

## **Wine Symposium au lac de Côme et verticale Armand Rousseau, le temps suspendu**

Angélique de Lencquesaing



Se poser sur les rives du lac de Côme, goûter d'incroyables grands crus, y croiser des géants du vin, des amateurs passionnés et d'immenses dégustateurs, aussi humbles que brillants... Récit de 3 jours en suspension à la Villa d'Este entre conférences, dégustations et haute gastronomie.

Le monde des grands vins a ceci de fascinant qu'il est parfois associé à l'élégance des grands moments de la vie. La Villa d'Este offre un écrin incomparable, et accueille chaque année depuis 2008 ce que les initiés porteurs du badge remis à leur arrivée appellent le VDEWS (pour Villa d'Este Wine Symposium). Un nom presque intimidant, annonciateur d'un programme de haut niveau concocté par François Mauss (Grand Jury Européen). Vignerons, amateurs et chercheurs venus du monde entier convergent donc vers Cernobbio au moment où le lac se pare de couleurs de feu et se prépare doucement à s'endormir, le temps d'un hiver.



La session débute pour moi par une joyeuse Paulée, judicieusement positionnée dans le programme pour favoriser les premiers échanges entre participants. A ma table, deux cultures cohabitent et se font face, plusieurs couples d'amateurs monégasques devisent avec les promoteurs américains de l'application Vivino. La température s'élève rapidement, le champagne Ruinart rosé coule à flots, et la tension monte encore d'un cran lorsqu'apparaît une bouteille de château-d'yquem 1995 dans les mains d'Heini Zacharassien (le créateur de l'appli)... Un festival de flacons s'organise rapidement dans la véranda, on voit

passer des merveilles, on en hume beaucoup, goûte quelques larmes de ci, de là...Frédéric Panaïotis, le chef de cave de la maison Ruinart – et très brillant dégustateur – n'a pas son pareil pour dénicher les trésors et les faire partager (Leflaive, Dujac...), merci à lui ! Tous ces cadavres exquis achèvent dignement la soirée, réunis en trophée à l'entrée d'une salle de restaurant qui ne ressemble plus à rien, en dépit des louables tentatives des maîtres d'hôtel pour maintenir un semblant d'ordre.

## LES PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES AU CŒUR DU SYMPOSIUM



Le lendemain, retour aux choses sérieuses. La journée s'ouvre par une table ronde dédiée aux intrants viticoles. Le Professeur David Khayat y évoque les récentes avancées et conclusions d'études venues des Etats-Unis, et de l'état de la recherche pour établir un lien entre alcool et cancer. Les recommandations émanant de l'ASCO (American Society of Clinical Oncology) ont force de loi, il est important de réagir car l'enjeu en termes de communication est immense. Si pour le célèbre cancérologue français, les intrants ne sont présents qu'à l'état de traces résiduelles dans le vin, ce sont les utilisateurs de ces produits qui risquent gros et doivent en être protégés. Une mise en garde appuyée alors le public risque de faire un amalgame entre le risque de maladies induites par l'usage de traitements phytosanitaires – lien établi – et le danger potentiel que représente le fait de boire du vin (l'effet « cash-investigation ») amalgame désastreux pour l'image véhiculée par la filière auprès du consommateur. La maison Jadot, très engagée dans une démarche éco-responsable vient à ce titre

d'obtenir le label de Haute Valeur Environnementale et souligne l'importance d'une telle démarche pour les communes et la population environnant les vignes. Plusieurs producteurs (Egon Muller, Antinori) évoquent quant à eux le dilemme que pose pour eux l'usage du cuivre (un traitement utilisé par les vigneron en bio), par opposition au recours à des produits chimiques : lequel des deux est préférable pour la nature, pour le consommateur ? Le consultant Stéphane Derenoncourt, qui n'hésite jamais à jeter un pavé dans la mare, ne résiste pas à la tentation de souligner qu'une levée de bouclier des consommateurs est salutaire, et donc souhaitable ; car si les grands vins ont le luxe de pouvoir tirer vers le haut la qualité de leur production, pour les vins d'entrée de gamme l'absence de communication sur les produits employés – soutenu par le lobbying des firmes qui commercialisent

ces intrants – constitue un danger de taille pour le consommateur. Sursaut souhaitable, ou rejet prévisible ? La réponse est entre les mains des producteurs eux-mêmes.



L'intervention du pépiniériste Lilian Bérillon apporte un éclairage passionnant car il est un pionnier de la démarche en bio, et même en biodynamie dans le développement de son activité. D'ailleurs, ce n'est pas un hasard si la liste de ses clients ressemble à s'y méprendre à celle du réseau de vigneron avec lesquels iDealwine travaille dans le cadre de ses achats directs (ou aimerait tant le faire). Car Lilian Bérillon souligne – comme Stéphane Derenoncourt d'ailleurs – l'importance du matériel végétal dans la conduite d'un vignoble et la nécessité de le penser pour une durée qui doit impérativement s'inscrire dans le temps long. Sa méthode procède – c'est lui qui le dit – du bon sens paysan : un tri minutieux des plants, l'obligation de prendre le temps de les sélectionner, une bonne préparation des sols et du système racinaire et aussi l'importance de favoriser la biodiversité, gage d'équilibre naturel pour la vigne.

Autre éclairage édifiant, celui d'Hervé Berland, venu exposer l'approche environnementale mise en œuvre au Château Montrose. Surprise : c'est un saut dans le futur qui est en marche dans les moindres recoins de ce cru classé de Saint-Estèphe ! Afin de réduire l'empreinte carbonique Montrose a en effet construit une ferme photovoltaïque de 3000 m<sup>2</sup> qui rend le domaine autonome sur le plan électrique (et même plus, le surplus étant revendu à EDF). Parallèlement Hervé Berland cite la mise en place d'un puit géothermique, l'usage d'engrais maison, le recyclage du CO<sub>2</sub> issu de la fermentation pour la production de bicarbonate de sodium ou de potassium... aucune des toutes dernières avancées technologiques ne semble avoir été oubliée. Le but ? Permettre à Montrose de passer à 100% en bio à horizon 2020. Une vision à haute teneur technologique, presque glaçante, ainsi que le soulignera François Mauss, mais pourtant mise en œuvre par une équipe passionnée.

## L'ÉVOLUTION DU GOÛT DU VIN

L'un des temps forts des conférences qui se succèdent durant ce symposium sera celle, très attendue, d'Axel Marchal (Professeur à l'Université de Bordeaux, auteur d'une thèse sur les bases moléculaires de la saveur sucrée des vins secs) et Gabriel Lepousez (Docteur en neurosciences et spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau), consacrée à l'évolution du goût du vin. Ces deux-là, c'est bien simple, on les écouterait pendant des heures tant la parole est fluide, le discours étayé et la démonstration limpide. Difficile à résumer d'ailleurs, car l'évolution du goût répond à des influences complexes : viticoles certes, œnologiques bien sûr mais aussi liées aux attentes des différents marchés. Les deux intervenants – qui sont au demeurant d'authentiques passionnés de vin et de fiefs dégustateurs – ont recherché dans de multiples directions tout ce qui pouvait permettre d'expliquer l'évolution du style des vins, sa couleur notamment, beaucoup plus claire au XVIII<sup>e</sup> siècle qu'aujourd'hui, ainsi que le laissent penser les œuvres des peintres de l'époque (cf. Le déjeuner d'huîtres de Jean-François de Troyes, commandé par Louis XV et exposée à Chantilly). Ils ont cherché à en comprendre la cause : un potentiel colorant devenu plus important au fil du temps en raison de

la pulpe, plus dense aujourd'hui ; l'augmentation de la richesse en sucre, imputable au réchauffement climatique, mais pas seulement (la hausse de la concentration en gaz carbonique joue son rôle aussi) ; la variabilité du gène olfactif, géographique et aussi culturelle. On apprend, au passage, que le système olfactif de l'enfant est déjà mature dès la 11e semaine de gestation, et que le répertoire olfactif de l'enfant se construit au plus tôt, l'espèce humaine étant ainsi faite qu'elle est capable de curiosité pour des goûts diversifiés et nouveaux.



Gabriel Lepousez et Axel Marchal

Les deux chercheurs livrent aussi le résultat de différentes expériences, dont une venant confirmer que les vins à plus forte teneur en sucre sont à priori préférés des amateurs à la première gorgée, mais à la longue ce sont les vins les plus frais (à teneur en sucre moindre) qui remportent leur adhésion. D'ailleurs, Axel Marchal et Gabriel Lepousez ne manquent pas de relever l'impact de ce qu'ils ont appelé l'« effet Sideways », ce film nominé aux Oscars qui a propulsé au plus haut niveau la notoriété du pinot noir – cépage frais, à l'origine de vins délicats – dans le monde anglo-saxon.

Tous deux pointent du doigt le risque d'une perte de diversité du matériel végétal liée au développement des cépages résistants. Face à ce risque d'uniformisation, la baisse de la consommation au profit de vins plus qualitatifs, plus chers aussi et l'envie de découverte et la curiosité qui l'accompagnent constituent une tendance encourageante. Aubert de Villaine conclura d'ailleurs cette conférence par le rappel de la nécessité absolue de prendre soin du matériel végétal, fondamental pour préserver l'identité d'un terroir. Et le gérant de la Romanée Conti sait de quoi il parle....

## **MONUMENTALES, LES DÉGUSTATIONS**

Mais le Symposium de la villa d'Este ne saurait en aucun cas se résumer à une succession de conférences, aussi brillantes soient-elles ! Les travaux pratiques ont été nombreux, et divers d'ailleurs. L'un d'eux m'a par exemple conduite jusque dans les cuisines de la Villa d'Este – qui, au passage, servent en une saison de 8 mois plus de 70.000 repas d'une qualité incomparable, une performance qui mérite d'être saluée -. Un jour je vous ferai goûter les meringues dont on nous a donné le secret, laissez-moi juste m'entraîner un peu. Mais revenons au vin. Une sympathique salle de dégustation,

laconiquement baptisée Imperial room, offre en continu durant ces trois jours les vins de différents producteurs qui participent au Symposium. C'est donc dans ce cadre que nous avons pu déguster quelques pépites – joie de retrouver le domaine Belluard, en Savoie, et ses incomparables bulles – mais aussi plusieurs monuments. En Alsace, Jean Trimbach a apporté une belle série de ses plus grands rieslings, dont une rareté, la cuvée Frédéric Emile 2001 dans sa version Sélection de grains nobles. Un vin qui n'a pas été produit depuis, les conditions climatiques n'ayant jamais plus été réunies. Un bouquet complexe et délicatement épicé, parfaitement aérien, qui laisse en bouche une empreinte légère, le vin étant pourtant doté d'une persistance exceptionnelle. On s'entraîne aussi pour le dîner de gala, en goûtant en avant-première le riesling Clos Sainte-Hune 2011, admirable de droiture et de précision.



Dans la série des monuments, il y a aussi... les vins du domaine de la Romanée-Conti. Aubert de Villaine, fidèle à son image discrète, les apporte sans crier gare à un moment de la journée qui n'est pas annoncé, pour éviter l'émeute. Il est préférable de rester à proximité car les bouteilles se vident en un éclair. Arrivée quelques minutes trop tard, je découvre avec dépit trois flacons vidés de leur substance... Il me faudra toute l'élégance et la générosité de l'un des participants pour goûter à l'admirable et rarissime bâtard-montrachet du domaine. Une merveille d'équilibre, tous les arômes que l'on espère d'un grand chardonnay sont présents, aucun ne dépasse ni ne s'impose, la texture est d'une finesse inouïe, la longueur immense... un grand moment que je dois à Olivier Didon (alias Oliv sur le forum de la passion du vin), quelle classe, un immense merci. Les dégustations sont tellement nombreuses, impossible de vous relater tous les vins découverts et goûtés – et grand regret de ne pouvoir vous parler ici des rieslings allemands de chez Dönnhof et von Winning -.

## **UNE VERTICALE SIGNÉE ARMAND ROUSSEAU**



Alors là, s'il est une dégustation que l'on ne voudrait en aucun cas passer sous silence, c'est bien celle des vins du domaine Armand Rousseau. Le symposium propose chaque année plusieurs verticales de prestige organisées en présence du producteur. Celle-ci en est une, et non des moindres : neuf vins de ce mythique domaine au programme, vous imaginez le rêve ? Mais attention, la règle du jeu est sévère : la dégustation se déroule dans un silence de cathédrale. Cyrille et moi prenons place à l'endroit assigné à chacun. Nous sommes prié de humer, goûter,

consigner nos observations dans l'élégant petit carnet qui nous a été remis, et surtout dans un calme absolu, censé ménager la concentration des dégustateurs. Intimidant et un peu austère de prime abord, mais finalement précieux, tant les vins sont immenses. En guise d'ouverture, celui qui fait office de « vin de présentation » – un gevey-chambertin Lavaux Saint-Jacques 2012, tout de même – est déjà une petite merveille de fraîcheur, avec son nez très pur de griotte, son fruit intense, sa trame bien serrée et sa fin de bouche qui laisse se développer, crescendo, une puissance maîtrisée. Viendront ensuite quatre années de gevey-chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques, une occasion exceptionnelle de confronter ces millésimes au profil très divers. Le 2012 qui se présente avec des notes fumées, légèrement grillées, montre une certaine retenue, presque austère mais développe une trame dense, serrée ; le 2009 offre au nez une magnifique expression florale et développe en bouche une texture soyeuse et un bouquet explosif de fruits rouges bien mûrs, dans un ensemble plus massif que vertical. Le 2010 se déploie avec une énergie remarquable – quasi électrique -, une élégance absolue, un équilibre parfait. Et enfin le 2006 offre un nez très classique et légèrement épicé, un ensemble souple relevé de notes torréfiées et de sous-bois en fin de bouche.



La tension monte d'un cran lorsque l'on aborde la série de Chambertin. Le changement de terroir est perceptible, ces vins issus de vignes âgées de 50 ans offrent un supplément de richesse, une texture beaucoup plus dense et ample tout à la fois, qui tapisse voluptueusement le palais avec une intensité qui tranche avec la matière plus dentelée du gevey. Le 2012 offre un nez vibrant d'où jaillissent les arômes intenses de framboise écrasée. C'est gourmand, infiniment élégant. En bouche l'attaque est d'emblée voluptueuse, la texture suave, riche, intense, la puissance semble parfaitement maîtrisée.

On tient là un pur-sang – ou une Maserati, voiture choisie pour nous acheminer aux deux extrémités de ce séjour décidément d’anthologie – que la main géniale du vinificateur a su retenir d’un geste souple... Vient ensuite le 2010, qui offre tout ce qui précède, mais avec un cran d’élégance supplémentaire. On franchit une marche qui nous mène vers la définition de ce qu’est le mot plénitude. Plénitude d’arômes, de texture, le juste équilibre entre la puissance et le velouté de la trame, avec une longueur infinie... On voudrait garder pour toujours en mémoire ce vin parfait. Le 2009 se révèle en ligne avec son millésime : un fruit gorgé de soleil jaillit du verre, pleinement mûr. La texture est puissante, voluptueuse, sans aucune aspérité et la longueur exceptionnelle. Toutefois, l’expression générale du vin est encore très compacte et pas pleinement déliée. A ce stade, on ne peut que conseiller aux heureux détenteurs d’un chambertin 2009 de ne pas l’ouvrir, le millésime étant encore assez fermé et se goûtant – c’est relatif – moins bien que ses pairs. La dégustation s’achève en délicatesse avec le 2006 : on atterrit en souplesse sur un nez plus floral, relevé de notes d’épices (réglisse). La bouche offre une belle fraîcheur, on a là affaire à un vin plus apaisé – par comparaison avec le flamboyant 2009 – plus fondu, on atteint l’âge de la sagesse.



Merveilleux et inoubliable moment que cette dégustation menée en présence de Cyrielle Rousseau (fille d’Eric Rousseau) qui nous livre matière à réflexion en concluant par la devise maison : « Retrouver l’esprit qui fait de grandes choses et qui en ferait d’autres en d’autres temps ». Après un échange entre les participants, Aubert de Villaine conclut par des mots à son image : « Ce qui est magique avec la Bourgogne, avec les grands vins tels que ceux du domaine Rousseau, que je connais bien, c’est qu’ils se distinguent tout à la fois par leur discrétion, leur concentration et leur transparence. » Discrétion, concentration et transparence... Remarquable définition d’un grand cru de Bourgogne, vous ne trouvez pas ? En ce qui me concerne je m’en souviendrai à chaque fois que j’aurai la chance d’approcher un de ces mystérieux pinots, à l’avenir...

Impossible de vous décrire dans le détail tous les grands moments de ce séjour dont le dîner de gala constitue l’un des points d’orgue. Si vous voulez en savoir plus, la solution consiste à vous inscrire sans tarder pour la dixième édition du Symposium, qui se déroulera du 8 au 11 novembre 2018. Un seul mot pour conclure : bravo à François Mauss qui a créé un évènement unique au monde, avec un talent et un doigté exceptionnel car il réussit à créer une alchimie entre les participants d’origine et de culture si diverses. Alchimie qui fonctionne parfaitement, dans une ambiance chaleureuse et détendue. Merci à toute sa famille qui l’accompagne avec un soin, une attention et une délicatesse de tous les instants pour chacun des participants. On y retourne ensemble l’année prochaine ?



François Mauss et Aubert de Villaine

Article publié sur [le blog iDealwine](#) le 23/11/2017