



■ ART DE VIVRE

## AU MILLÉSIME

### Une réserve de trésors

Le 1<sup>er</sup> octobre dernier, Michel Falck a fêté les 40 ans du caviste alsacien Au Millésime par une sélection de six vins et de quatre spiritueux ayant marqué les grandes étapes de son histoire. L'occasion de redécouvrir, une fois de plus, que toute dégustation d'exception est aussi affaire de mots choisis : qui peut raisonnablement goûter les vins sans aimer les mots ? Et sans faire honneur au travail de ces alchimistes en cave qui œuvrent à nous transmettre le fruit fermenté de la vigne jusque dans les subtilités de notre belle langue française ?

Quel bon vin vous amène ? Michel Falck a été aimanté de bonne heure par l'éclat du bon vin vivant. Cette heureuse production végétale, apparue voilà sept millénaires au Moyen Orient, terre d'émergence des monothéismes, se révèle sujet de conversation et support de convivialité tout autant que boisson, sacralisée ou non – toute une culture, en somme, qu'il a commencé par têter avec les beautés de la langue maternelle...

Issu d'une lignée de commerçants remontant au XIX<sup>e</sup> siècle – son arrière-grand-père Frédéric Falck, était grossiste en bières, vins, boissons et pains de glace à Wasselonne à la Belle Epoque –, il s'éveille au goût et aux saveurs des produits de qualité dès son âge le plus tendre. Rompant avec une tradition familiale bien établie, il décide de passer par l'école hôtelière de Strasbourg plutôt que par une école de commerce.

Là, il fait la rencontre déterminante de Paul Brunet, son professeur de sommellerie (Meilleur Sommelier de France 1969). Cet auteur de plusieurs ouvrages de référence lui transmet sans modération son amour pour le vin et lui transfuse ses connaissances. Michel Falck complète sa formation par un MBA en Management hôtelier international à Paris (groupe ESSEC Cergy Pontoise) et suit des cours de dégustation à l'Académie du Vin de Paris avec Steven Spurrier, une autre rencontre déterminante dans son itinéraire spiritueux, tout en parcourant la planète Vin, particulièrement prodigue en coups de cœur et en expériences esthétiques de haute volée, dont chaque parcelle visitée déroule des millions d'années d'histoire jusqu'au parc jurassique français originel qui nourrit le vin autant que le climat ou une bonne exposition en pente ...

### UN ITINÉRAIRE SPIRITUEUX D'UN SIÈCLE À L'AUTRE

L'enseigne Au Millésime est créée le 17 octobre 1975 au 28, avenue de la Marseillaise à Strasbourg. Une date fondatrice consacrée par un Bordeaux Pauillac Château Mouton Rothschild 1975 dont Michael Broadbent, l'ancien expert en vins de Christie's, disait : « Un vin mesquin, lunatique et magnifique. Grande profondeur de couleur, chargé de fruit, bouquet des plus étonnants. Mais tannique. Nez vif de cabernet, timide tout d'abord, mais qui développe un bouquet séduisant, avec des arômes de tabac comparables à un Graves, fougères, grillé, profond. Assez moelleux. Beaucoup d'alcool, de l'extrait, du fruit, de la saveur. ».

En février 1996, Michel Falck rachète la boutique Au Millésime, un premier pas sur l'avenir. Pour célébrer cette date fondatrice, quoi de mieux qu'un Côtes-du-Rhône rouge Syrah 1996 du Château

## CARNET GOURMAND

de Fonsalette, situé au nord d'Orange, sur la commune de Lagarde-Paréol ? Assemblage de Syrah de deux parcelles (moins de un hectare), la cuvée a été élevée en vieux fûts dans le domaine aujourd'hui dirigé par Emmanuel Reynaud – qui exploite également le Château Rayas et le Domaine des Tours : « Elle se rapproche par sa finesse et son style « bourguignon », sa densité, sa structure et sa puissance des grands vins de la Vallée du Rhône nord » précise le caviste.

En novembre 1998, le Millésime Strasbourg prend ses aises dans la cave-grenier de la rue du Temple Neuf. Un déménagement célébré en beauté par un Châteauneuf du Pape Cuvée spéciale 1998 produit par Henri Bonneau sur son exceptionnel terroir de la Crau. Cette cuvée n'a été produite que deux fois en trente ans : en 1990 et 1998, à hauteur d'environ 2.000 bouteilles à chaque fois. Comme le précise le caviste, « cette cuvée extrêmement rare marque le plus haut point d'expression du savoir-faire d'Henri Bonneau qui la vendange à très hauts degrés de maturité ». Le style se rapproche d'un Amarone, « mais en plus fin, grâce au Grenache ». Une belle complexité aromatique, une élégance et une concentration qui en font un « vin de méditation » – de ceux qui se mangent,



Michel Falck

même si Michel Falck recommande de le savourer, en accords mets-vins, avec un lièvre à la royale façon Emile Jung ou une gigole de chevreuil grand veneur...

En novembre 2008, le caviste se sent à l'étroit dans ses locaux strasbourgeois et ouvre son Comptoir du Millésime à Vendenheim. La décision, prise au « pire moment » (la chute de la banque Lehmann Brothers), s'est avérée des plus fécondes – et a été célébrée comme il se doit par un Champagne rosé « Dizy Terres Rouges » 2008, un rosé de saignée élaboré par la maison Jacquesson, obtenu en faisant macérer les raisins avec leur peau dans des foudres de chêne pour obtenir la robe voulue, en l'occurrence fort marquée... Commentaires de dégustation du caviste : « On y décèle des notes de framboise, de groselle et d'épices, avec une légère minéralité et une belle puissance. L'ensemble est harmonieux, délicat et en même temps gourmand. ».

La boutique en ligne est lancée durant l'automne 2014 – un très beau millésime en Alsace, ainsi que l'atteste le Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2014 produit par Etienne Loew, désormais à la tête de 11 hectares en agriculture biologique. Commentaire de dégustation du caviste : « L'Altenberg de Bergbieten est un grand cru au sol marno-calcaire, apportant profondeur et finesse. L'exposition de ce terroir est caractérisée par

Pays : France  
Périodicité : Bi-hebdomadaire



*un bel ensoleillement et une forte présence caillouteuse qui emmagasine la chaleur et assure un bon drainage. ».*

L'ouverture du Millésime à Mulhouse a été consacrée par la belle complexité aromatique (fleur d'oranger, chêne, tabac blond, gousse de vanille et amandes fraîches) du Bas Armagnac Gélas 40 ans 40%, élaboré par la maison Gélas dans le Gers ainsi que par l'explosion aromatique (cocktail d'épices aux notes de pommes cuites et de noix) du Bas Armagnac Single Cask 12 ans, vieilli à 54 % et la remarquable tenue aromatique (notes de fleurs blanches, de cannelle et de miel) du Bas Armagnac Single Cask 8 ans – toujours de la maison Gélas.

Aujourd'hui, Au Millésime est une affaire familiale qui compte 10 salariés (tous sommeliers ou œnologues) sur les trois boutiques

et propose 2.000 références dont 51 grands crus d'Alsace. Sa « botte secrète » : le whisky – le caviste propose plus de 200 références à des prix oscillant entre 21 et 515 euros la bouteille.

Particulièrement sensibles au rapport entre l'environnement et le vin, Michel Falck et son directeur commercial, Emmanuel Maire, en ont parcouru, des vallées et des coteaux, des domaines et des châteaux où s'élabore toute la magie du vin – et tout particulièrement en terre de France où s'exhale une « *exception culturelle* » aussi incontestable que le « *french flair* » qui débusque les pépites à donner en partage...

*Le Semainier*

**AuMillesime.com**