



CONSO | je décrypte

Au restau ou au supermarché, l'étiquette « vendanges tardives » de certaines bouteilles de vin laisse parfois perplexe. Elle cache un secret terriblement délicieux...

Bérangère Chatelain

BIEN CHOISIR SES

vendanges tardives

DE QUOI PARLE-T-ON ?

Tout vient à point à qui sait attendre. Les vendanges tardives consistent à récolter le raisin à la main, plusieurs semaines après le début officiel des vendanges. **Objectif : que les baies deviennent confites.** Plus on attend et plus les saveurs du fruit desséché se concentrent grâce à un champignon, le *Botrytis cinerea*. Pas de panique ! C'est un bon champignon que l'on appelle pourriture noble. Sans lui, on ne pourrait pas se délecter de ces nectars suaves dont l'Alsace détient le secret.

18
mois

C'est le temps d'élevage minimum d'une vendange tardive en Alsace.

LA SÉLECTION DE GRAINS NOBLES, LA ROLLS-ROYCE

CETTE FOIS, LE RAISIN ATTEINT PAR LA POURRITURE NOBLE (CE FAMEUX CHAMPIGNON QUI A TOUT BON) EST TRIÉ ET SÉLECTIONNÉ. ON NE PREND QUE LES MEILLEURS. RÉSULTATS : DES NECTARS PLUS CONCENTRÉS ET PLUS PUISSANTS. ON SE DÉLECTE D'UNE EXCEPTIONNELLE LONGUEUR EN BOUCHE. PREUVE DE LEUR GRANDEUR, CES LIQUREUX NE SONT PRODUITS QUE DURANT LES GRANDES ANNÉES, QUAND TOUS LES PARAMÈTRES DE LA MÉTÉO ONT ÉTÉ FAVORABLES AU RAISIN. ON N'HÉSITE PAS EN FAIRE CADEAU. EFFET GARANTI !



LES VALEURS SÛRES

- **LE DOMAINE ZUSSLIN**, à Orschwihr.
- **LE DOMAINE MARCEL DEISS**, à Bergheim.
- **LE DOMAINE ALBERT MANN**, à Wettolsheim.
- **LE DOMAINE HUBERT METZ**, à Blienschwiller.
- **LES GRANDS VINS D'ALSACE**, Louis Sipp, à Ribeauvillé.
- **WOLFBERGER**, à Eguisheim.



LE CONSEIL

ON ÉQUILIBRE LE GOÛT SUCRÉ D'UN PLAT OU D'UN DESSERT AVEC UN VIN FRAIS ET ACIDE, TEL QUE LE RIESLING OU LE PINOT GRIS, ET VICE-VERSA. LE GEWURZTRAMINER, C'EST LA TOUCHE ACIDULÉE.

JE LES SERS AVEC QUEL PLAT ?

Pour rassurer

Le foie gras, c'est le mariage classique. On prend un riesling pour garder les papilles fraîches, ou un gewurztraminer si on préfère la sensation de sucres en bouche.

Pour crâner

Rien de tel qu'un homard à l'américaine pour épater lors d'un repas de fête. On débouche une vendange

tardive, version riesling. And show must go on...

Pour étonner

Avec un plateau de fromages. On ose le plateau à thème en le réservant aux pâtes persillées, comme le roquefort, le stilton, le gorgonzola.

Pour voyager

Un curry de poisson ou un poulet thaï au lait de coco : la cuisine du

monde est un choix tout trouvé pour les vendanges tardives, grâce à leurs saveurs de coings composites et de miel.

Pour succomber

Une tarte au citron, un clafoutis aux abricots, un carpaccio d'ananas... C'est on ne peut plus facile d'accorder les tartes aux fruits jaunes ou des délices sucrés exotiques.

Pour se repérer

Les vendanges tardives ne sont pas une catégorie de vins, mais une mention qui complète les étiquettes « Alsace » ou « Alsace Grands Crus ». En magasin, chez un caviste ou sur Internet, on repère également le nom du cépage et le millésime. Détails obligatoires !

Une savoureuse personnalité

Fruits confits, miel, épices... En Alsace, les vendanges tardives offrent un bouquet d'arômes fondant. La bouche est soyeuse, comme du velours. De très bonne garde, ce sont de grands vins à conserver en cave ! Ils se suffisent à eux-mêmes et se dégustent dans leur plus simple appareil, à l'apéritif par exemple. Leur originalité tient dans l'équilibre entre le sucre et l'acidité, sans cette sensation de papilles empâtées comme avec certains liquoreux. Le secret ? L'utilisation d'un seul cépage, à savoir le riesling, le pinot gris, le gewurztraminer ou le muscat.

Le Gewurz-koua ?

Le gewurztraminer est un cépage, un raisin emblématique en Alsace. Ses arômes sont atypiques, plus encore dans sa forme « vendanges tardives ». Il délivre un goût de rose, de litchi, de miel. « Gewürz » signifie épices en allemand.

Mollo sur le goulot !

La réglementation est stricte. Pour mentionner « vendanges tardives » sur leur étiquette, les vins doivent contenir des raisins qui ont un degré d'alcool minimum de 14,4 % lors de la récolte. Mieux vaut déguster plutôt qu'abuser... D'autant que ces nectars sont très sucrés. Le moût, c'est-à-dire le jus de raisin qui s'apprête à fermenter, doit contenir entre 220 et 243 g de sucres par litre, selon les cépages.

En Alsace, mais pas que...

Ils ont été les premiers à être reconnus, en 1984. Mais on peut aussi déguster des vendanges tardives dans le Sud-Ouest, grâce à l'appellation Jurançon, et de manière très anecdotique à Gaillac.

C'est pas du pipeau !

La flûte du Rhin, c'est le nom de la bouteille à forme élancée de tous les vins d'Alsace sans bulle.

Pratique

Les arômes complexes des vendanges tardives se savourent à 10-13 °C. On met la bouteille au frais 1 h avant le service.