

## « REFLETS » 11 Septembre 2010

### *Les guides du plaisir vinique*

L'amour du vin vit du partage. Pour découvrir chaque jour de nouveaux plaisirs à goûter ensemble, depuis des temps immémoriaux, on n'a pas fait mieux que les guides des vins dont le millésime nouveau vient de paraître.

L'envie de connaître les meilleurs vins, de désigner les endroits où leurs producteurs les ont fait naître, est vieux comme le monde. Avant notre ère, l'aristocratie romaine, fabuleusement enrichie depuis la conquête de l'empire, montrait son statut social notamment par des agapes somptueuses, dont les vins étaient les fidèles compagnons.

Cette recherche éperdue du raffinement a permis aux crus de Falerne, issus des pentes du Mont Massico en Campanie, d'être reconnus comme étant les plus exquis de l'Antiquité. Ainsi, le concept de la hiérarchie qualitative des vins est né. Il a accompagné les vigneron, tout comme la quête des plaisirs nouveaux a accompagné les amateurs, à travers les siècles jusqu'à aujourd'hui.

« Comment convaincre un large public autrement que par les guides, qui, de plus, disposent tous, aujourd'hui, d'une version Internet », se demande Frédéric Becht, jeune vigneron talentueux du Domaine Becht à Dorlisheim. Il considère sa présence dans le grand guide des Vins de France de Bettane et Desseuve comme une récompense de ses efforts. Et des efforts, il y en a à fournir pour mériter les étoiles et les macarons pour les domaines, ainsi que les notes pour les différents vins.

Mais qu'on ne s'y trompe pas : **« évidemment, je fais tout pour augmenter la qualité de ma production encore et encore, pour être reconnu aussi par les experts. Mais, je ne peux pas produire exclusivement pour les guides, en cherchant le raccourci vers les étoiles, en quelque sorte »**, sourit son jeune collègue Jean-Sébastien Marionnet, l'excellent vigneron du Domaine de la Charmoise en Touraine.

« Certes, il y a des modes dans la viticulture, comme par exemple le fameux goût boisé des vins rouges qui plaît tant à Robert Parker. Les techniques de vinification se mondialisent et introduisent quelques éléments communs dans certains vins rouges. Mais, même si je le voulais, je ne pourrais pas reproduire le vin d'un autre producteur, bien noté. Les vignobles de chaque vigneron sont aussi différents que leurs microclimats, leurs sols, leur exposition... La bonne note, c'est la cerise sur le gâteau», souligne Frédéric, qui réfute le soupçon que les guides contribuent à l'uniformisation du goût du vin.

**« Obtenir vingt sur vingt pour un de mes vins dans un guide je ne saurais pas comment faire »**, le rejoint Jean-Sébastien, qui comme son collègue alsacien n'a qu'une chose en tête : **« produire des vins qui me plaisent, qui me ressemblent avant tout »**.

L'éternelle quête du plaisir qui unit producteurs et amateurs de vins...