce vignoble. Elles lui imposent un seuil de maturité qui le prive de raisins trop riches et trop mûrs pour produire des bulles élégantes. Les champagnes sont élaborés pour la plupart avec un minimum de deux ou trois cépages (un peu de chardonnay, du pinot noir et un raisin typiquement champenois nommé le pinot «meunier»). Mais ce n'est pas le cas du «blanc de blancs», qui ne contient que du chardonnay. Quant au champagne rosé, c'est une exception nationale qui devrait bientôt nous poser problème au niveau européen. La France défend bec et ongles ses vins rosés (en particulier de Provence, qui sont en effet de vrais vins, exceptionnels de finesse et de complexité). Selon sa législation, ils macèrent directement dans le pressoir jusqu'à prendre leur couleur, qui ne peut résulter d'un simple •••



●●● mélange de vin rouge et de vin blanc. Sauf les champagnes rosés, qui n'en sont pourtant pas moins nobles.

«Les» **Bourgognes**. Au pluriel, car on ne peut pas comparer Chablis aux premières vignes de Dijon, qui ne sont pourtant éloignées que de quelques kilomètres. Quand on arrive de la Champagne, les terrains de Chablis sont aussi dépouillés, idéaux pour les vignes à raisins blancs. Ceux-ci (du chardonnay, et quelques arpents de sauvignon sur Saint-Bris) sont peut-être légèrement trop riches pour des bulles, mais ils donnent des vins secs d'une expression verticale, pénétrée de la minéralité de la craie; et cela, c'est d'une beauté absolue.

Il y a quelques années, la région avait un peu dévié pour satisfaire une clientèle internationale qui la réduisait au blanc sec. Attention, les Chablis sont de très beaux vins qu'on ne devrait pas réserver aux huîtres. Il existe même des grands crus sans doute plus riches et plus complexes que les grands vins blancs des côtes de Beaune. On y fait aussi – plus rarement – du vin rouge à base de pinot noir, parfois un peu tendu, tonique, mais il y a des exceptions (j'en connais par exemple dans la région d'Auxerre au velouté fantastique). A 150 km de «No Grape's Land», on arrive sur la partie la plus célèbre de la Bourgogne, patrie des grands vins rouges pour les côtes de Nuits et des grands vins blancs dans le cas des côtes de Beaune (c'est une généralité). Ils sont essentiellement faits avec du pinot noir et du chardonnay, plus marginalement de l'aligoté, à Bouzeron notamment, qui donne des vins gras et très sérieux: je préfère sans hésiter un très bon aligoté à un mauvais chardonnay de coteau périphérique, qui sera de toute façon plus cher. Le chardonnay, c'est un mot magique qui peut recouvrir des résultats décevants si la vigne est plantée sur une parcelle mal exposée et peu qualitative. Quant à la notion de Grand cru, elle correspond tout simplement à une surface de terre qualitativement supérieure à celle qui est à côté. Ici, un écart d'un seul rang de vigne peut vraiment tout changer. En quittant ce joyau qu'est la Bourgogne centrale, on accède à une double région très intéressante: la côte chalonaise et la côte mâconnaise. Elle donne des rouges et des blancs assez proches des styles précédents, mais avec plus de fraîcheur, moins de prétention et à des prix plus démocratiques. Ce sont des gens sincères, qui travaillent bien: dans le Mâconnais, ils ont le même chardonnay que sur la route des grands crus, des pressoirs aussi coûteux, mais ils vendent leur vin à 5€, car le terroir est moins exceptionnel.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

160 ELLE À TABLE NOVEMBRE-DECEMBRE 2010



**Le Beaujolais.** Toujours plus au sud, ce vignoble d'une beauté incontestable ressemble toujours à ce grand Nord-Est en monocépage: ici, beaucoup de gamay, un peu moins de chardonnay. Certes, tout le monde connaît le «Beaujolais nouveau», mais il faut garder à l'esprit que le Beaujolais, c'est beaucoup plus que le primeur. Il y a des crus très sérieux de catégories différentes, allant de goûts plus ou moins fruités, structurés ou complexes, jusqu'au vin le plus ambitieux, le Moulin-à-Vent, lequel ne craint pas de s'attaquer au pinot noir des côtes de Nuits. Ceux qui n'ont pas acheté de Beaujolais en millésime 2009 devraient y réfléchir à deux fois. C'est une année qui pourrait se révéler extraordinaire.

Plus loin, on aperçoit déjà Lyon, le Rhône est en vue. Et là tout change, les paysages, les sols, les cépages. Pourquoi? Éléments de réponse au prochain épisode...

➔ Nous remercions le superbe Château de Bérus et le Domaine Jean-Marc Brocard de nous avoir fait explorer une partie du vignoble de Chablis.

