



Viticulture : les meilleurs échantillons gagneront Paris

Eaux-de-vie en compétition



« Sur cinq produits, deux sont super-corrects », estime Yannick Hepp. PHOTO DNA NICOLAS PINOT

Le nez penché sur leur verre, les dégustateurs hument en connaisseurs les arômes de framboise, kirsch et autre mirabelle. Hier à la Maison des Vins de Colmar, ils ont choisi les eaux-de-vie alsaciennes appelées à se présenter au concours général agricole de Paris.

CETTE ANNÉE EST MARQUÉE par la diminution des échantillons en lice. Ils sont au nombre de 55. A titre d'exemple, ils étaient 90 en 2016, 92 en 2015 et 91 en 2014. L'effet de la météo dont les caprices ont eu pour conséquence une diminution de la production de fruits certaines années.

La poire williams est la plus

représentée avec douze échantillons, suivie de la mirabelle - onze dont huit IGS (indication géographique spiritueuse), du marc de gewurztraminer et de la framboise (neuf), du kirsch (six, tous IGS), de la quetsche (cinq) et de la vieille prune (trois) qui a amorcé son retour.

Les treize whiskies, onze avec IGS et deux sans, ne passent pas par la case présélection et prennent directement le chemin de Paris. Ceci pour se conformer à la pratique en cours ailleurs en France. Ce produit a le vent en poupe : neuf whiskies ont concouru en 2014 et 2015, puis onze l'an passé.

« Comme la vraie

confiture de grand-mère »

Une nouveauté en 2017 : les quantités minimums commercialisables sont modifiées. En ce qui concerne les IGS, le chiffre diminue de moitié - 250 litres au lieu de 500. Pour les eaux-de-vie de poire et celles qui ne bénéficient pas de l'appellation d'indication géographique, le volume varie de 500 à 400 litres. Celui des marcs de gewurztraminer est maintenu à 100. « Cela suscitera peut-être de nouvelles vocations chez les petits producteurs », veut croire Jean Deffinis, commissaire régional pour les vins et les eaux-de-vie à la direction départementale des territoires.

« Les eaux-de-vie ont une bonne typicité, elles sont très bonnes dans l'ensemble ». David



Bourla, distillateur-liquoriste chez Wolfberger, a goûté au kirsch et à la vieille prune. « Il n'y a pas de surprise. Ce sont vraiment de bons produits », ajoute Daniel Hanser, directeur technique à la distillerie Miclo. « Il faut que la framboise soit longue en bouche, qu'elle ait du fruité, de la finesse », est d'avis Jean-Paul Goulby, ancien directeur de l'association des viticulteurs d'Alsace (AVA). Un des échantillons sera mal noté. « Il a un goût de bonbon anglais ! » juge Christian Willm, responsable de la distillerie Nussbauer.

« La framboise est la préférée des femmes, mais c'est la poire, le maître d'œuvre. C'est la mieux vendue car elle est très aromatique au nez », considère le distillateur Yves Lehmann.

Il arrive que la quetsche sente le produit vaisselle. C'est le cas d'un échantillon dégusté par Yannich Hepp, autre distillateur. « Sur cinq produits, deux sont super-corrects. Très typés, pas noyautés. C'est comme si on sentait la vraie

confiture de grand-mère ». Avis partagé par la distillatrice Manou Massenez-Heitzmann qui les trouve « fins et délicats ».

« C'est une médaille reconnue. Un signe de qualité »

Cette présélection est orchestrée par la direction départementale des territoires, la chambre d'agriculture d'Alsace et l'AVA. Les meilleurs produits seront examinés le 27 février à Paris par un jury national réuni lors du 126^e concours général agricole, organisé dans le cadre du salon international de l'agriculture. La lutte sera rude : le taux de médaillage des échantillons ne dépasse pas 30 %.

« C'est une médaille reconnue. Elle est un signe de qualité et démontre un savoir-faire », atteste Jean Deffinis. « Il s'agit d'un produit de prestige et à plus-value, ce qui est très important pour l'export », renchérit Frédéric Roy, coordinateur du concours au sein de la chambre d'agriculture. ■

MICHELLE FREUDENREICH