

## Dossier : Histoires de vins

« La nouvelle donne

HISTOIRES DE VINS PAR JÜRGEN THÖNE - ALSACE VENDANGES TARDIVES - DOMAINE AGAPÉ

### Le pari gagné

Désirer ce vin, c'est prendre un risque. « Une vendange tardive ne s'obtient que grâce à une météorologie favorable. Parfois, on l'attend en vain », dit Vincent Sipp, vigneron à Riquewihr. Mais, en 2009, ses espoirs n'ont pas été déçus.



Vincent Sipp, vigneron à Riquewihr. (Document remis)

« Une vendange tardive est créée à partir de raisins récoltés des semaines après la cueillette des baies destinées à la production de vins classiques. Le risque, c'est qu'à force d'attendre le moment où le sucre dans les raisins atteint le taux réglementaire pour une vendange tardive, on s'expose aux aléas météorologiques qui peuvent nous faire tout perdre », explique Vincent.

La production extrêmement variable de vendanges tardives en Alsace, produites à partir de raisins d'un des quatre cépages – gewurztraminer, pinot gris, riesling et muscat – traduit cette incertitude, à laquelle le réchauffement climatique en rajoute encore. « Les quatre dernières années, je n'ai pas pu en produire », continue Vincent. « Avant de sentir le réchauffement climatique, nous avions de belles arrières-saisons plutôt sèches et froides, propices à l'apparition lente du champignon botrytis cinerea, provoquant l'apparition de la pourriture noble. Ce champignon se nourrit de l'eau du raisin, ce qui aboutit à une concentration de son jus. Avec le réchauffement climatique, il fait trop chaud et trop humide, en automne, pour produire des vendanges tardives. Dans ces conditions, l'apparition du botrytis cinerea est rapide et massive. Au lieu d'avoir de la pourriture noble, nous obtenons alors de la pourriture grise ».

Tous les terroirs ne sont pas aptes à faire naître ce type de vins. « En plaine, le sol est souvent trop azoté, donc très fertile. En fait, il faut des terroirs en pente, bien drainés, pour absorber l'humidité. Le terroir idéal pour produire une vendange tardive, c'est une parcelle qui assure la maturité précoce des raisins. Enfin, qui dit vin de grande concentration, doit diminuer le rendement », explique Vincent.

En 2009, certes, une année caniculaire, mais point de trop, quand même, parce que le riesling n'aime pas la canicule, la vendange tardive de Vincent est née sur les terroirs grands crus Rosacker et Osterberg. « Quatre-vingt-dix pour cent des raisins, récoltés à la main, ont été passerillés sur souche, le reste étant constitué par des baies transformées par la pourriture noble ».

Ce riesling vendanges tardives, il ne faut pas le boire trop froid. La séduction de son parfum de fruits à noyaux disparaîtrait alors. L'acidité du riesling apporte une harmonie élégante à ce vin moelleux, rond en bouche. Sa dégustation laisse un long souvenir.

Domaine Agapé, 10, rue des Tuileries, à Riquewihr. 03 89 47 94 23. Nous avons trouvé ce vin chez le caviste « Au Millésime » à Strasbourg, 7 rue du Temple Neuf..

