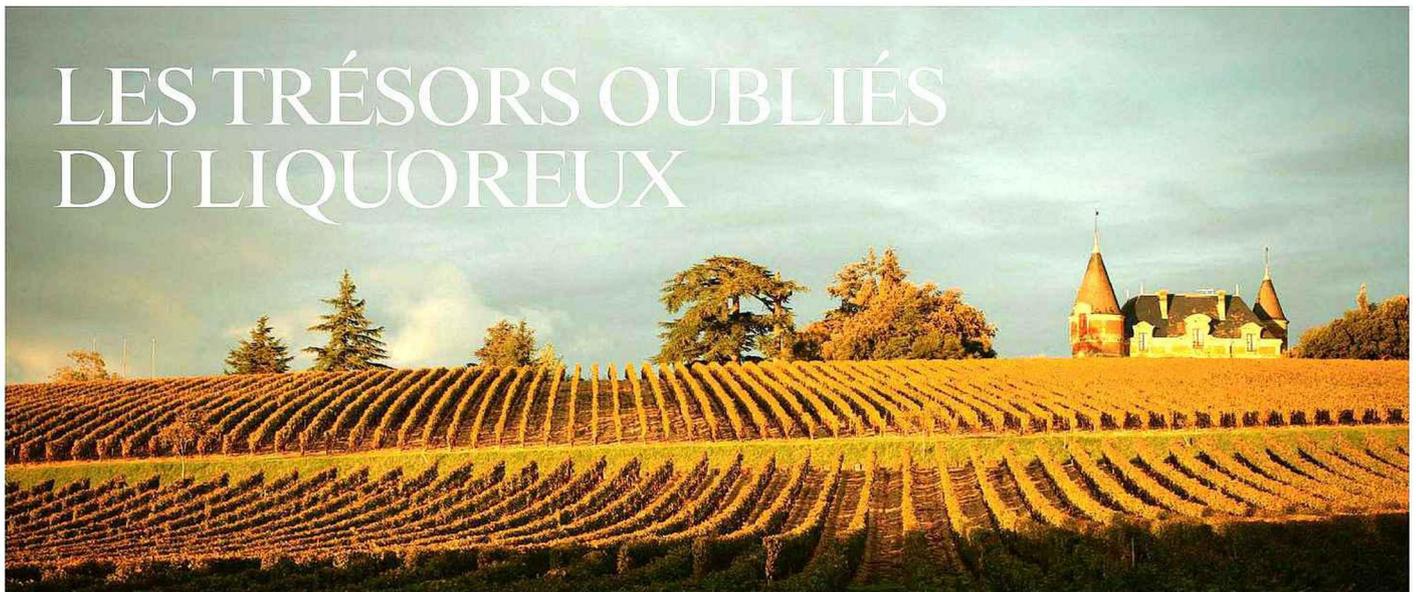




## Plaisirs Vin



Le domaine du Château de Rayne-Vigneau, dans le Sauternais. CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU





## **PATRIMOINE De l'Alsace au Sauternais, la France est championne de ces vins puissamment sucrés mais aujourd'hui délaissés**

Petite révolution à Sauternes. Château Rieussec, un des premiers crus classés de l'appellation (propriété du groupe Domaines Barons de Rothschild Lafite), propose son nouveau millésime (2019) dans une bouteille aux airs de flacons de porto n'ayant plus grand-chose à voir avec la traditionnelle bouteille « bordelaise » de 75 centilitres. Une métamorphose assumée par la nouvelle patronne, Saskia de Rothschild, franchement décidée à lutter contre la malédiction commerciale des grands sauternes, dont le nombre d'amateurs diminue inexorablement d'année en année.

La nouvelle Rieussec, bien sûr 100 % écolo-compatible, est dotée d'un deuxième bouchon pour refermer facilement le jus doré, qui peut se déguster sur plusieurs semaines

### **« Les liqueureux ont une longévité exceptionnelle, ce sont des vins éternels »**

**Ivan Massonnat (Belargus)**

en le conservant au frais. Le prix explose au passage (120 euros, au lieu d'environ 75 euros jusqu'alors), rappelant que le liqueureux, issu d'une récolte grain par grain, est le vin le plus cher à produire: en moyenne, un cep de vigne donne un seul verre de sauternes!

Un sacré saut en parachute, localement loin d'être jugé comme une facétie made in Rothschild. « Ce dont nous avons besoin, c'est de nous différencier de Bordeaux; Sauternes est un produit unique, il faut le faire savoir », s'enflamme Derek Smith, pilier de la vente

par correspondance (catalogue L'Homme moderne), propriétaire d'une autre belle étiquette, château Rayne-Vigneau. Lui aussi réfléchit à une toute nouvelle bouteille (« peut-être plus en forme d'amphore ») et se démène comme un beau diable pour vendre son sauternes (récemment labellisé végétarien) en proposant des bouteilles personnalisées pour anniversaires ou en envoyant des touristes déguster son or jaune sur la cime d'un arbre avec vue imprenable.

En réalité, tout le Sauternais tente de propulser son liqueureux dans un XXI<sup>e</sup> siècle pour l'heure infusé aux rosés et aux bulles nature. À La Tour blanche, cru historique de l'appellation mais aussi lycée viticole, le jeune directeur Michel Aguirre organise des apéros chics dans les vignes avec vue à 360 degrés sur la vallée du Ciron. C'est cette petite merveille sylvestre dont la brume automnale réalise parfois le miracle naturel donnant naissance au précieux liqueureux: l'humidité se déposant sur les baies, elle les dégrade grâce à l'action d'un champignon (*Botrytis cinerea*), et ce sont ces raisins rabougris (« pourriture noble ») qui seront pressés pour obtenir une quintessence à la teneur en sucres résiduels délicieusement déraisonnable (supérieure à 50 grammes par litre). Des sommités du monde des affaires (Robert Peugeot, Silvio Denz, Bernard Arnault, Bernard Magrez, etc.) sont d'ailleurs venues récemment en Sauternais investir dans ces vins de collection. Un projet de classement Unesco du vignoble est également sur la table.

Seulement voilà: Sauternes a le même problème que tous ses concurrents. « Tout le monde se souvient d'avoir un jour goûté un grand vin doux, mais les amateurs perdent l'habitude d'en boire, nous subissons de plein fouet les attaques en règle contre le sucre », explique David Grellier, du domaine La Varière, qui cherche à dompter *Botrytis* sur la zone ancestrale du quarts-de-chaume. Ce fabuleux liqueureux angevin a connu deux années maigres, avec très peu de vin disponible. C'est le cas presque partout. « La dynamique est clairement sur les bulles et sur le blanc sec, tandis que nous ne pouvons même pas produire tous les ans », dit Jean-



**LES TRÉSORS OUBLIÉS DU LIQOREUX**

Famille du média : PQN  
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 1113000

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales



Edition : 16 janvier 2022 P.44

Journalistes : BENOIST

SIMMAT

Nombre de mots : 1146



**SÉLECTION**

**Des styles différents selon les régions**

**ALSACE**

● **Valentin Zusslin, vendanges tardives Bollenberg, gewurztraminer 2015** : un petit miracle d'équilibre entre nez de rose, litchi et fruits d'automne sur une finition aux amers parfaits. 42 euros.  
● **Kirchberg de Ribeauvillé, riesling**

**grand cru vendanges tardives 2015** : vin tout en puissance avec ses arômes d'agrumes confits, ses épices douces, ses parfums floraux. 110 euros (en magnum).

**BORDEAUX**

● **Château de Rayne-Vigneau, sauternes 2010** : du grand

classicisme à l'œuvre avec ce nez de figues et de coings surmonté d'une bouche opulente et douceuse de fruits confits. 43 euros.  
● **Château La Rame, sainte-croix-du-mont 2019** : des sensations originales avec ces parfums d'oranges amères, de noix, de

brioche grillée, toujours d'une belle longueur. 19 euros (50 cl).

**LOIRE**

● **Château La Varière, quarts-de-chaume Les Guerches 2018** : un jus long d'une immense concentration (pâte de fruits confits, tilleul, poivre), parti pour vingt

ans de cave. 40 euros (50 cl).  
● **Belargus, quarts-de-chaume Les Quarts 2018** : des arômes d'ananas et de tilleul portés par une bouche aérienne et persistante, une réplique magnifique sur un plateau de fromages. 40 euros (37,5 cl).

Paul Zusslin, du domaine alsacien du même nom, qui n'a pu réaliser aucune de ses si fines « vendanges tardives » en 2020 et 2021. Partout en France, de grands noms de la viticulture s'essaient aux liqueux quand la nature l'autorise (les Plageoles à Gaillac, les Amoreau au **château le Puy**, les Brumont à Madiran, etc.). Des gestes experts qui, hélas, ne déplacent plus les foules.

Et pourtant, la France, avec ses liqueux de Loire ou du Sud-Ouest (loupjac, monbazillac, etc.), avec ses vendanges tardives ou « sélection de grains nobles » d'Alsace ou d'ailleurs, est championne du monde de ce genre très particulier – dont les cousins étrangers sont les fameux vins de glace allemands, les grains nobles suisses du Valais et les tokays hongrois. De fait, la famille des beaux liqueux ne

manque pas d'arguments. « *D'abord ils possèdent une longévité exceptionnelle, ce sont des vins éternels* », explique Ivan Massonnat, de la nouvelle génération de vignerons de quarts-de-chaume (Belargus), qui a épuisé son stock de cuvée Ultra 2018 auprès des grands collectionneurs asiatiques après avoir reçu la note ultime de 100/100 dans le guide Parker. Il est vrai que tous les vins doux de France et d'ailleurs peuvent, contrairement à la plupart des rouges ou des blancs, se conserver facilement plusieurs décennies en cave. Rayne-Vigneau commande d'ailleurs des bouchons dotés d'une capacité de garde de 50 ans.

« *Ce sont aussi de vrais vins de gastronomie, capables de donner la réplique à des plats épicés de toutes sortes, à des fromages forts, des volailles* », explique Jean-Paul

Zusslin, confirmant l'intuition générale : les traditionnelles associations avec du foie gras (saisonnier ou mal vu) ou des desserts (évités par les chasseurs de sucre) n'ont fait qu'accentuer la crise. Il faut en sortir et s'orienter vers des mariages plus audacieux ; David Grellier évoque par exemple les tartares de saint-jacques ou les noix de ris de veau. Troisième argument : le prix. A l'exception de certains rois de sauternes (les certes excellents Yquem, Fargues ou Gilette), on trouve des crus classés (ou non) ayant échappé à la folie inflationniste bordelaise comme Coutet, Sigalas-Rabaud, La Tour blanche, Myrat ou le domaine de l'Alliance et proposant des vins délicieux de 30 à 60 euros. Qu'attendons-nous ? ●

BENOIST SIMMAT

VALENTIN ZUSSLIN, DR. CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU; CHÂTEAU LA RAME; CHRISTOPHE GAGNEUX/CHÂTEAU LA VARIÈRE; PIERRE MAHIEU/BELARGUS

