

VIN

D'

PROPOS REÇUS PAR
STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr

abord consultant dans le secteur des vins et spiritueux à New York, Hongkong et Zurich, puis en charge de l'export d'un grand domaine du Rhône, Jean-Baptiste Ancelet a fini par accomplir son rêve d'étudiant : la réalisation d'un recensement complet des pays producteurs de vin. Un projet qui lui a demandé onze années de travail, et qui se conclut par la publication d'un superbe ouvrage.

LE FIGARO. - Quel fut le moteur de cette aventure ?

Jean-Baptiste ANCELOT. - C'est la curiosité. Et aussi la frustration. Lors de mes études, je me suis rendu compte que les informations manquaient pour une grande partie des pays producteurs. 90 % des publications ne parlaient que d'une vingtaine de pays, dans ce qu'on appelle l'Ancien et le Nouveau Monde. Pour le reste, il n'y avait pas grand-chose. Pendant mon temps libre, j'ai essayé de répertorier tous ces pays producteurs de vins mal connus. J'en ai compté 90. Ce fut un électrochoc : je me suis dit qu'on ne savait pas ce qu'était réellement la planète vin au XXI^e siècle.

Aucun ouvrage répertoriant l'ensemble des pays producteurs n'avait été publié ?

Exactement. Et une fois que j'ai constaté cela, la seule solution a été de prendre des billets d'avion et de partir à la rencontre des gens qui font le vin un peu partout.

A-t-il été facile de financer cette mission ?

Cela fut laborieux. Après les trois ans de recherches initiales, deux années supplémentaires ont été nécessaires pour trouver des financements. Une dizaine d'entreprises ont investi. Le budget était d'un demi-million d'euros. Dans ce budget, 200 000 euros étaient consacrés au transport d'échantillons de vin. Avec mon partenaire, nous avons fait rapatrier des échantillons de quasiment tous les pays du monde par DB Schenker, le deuxième transporteur mondial. Ensuite, le plus gros sponsor du projet fut Pilote, leader français du camping-car. Le partenariat a été extraordinaire. Ils ont sorti un prototype pour nous : un véhicule de 7 mètres de long avec à l'intérieur 4 lits, 2 bureaux et une cuisine. Ce camping-car parcouru 45 pays sur les 85 visites.



Jean-Baptiste Ancelet, lors d'une dégustation au Chili. LUDOVIC POLLET/WINE EXPLORERS

Le tour du monde en 530 domaines

ENTRETIEN

Jean-Baptiste Ancelet vient de boucler un recensement mondial des pays producteurs de vin. Il nous livre sa vision non filtrée de la viticulture contemporaine.

Alors, qui sont les femmes et les hommes du vin aujourd'hui en 2019 ?

Il n'y a pas une seule typologie. Par exemple, sur de nouvelles zones viticoles telles que les pays septentrionaux, comme la Scandinavie, où la viticulture n'était pas encore présente il y a quelques décennies, les néo-vignerons sont pour la plupart des passionnés, des épicuriens qui ont une cave fantastique et un appétit pour les vins en général.

D'où viennent-ils ?

Ils quittent un boulot pour se lancer dans l'aventure, ils commencent avec un petit bout de jardin et s'amuse à jouer les apprentis chimistes, ils se découvrent une véritable vocation et se transforment en businessmen. Au Danemark, il doit y avoir 90 domaines et le plus gros ne fait même pas 10 hectares. Les vins ne sont pas exportés et les quantités très petites, donc il y a un vrai effet de rareté. Les gens sont prêts à dépenser 50 euros pour une bouteille de

blanc qu'ils n'ont jamais goûté pour le plaisir de boire un vin local, avec ce côté patriotique.

Vous avez rencontré des fous de vins...

Oui, comme ces Français qui sont partis vinifier au Sénégal. Ce sont des gens qui ont besoin de challenge, de nouveauté, d'un retour à la nature, à la terre.

La viticulture n'attire-t-elle pas aussi une population de gens fortunés ?

Oui, il y a aussi cette dernière catégorie, comme en Équateur ou en Thaïlande, de gens aisés qui ont fait fortune ailleurs, qui se font plaisir et qui ont envie de posséder leur propre vignoble. Leurs moyens financiers leur permettent d'investir dans les bonnes technologies, d'avoir le bon consultant qui choisit le bon encépagement pour le bon terroir. Ces gens veulent tous faire un grand cru local.

Avez-vous ce sentiment que les néo-vignerons cherchent

ce retour à la terre et se dirigent vers une viticulture bio ?

Oui, c'est le cas partout où il est possible de le faire. Dans les nouveaux pays où on plante de la vigne nouvelle, où les sols ne sont pas contaminés par des décennies d'utilisation de produits, on peut se le permettre. Des pays comme la Thaïlande m'ont prouvé qu'ils étaient capables de faire des vignes en bio. Leurs vins sont sains et délicieux. Mais plus on se rapproche de l'équateur terrestre, plus l'humidité est importante et cela devient difficile. En Équateur il faut réaliser 12 à 14 fois plus de traitements qu'ailleurs.

Le vin naturel est-il un fantasme français ou le retrouve-t-on dans de nombreux autres pays ?

J'ai goûté quelques bons vins naturels, mais on ne peut pas aller vers le trop naturel. Cela ne veut pas dire pour autant qu'il faut être chimiste. Mais il faut comprendre que le vin est un organisme vivant et que sans un minimum de soufre, nul n'est sûr du résultat. Mais il y a un public pour le vin naturel et un effet de mode. Est-ce que cela va durer, je ne sais pas. Mais maintenant qu'on dispose, grâce à la science, de produits sains capables de stabiliser le vin, je trouve qu'il est dommage de s'en priver.

Durant votre périple, quels sont les trois vins qui vous ont donné les émotions les plus fortes ?

Trois vins m'ont fait pleurer quand je les ai goûtés. La première fois, c'était au Mexique, dans la vallée de Guadalupe, dans l'ouest du pays, où j'avais rencontré un vigneron qui assemblait jusqu'à sept à huit cépages différents à partir de micro-parcelles. Cela donnait des vins de méditation : le premier nez n'était pas exubérant, juste tout en finesse, et, au fil des heures, il n'arrêtait pas de s'ouvrir. Le deuxième était un vin de Slovaquie, issu de la petite région de Varda, où est installé un vigneron barjo habité par ses vins, dans le bon sens du terme. Ce vigneron m'a bluffé. Il a ouvert 50 bouteilles, et il y avait la même intensité dans le premier vin que dans le cinquantième. Il en parlait avec des étoiles dans les yeux, il était fou de ses terroirs, il accordait beaucoup d'importance à la mâche, à la densité en bouche. Il m'a ouvert à plein de choses, et cette intensité, cette émotion m'ont désarçonné. Il n'a jamais recraché un seul des vins des 50 bouteilles. Le troisième était en Tasmanie, où j'ai goûté un des plus beaux blancs de l'hémisphère Sud, un riesling. J'ai pris une gifle. ■ Wine Explorers. Le 1^{er} tour du monde du vin, de Jean-Baptiste Ancelet. Omniscience, 35 €.

Dans les secrets des whiskeys irlandais

DÉCOUVERTE Différentes méthodes de distillation distinguent le whiskey des autres productions. De savants mélanges au sein desquels les céréales et le cuivre jouent un rôle prépondérant.

GUILLAUME MOLLARET
@NewsduSud

Ne l'appellez pas whiskey mais whiskey ! Le breuvage irlandais a cette coquetterie d'ajouter une voyelle à son spiritueux privilégié. Cette manière de se distinguer de ses congénères n'est pas seulement orthographique. On retrouve également, et c'est sans doute le plus important, des éléments différenciateurs dans la distillation puisque les alcools constituant le whiskey sont purifiés trois fois, contre deux fois pour la plupart des scotchs des Highlands. De part et d'autre de la mer d'Irlande, ces méthodes sont ainsi ajustées à plaisanterie. Si les Écossais estiment que les Irlandais ne savent pas faire de bon whiskey en degré de trois distillations, ces derniers jugent, au contraire, que les joueurs de cornemuse sont trop paresseux pour finir correctement leur ouvrage en négligeant la dernière étape...

Au-delà de la galéjade et de la tradition qu'elle perpétue, c'est notamment par l'usage d'alambics en cuivre pour sa distillation que le whiskey se démarque. La capacité cumulée de ces alambics est énorme. Avec une contenance totale de 80 000 litres, ils seraient même les plus gros du monde. « Ces produits font notre fierté puisque l'un de nos whiskeys, qualifié de Single Pot Still, n'existe qu'en Irlande et nulle part ailleurs », traduit Dave McCabe, responsable des blends à la distillerie Pernod Ricard de Midleton, la plus grande de l'île. Ainsi, de la même manière que sont produits en Irlande des single malt très fins, les Single Pot Still, composés de

d'orge malté (40 %) et non malté (60 %), constituent une race d'exception concentrée sur de petits volumes. La marque Midleton et sa gamme Barry Crockett Legacy en constituent l'illustration parfaite. Légèrement boisé, légèrement fruité, la saveur persistante de ces cuvées de réserve nommées ainsi en hommage à un maître distillateur historique de Midleton, prolonge une dégustation qui, au nez, affiche une identité mêlant la poire au poivre. So Irish ! Une petite merveille vieillie en fût de bourbon dont le prix dépasse tout de même les 200 euros.

« En changeant les temps de brassage, on obtient des mélanges plus fruités, plus épicés »

DAVE MCCABE, RESPONSABLE DES BLENDS
À LA DISTILLERIE PERNOD RICARD DE MIDLETON

Un simple balayage d'yeux chez son caviste ou au supermarché permet de comprendre que ces eaux-de-vie fines ne constituent pas le plus clair de la production irlandaise majoritairement axée sur les assemblages. Aujourd'hui, la marque Jameson (75 % de la production de whiskey), déclinée sous une quinzaine d'étiquettes, propose différents blends où une touche de maïs (toujours moins de 5 %) vient compléter le mélange d'orges maltés et non maltés dont les teneurs respectives doivent toujours constituer, à minima, 30 % de l'assemblage. « On distingue trois familles de blends », précise Dave McCabe. « En changeant les temps

de brassage et la température, on obtient tantôt des mélanges plus fruités, plus épicés, ou bien un produit à la texture plus huileuse qui conservera davantage les caractéristiques de l'alambicage une fois l'assemblage terminé », détaille-t-il.

Est-ce parce qu'il a failli disparaître à plusieurs reprises au gré des crises sociales, politiques et économiques traversées par l'Irlande au cours des 150 dernières années que ce savoir-faire est fièrement perpétué ? « En tout cas, le whiskey revient de loin », fait remarquer un guide de Midleton. « Entre la grande famine ayant frappé le pays au milieu du XIX^e siècle, l'indépendance de notre pays avec le boycott des denrées irlandaises vers l'Angleterre qui en a découlé en 1922 et la prohibition de l'alcool aux États-Unis à peu près à la même période, les distilleries ont failli complètement fermer », rappelle-t-il.

Fort de cette histoire douloureuse, le whiskey ne cesse de se réinventer, tout en conservant son ADN. Traditionnellement, les whiskeys irlandais sont vieillies en fûts de bourbon ou de sherry. Sur certaines cuvées d'exception, ils peuvent être amenés à se reposer tout ou partiellement en des fûts ayant accueilli précédemment des vins cuits tels que le madère, ainsi que, pour des breuvages plus « populaires », de la bière à l'instar du dernier Jameson Caskmates IPA Edition (23 C). Le but ? Rajouter l'audience de cet alcool pour maintenir une dynamique de production. Jameson se porte bien grâce à un bon ancrage outre-Atlantique, son premier marché. Conséquence : la distillerie de Midleton s'agrandit et entend doubler ses ventes d'ici à dix ans. ■



chateau-issan.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.