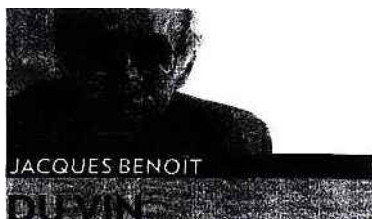


La métamorphose des blancs !



Dans leur grand âge (environ 15 ans et plus)... à peu près tous les vins blancs dotés d'un bon potentiel de garde se ressemblent, à tel point que même les dégustateurs les plus expérimentés y perdent leur latin !

S'agit-il d'un vin de Chardonnay ? De Pinot gris ? Ou encore de Garganega –le meilleur cépage blanc de la Vénétie ? Ou plutôt de Roussanne et de Marsanne, de la vallée du Rhône ?

Ils ne sauraient dire...

L'une des rares exceptions, et peut-être la seule, est le Riesling, dont les meilleurs vins, même très âgés, conservent leurs arômes caractéristiques. Genre agrumes, résine de pin –des arômes de conifères, en fait-, avec même parfois des nuances rappelant nettement les odeurs du pétrole !

Mais, comme le soulignait il y

a quelques années le célèbre viticulteur alsacien Hubert Trimbach à l'occasion d'une dégustation de ses vins, il est devenu politiquement incorrect de prononcer le mot «pétrole» à propos du Riesling.

«On dit maintenant que ces vins ont une belle minéralité, c'est plus chic», ajoutait, l'air tout aussi narquois qu'amusé, Hubert Trimbach.

En ce qui regarde les vins jeunes, plusieurs cépages blancs, dont le Chardonnay, le Chenin blanc et le Melon de Bourgogne, ont en commun d'être très peu aromatiques.

«Le Chardonnay est un cépage qui ne goûte rien, ce sont les lies fines qui vont lui donner le goût (...) Le Chardonnay est un transmetteur du sous-sol», expliquait il n'y a pas si longtemps le Québécois Patrick Piuze, installé à Chablis où il produit une dizaine de crus de chablis.

Autre trait commun à ces trois cépages, auxquels on peut ajouter le Garganega : les vins qu'on en tire sont susceptibles de vieillir admirablement.

En cours de route, ils... s'élargissent, ils acquièrent donc une palette de nuances beaucoup plus

riche qu'ils ne le laissaient soupçonner dans leur prime jeunesse.

Le bon vin de Chardonnay se présente alors avec des nuances de beurre (même s'il a été élevé en cuves d'acier inoxydable), de noix, avec aussi des notes minérales (souvent présentes même dans les vins jeunes) et fumées, etc. –le tout d'une rare distinction dans le meilleur des cas.

Le Chenin blanc et le Melon de Bourgogne, eux aussi bien pauvres en arômes au départ, deviennent tout autres avec le temps. Et, curieusement, les vins issus de ces cépages, par exemple un Savennières pour le Chenin

blanc et un Muscadet pour ce qui est du Melon de Bourgogne, finissent avec le temps par tellement se ressembler qu'on peut aisément les prendre l'un pour l'autre. Leur bouquet, très complexe, comporte alors, entre autres, des odeurs rappelant quelque chose... comme des limettes confites !

Peut-être un peu plus aromatiques dans leur jeunesse, les vins de Roussanne et de Marsanne, se parent également avec l'âge de somptueux bouquets, aux notes –entre autres- de coing, comme un mélange d'odeurs de poires et de pommes.

LA RECOMMANDATION DE LA SEMAINE



Ce n'est pas donné, bien sûr, sauf que ce très beau vin qu'est le Chablis 1er cru Homme Mort 2007 Château de Maligny, non boisé, au bouquet subtil, doté d'une note minérale caractéristique (pierre à fusil, dit-on parfois), et aux saveurs franches, ne manque pas de caractère, et accompagnera avec bonheur les poissons et les fruits de mer. Du fruit, à l'état pur... 12,5 % d'alcool (141 caisses).

S, 872986, 34,75 \$, ★★★ 1/2, ou 17/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2013.

DÉGUSTÉS POUR VOUS



- **Premières Côtes de Blay 2006 Château des Tourtes.** Bordeaux rouge non boisé, de Merlot (70 %) et de Cabernet Sauvignon (30 %), d'un rouge à reflets prune, au bouquet plutôt simple, mais net. Moyennement corsé, légèrement tannique, il fait montre d'une certaine austérité. Fort bon quand même. 13,5 % d'alcool (133 caisses). **\$, 889899, 17,70 \$, ★★ 1/2, 15,8/20, \$\$, 2009-2010.**

- **Premières Côtes de Blay 2005 Château Cantinot.** Autre vin, autre style... Bordeaux Rouge très coloré, au bouquet large, d'un bloc, de petits fruits noirs. Corsé, tannique, compact, il brille davantage par sa générosité que par sa finesse. 55 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet franc, avec élevage en fûts neufs de 60 % de la cuvée. 13,5 % d'alcool (84 caisses). **\$, 10844901, 33,25 \$, ★★★, 16,8/20, \$\$\$ 1/2, 2009-2014.**



- **Nuits Saint-Georges 1^{er} cru Les Murgers 2006 Domaine Armelle et Bernard Rion.** Bourgogne rouge étonnamment coloré, au bouquet de vin bien extrait, dense, associant fruits rouges et fruits noirs. La bouche suit, avec du corps, beaucoup de matière et des tannins substantiels, fermes, quoique sans rugosité. Sérieux. 13,2 % d'alcool (24 caisses, à Signature). **11010407, 71,25 \$, ★★★ 1/2, 17,7/20, \$\$\$\$ 1/2, 2009-2015.**