



## LE PORTRAIT DU MOIS

# EMILIE LEJOUR

## La relève du vin au féminin

L'édition 2016 des grands concours du monde a non seulement confirmé, une fois encore, l'excellence alsacienne mais révélé également, avec l'œnologue Emilie Lejour, un couple qui marche : la femme et le vin..



Une fois encore, l'excellence alsacienne a été distinguée aux Grands concours du monde en remportant quatre des cinq grands prix distribués le 11 avril dernier.

Ainsi, Antoine Moltès de Pfaffenheim a remporté le grand prix pour son gewurztraminer vendanges tardives 2014. Lucien Meyer de Hatstatt a été distingué pour son pinot gris. La maison Pierre Koch a remporté le grand prix du riesling et Hubert Meyer à Blienswiller celui du sylvaner pour son « Éclats d'ambre ». Pour sa part, la maison allemande Winzergenossenschaft de Botzingen am Kaisertuhl a été consacrée pour son pinot blanc.

Ghislain K-Laflamme, le président de la Fédération mondiale des Grands Concours internationaux de Vins et Spiritueux (VinoFed) avait souligné le caractère convivial, quasi familial, de cette éminente compétition, compte tenu de la qualité des dégustateurs requis et des vins « parfaits dans leur facture et dans le plaisir qu'ils donnent » : « Tout a fonctionné non comme les rouages d'une horlogerie mais comme une société humaine dégageant de la chaleur et manifestant une belle cohésion. Comme les consommateurs ont réalisé que les vins dont les bouteilles affichent des médailles ont fait l'objet d'une évaluation par des jurys, cela a augmenté leur valeur. Les grands concours du monde de Strasbourg

satisfont tous les critères d'excellence que nous souhaitons pour un concours en termes de qualité d'administration, de règlement interne d'opération et bien évidemment quant à l'intégrité de l'ensemble. Nous avons constaté également la qualité du choix des dégustateurs tant à leur formation qu'à leur expérience et à leur crédibilité ».

Comme on le constate, les grands concours du monde à Strasbourg constituent d'abord une excellente école de jugement personnel, reconduite de millésime en millésime, dans la grande diversité des goûts...

### L'ALSACE OU LA BOURGOGNE : LE CHOIX DE L'EXCELLENCE

Cette édition 2016, placée sous le patronage de l'Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV), présidée par Monika Christmann, a mis à l'honneur également le renouveau du vin au féminin en révélant le prometteur professionnalisme de l'œnologue Emilie Lejour, responsable de laboratoire au sein de la maison Wolfberger : elle avait remporté l'épreuve du « vin mystère » – une dégustation à l'aveugle qui avait lieu au château la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim. Plus précisément, elle avait « deviné » le cépage et le millésime d'un gewurztraminer 1988 : « J'avais bénéficié d'entraînements de qualité avec mes collègues à l'œnothèque de la maison Wolfberger et j'ai pu entraîner ma mémoire olfactive »... Comme dit le poète : « Boire quelque chose c'est l'apprendre »... Et Emilie dispose encore d'une appréciable durée pour perfectionner son apprentissage du langage du vin, ouvert par de bien gouleyantes syllabes sur nos coteaux de France et d'ailleurs...

### MAIS QUEL BON VIN L'A AMENÉE PAR ICI ?

Emilie Lejour est née dans le village viticole de Fixin en Bourgogne mais elle a senti de bonne heure l'appel du sang alsacien qui coulait dans ses veines – un appel qui affleure de façon irrésistible depuis ses années de lycée : « Ma mère, Chantal, est née Runner. Mon grand père nous a toujours parlé de ses lointaines origines alsaciennes. Mon père Michel était mécanicien

Pays : France  
Périodicité : Bi-hebdomadaire



dans l'Armée et maman assistante de direction dans le secteur bancaire. Donc, rien ne me prédestinait a priori à cette filière. Mais grâce à eux, qui m'ont fait partager leur envie d'évasion, de découvertes aussi bien culturelles que gastronomiques, j'ai eu envie de travailler dans ce monde. Au lycée, une option où j'ai pu étudier les levures, la fermentation d'un vin en 1<sup>ère</sup> scientifique m'a confirmée dans ce choix. En fait, j'ai toujours baigné dans la viticulture. J'ai été attirée par les vins blancs pour leur belle complexité aromatique, leur douceur – et leur acidité aussi. Et il y a tellement de cépages en Alsace, on peut s'amuser davantage et s'émerveiller de la belle mosaïque de terroirs... ».

Dès lors, le choix d'une profession s'avère d'une limpide évidence pour la fille née dans le vin : « C'était l'Alsace ou la Bourgogne... ».

Finalement, c'est en Alsace qu'elle commence à bâtir son succès, d'abord en décrochant son BTS « viticulture-œnologie » au Lycée agricole de Rouffach (2000-2002). Puis elle passe une licence en sciences de la vigne à Dijon (2003) et un diplôme d'œnologue à Montpellier (2005).

L'Alsace lui offre son premier travail, lors de mémorables vendanges millésimées 2005 à Eguisheim, au service de la maison Wolfberger : « Je suis sensible à cette grande rigueur alsacienne qui permet de gérer en toute convivialité tous ces cépages. J'ai eu la chance de faire mes premières armes au sein d'une grande famille chaleureuse, même si l'entreprise présente la structure d'une cave coopérative. Depuis, je réalise l'élaboration des vins tranquilles en collaboration avec le directeur technique et je suis également le responsable laboratoire. Cette partie consiste à contrôler quotidiennement la qualité des vins du jus de raisin au produit fini à travers des analyses et des dégustations. ».

Question préférences, elle avoue pencher pour le gewurztraminer : « Gewurz signifie "épicé" en allemand. C'est un cépage qui permet d'obtenir une grande variété de vins en fonction de ses origines. On peut obtenir aussi bien des vins corsés, opulents qui iront merveilleusement avec les cuisines épicées et relevées ainsi que les fromages corsés comme le Munster que des vins aériens, aux

arômes de fleurs, de fruits exotiques qui accompagneront des cuisines sucrées/ salées... ».

Manifestement, la fille dans le vin a trouvé son terroir d'élection – quand bien même on ne ferait que passer à la surface de la terre, en y laissant sa trace infime, autant enracciner son parcours dans l'un de ces métiers qui donne l'intelligence des fruits de la terre... Si le vin revit, c'est grâce aussi à de jeunes vocations bien affûtées...

## CARNET DE VOYAGE GUSTATIF

En 2010, Emilie Lejour devient la responsable des Vinalies nationales pour la région Alsace Lorraine. Elle a beaucoup voyagé dans les pays du vin – et dans les pays du berceau de la viticulture (l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la Grèce). Elle garde un souvenir particulièrement émerveillé du Portugal dont elle aime tant la culture méditerranéenne que la façade atlantique : « J'ai la chance d'allier le plaisir d'exercer un des métiers les plus beaux du monde avec la découverte de pays magnifiques... En 2015, grâce à Wolfberger j'ai eu la chance de travailler en collaboration avec le chef Denny Imbrois, Top Chef 3. Nous avons osé l'alliance subtile entre les saveurs alsaciennes et méditerranéennes... J'aime les cuisines du monde : en voyageant, on arrive à combiner toutes les possibilités du vin et de la gastronomie. J'essaie toujours d'innover dans les accords mets-vins, en suivant l'air du temps ou l'inspiration du moment, la sincérité du produit. On ne vinifie pas un vin pour soi mais pour le faire partager. Dans mon métier, on pense au consommateur final : on lui offre un vin qu'il puisse comprendre, comme un muscat croquant à souhait et si facile à comprendre... ».

Quel amateur éclairé ne se lancerait-il pas dans un magnificat au muscat ? Le vin ne relève-t-il pas, comme la cuisine, de l'ordre de la création ? N'offre-t-il pas un ingrédient de choix, frais et vivant, permettant d'élaborer ses recettes, appelées à faire leur chemin ?

Emilie Lejour donne un sacré coup de jeune à l'excellence au féminin – celle qui vit le vin tant comme une expérience esthétique que gustative, de façon décomplexée, sans se laisser enfermer dans une cave d'alchimiste ou un laboratoire. Bien au contraire, la génération qu'elle incarne utilise le vin comme une clé qui ouvre de subtiles correspondances entre le vif et le vibrant, le corsé et le juvénile – et ce, d'une cave, d'un pays ou d'une rencontre à l'autre...

Comme la musique ou la littérature, le vin ne connaît pas de frontières et ses notes fruitées éveillent les mots pour dire les expériences qu'il suscite – là peut-être commence la construction d'une Europe culturelle, dans la mémoire des caves qui, en plus du passé prestigieux qu'elles recèlent, sont assurées, contrairement aux greniers, d'un bel avenir... Ainsi se construit la maison de l'homme, ainsi embellit-elle et s'emplit-elle de ce qui, en se partageant et se vidant, fait toute la saveur de la vie...

Michel LOETSCHER

Pour le palmarès complet des Grand Concours du Monde :

