



ALSACE, JURA, LOIRE... LES AUTRES GRANDS PINOTS NOIRS

S'il se distingue en Bourgogne, le cépage pinot noir produit de nobles expressions sur bien d'autres terroirs français. Dégustation iconoclaste à l'intention des amateurs de délicatesse.

En 2004, le film américain *Sideways* de l'acteur et réalisateur Paul Giamatti, avec Paul Giamatti et Thérèse Liener, a mis au cœur du cinéma californien les péripéties des compères dans un environnement bachique. Ce film a relancé l'intérêt pour ce cépage, pinot noir aux États-Unis et dans le monde. Le film est en effet son meilleur moment, alors que s'affirme un peu partout une lassitude des vins noirs et surconcentrés de syrah, cabernet-sauvignon ou merlot. À une époque dominée par la quête du "toujours plus" – plus de couleur, plus de richesse, plus de fruit, plus de sucre –, le grand classicisme du pinot noir est, l'espace d'un film, apparu dans tout son éclat, comme une révélation.

La dégustation
ALSACE

Avec plus de 200 cuvées dégustées, le verdict porté sur les vins rouges d'Alsace est sévère. Trop clairs – la couleur est souvent proche d'un rosé –, ces rouges apparaissent dilués, à cause de rendements pléthoriques à la vigne et d'un manque de maturité. Résultat : la grande majorité des vins ne présente aucun intérêt. Et pourtant, certains vigneron démontrent avec talent que produire des grands rouges en Alsace est possible. Le domaine Albert Mann est le chef de file de cette génération de vignerons conscients du potentiel de ce cépage dans la région.

16/20
■ DOMAINE PIERRE FRICK
Rot Murié Terrasses 2004
Bouteilles produites : 2 200
Bouteilles disponibles : 2 000
14 €
Pinot noir "bio" et très original, plein et savoureux, aux notes saugaves et long en finale. Bon style complet, mais qui a véritablement besoin d'air. Potentiel de garde d'environ deux à trois ans.



augure pour les amateurs : le succès du pinot noir incite les vigneron qui en possèdent à mieux valoriser leurs vignes, et ce bien au-delà de Sancerre, de la Bourgogne et de la Champagne, ses fiefs naturels.

Vive les coteaux-champenois

Que retenir de cette dégustation près de 300 échantillons ? L'Alsace mine par le nombre de vins présentés, mais le niveau moyen de sa production reste médiocre. Certains vigneron proposent toutefois des vins plus mûrs et concentrés, aux influences bourguignonnes revendiquées. Leurs noms ? Les Barthelmé au domaine Albert Mann, Jean-Michel Deiss ou encore René Muré.

En Champagne, les coteaux-champenois effectuent un retour remarqué. Les fameux vins de Bouzy, d'Ambonnay, de Vertus ou de Cumières, régal de nos ancêtres, intéressent à nouveau les grands vigneron champenois comme Francis Egly (Egly-Ouriet). Mais c'est à Sancerre que nous avons été le plus impressionnés, en particulier par le millésime 2008. Les plus belles cuvées produites par Alphonse Mellot, Vincent Pinard ou la famille Reverdy offrent une intensité bouleversante. Certaines atteignent le niveau des plus grands bourgognes. De 6,20 à 60 euros, une certitude : le pinot vous réserve de très belles découvertes.

Un cépage raffiné, aérien, floral...

Quelles sont les caractéristiques essentielles du pinot ? À la dégustation, on le présente volontiers comme délicat, tendre, aérien, floral. Naturellement, ceux qui l'apprécient commencent par lui rendre hommage en Bourgogne. De la Côte de Nuits aux meilleurs crus de Pommard ou de Volnay, c'est en Côte d'Or que le pinot noir trouve sa plus subtile expression, son lien le plus fort avec le terroir. En Côte d'Or, mais pas uniquement en Côte d'Or, comme le démontre notre tour de France. Considéré comme difficile par les vigneron, le pinot noir, il est vrai, ne

partout. Ce sont les vignon septentrionaux qu'il préfère, souvent des terroirs voués à la production de vins blancs, comme la vallée de la Loire, et Sancerre en particulier, le Jura, l'Alsace et la Champagne. Plus au sud, par exemple en Languedoc, il n'atteint pour ainsi dire jamais son meilleur niveau de finesse et d'élégance. Seconde remarque, de bon

CONDITIONS DE DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés à l'aveugle par Philippe Maurange du 1^{er} au 16 février dans les locaux de La RVF à Issy-les-Moulineaux. Les échantillons étaient présentés par région de production et, dans chaque région, par appellation, du millésime le plus jeune au plus ancien.