

STRASBOURG-SCHILTIGHEIM - SALON DU VIN À CÔTÉ LAC

40 ans d'amour du vin

Exercer, pendant 40 ans, le métier de caviste à Strasbourg, c'est accumuler des trésors d'expériences. Michel Falck les partage avec les œnophiles pour leur ouvrir les yeux sur les transformations du monde viticole.



Michel Falck est propriétaire-gérant des magasins «Au Millésime» à Strasbourg, Mulhouse et Vendenheim. Photo archives DNA

« En quarante ans , la qualité des vins de France ou d'ailleurs, les progrès de l'œnologie et la concurrence sur le marché mondial aidant, s'est nettement améliorée. Aujourd'hui, les mauvais vins, il faut vraiment les chercher. De nouveaux vignobles sont nés, du Chili jusqu'en Nouvelle-Zélande en passant par l'Inde et la Chine. On annonce même la plantation de vignes au Tibet. En France, le Languedoc-Roussillon et le Val de Loire ont connu un essor fantastique, le Beaujolais un renouveau », explique Michel Falck, propriétaire-gérant des magasins « Au Millésime », à Strasbourg, Vendenheim et Mulhouse.

« La viticulture alsacienne a connu, elle aussi, grâce à ses vigneron et ses terroirs extraordinaires, le même phénomène, au point de devenir la région au monde, offrant les meilleurs rapports qualité-prix, notamment pour les riesling. Depuis une décennie, on produit même de grands vins rouges dans notre région », se réjouit-il. Pourtant, cette marche vertueuse ne nous a pas conduits vers le Nirvana des amateurs de vins. « Depuis des décennies, la concentration des arômes et du sucre dans le vin augmente, aboutissant à des vins parfois déséquilibrés. Et puis, il y a le fameux « goût américain », résultat d'un usage excessif de barriques neuves lors de l'élevage du vin rouge pour lui donner des arômes de vanille, par exemple. Une évolution attribuée au célèbre critique de vin américain, Robert Parker. Est-il vraiment le seul responsable de cette mode ? Il faudra chercher la faute aussi parmi ceux qui la suivent aveuglément ».

De plus, depuis le début des années 80, le nombre de vignerons en viticulture biologique augmente régulièrement dans le monde. « Le fait de conduire ses vignes en bio n'aboutit pas automatiquement à de meilleurs vins. Mais, c'est souvent le cas parce que ces vignerons sont contraints de veiller sur leurs vignes, si ce n'est que pour empêcher la propagation de maladies. Quatorze pour cent des vignerons alsaciens pratiquent actuellement la viticulture biologique ».

Les œnophiles ont aussi changé

Si le monde du vin a pu se transformer autant, c'est que les œnophiles ont aussi changé. « Les clients, devenus très exigeants, ne gardent plus les vins, comme il y a 40 ans. Le goût des vieux vins est en train de se perdre. Aujourd'hui, les vins sont produits pour être consommés immédiatement », conclut Michel Falck.

Pour les 40 ans du caviste « Au Millésime », à Strasbourg, 40 vignerons sont invités à son 7e salon du vin, samedi 7 novembre, de 11h à 21h, au restaurant « Côté Lac » à Schiltigheim, Espace européen de l'entreprise, 2, pl. de Paris. Entrée: 5€.