

## Des vins de soif pour l'été...

Je vous ai déjà parlé des excellents vins, notamment le robola, que produit l'île de Céphalonie en Grèce, des vins de soif qui titrent 11-12 degrés et qui ne vous assomment pas comme la plupart des vins alsaciens beaucoup trop alcoolisés. Je me souviens de l'excellent « Kanales » de chez Sipp que l'on biberonnait dans les années 70 au « Pfiffebreder », au bas de la rue du Maroquin à Strasbourg, pour arroser un « Männerstolz » un « Versteckelter, un morceau de « Negerbibes » (schwarzwurcht) avant que le culinairement correct ne vienne les rayer de la carte... Mais revenons à nos libations estivales avec les conseils de Michel Falck, cavisite au « Millésime » depuis 1975, rue du Temple Neuf à Strasbourg. Dans les « Alsace » à 12°, il a retenu un sylvaner de Jacques Maetz à Rosheim, très vif et d'une grande fraîcheur, ainsi qu'un pinot blanc, mise de printemps 2005, de Jos Meyer à Wintzenheim, léger et élégant, parfumé d'arômes de fruits blancs, mais sec et très équilibré. Dans sa besace, pour aller taquiner la truite, il mettrait également un Solis 2004 de Julien Meyer à Nothalten, un assemblage de pinot auxerrois, de sylvaner et de muscat, un vin très fin et très digeste. Mais les « vins de soif » au sens noble du terme à 11°, on les trouve plutôt en Savoie, avec un Abymes 2005 de Michel Quénard, un vin très pointu, net et cristallin, ou en Italie avec un Bardolino Chiaretto rosé 2005 de la Quercia Cazzano di Tramigna, un caprice d'été à l'italienne, élégant et frivole comme les idées qu'il vous inspirera en lisant ce numéro... Michel Falck recommande enfin un Touraine rouge 2005 d'Henry Marionnet, un vin pur absolument sans soufre, très authentique comme aux premières vendanges, gorgé d'arômes de fruits rouges, à servir frais.

Qui disait qu'il fallait consommer alsacien ? Certes, mais pour être pompette au bout du troisième verre, mieux vaut faire un écart à « Sidesprung » en suivant les conseils de Michel Falck dont la cave strasbourgeoise regorge d'autres trouvailles...

**Au Millésime**  
**7, rue du temple Neuf**  
**67 000 Strasbourg**