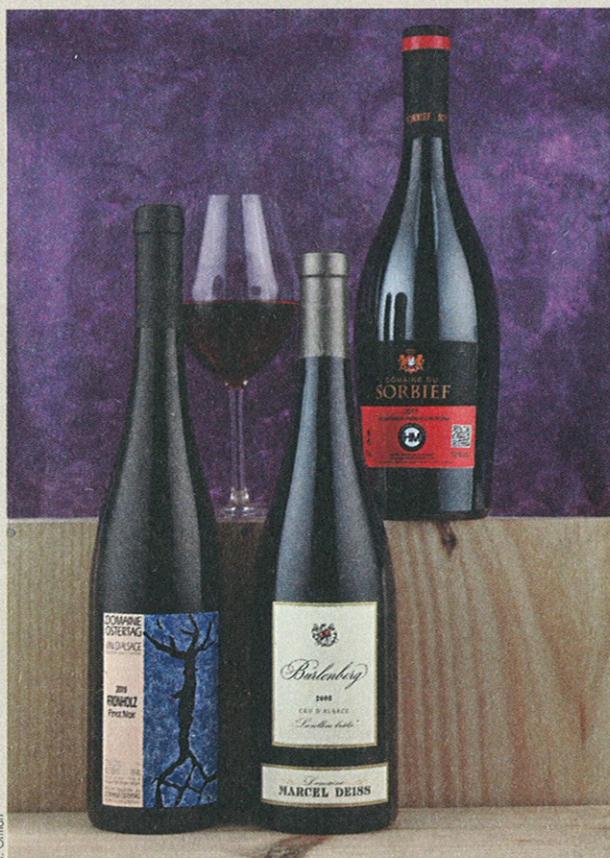




Une dégustation de Pierre Citerne et d'Olivier Poels

PINOTS NOIRS LAISSEZ-VOUS TENTER PAR L'ALSACE ET LE JURA !



R. Girard

DES CHALLENGERS INTÉRESSANTS. Les meilleurs pinots noirs du Jura et d'Alsace défient les rouges bourguignons.

**Il n'y a pas que la Bourgogne dans la vie !
Le pinot noir s'épanouit aussi dans des cuvées
élaborées sur les pentes alsaciennes et jurassiennes.
En voici 50 qui sortent du lot.**

de disparaître progressivement. Aujourd'hui, le pinot noir demeure le cépage autorisé en Alsace pour élaborer du vin rouge. Il représente environ 15 % de l'encépagement, mais ne peut revendiquer l'appellation Grand cru.

Longtemps vinifié en rosé ou en rouge léger, le pinot noir affiche depuis une bonne décennie de plus grandes ambitions. Ainsi, de nombreux vignerons le travaillent désormais "à la bourguignonne", avec l'objectif de produire de sérieux vins de garde. Hélas ! le niveau global demeure encore bien faible, avec trop de vins étriqués, trop de cuvées surboisées.

Seuls les meilleurs sont capables de s'imposer comme des challengers intéressants aux bourgognes rouges, avec des références comme les vins des domaines Albert Mann, Marcel Deiss, René Muré, Ostertag ou encore Valentin Zusslin.

Originalité jurassienne

Dans le Jura, le pinot noir se montre plus précoce que les autochtones poulsard et trousseau, avec lesquels il est parfois assemblé. Il représente aujourd'hui près de 10 % des 2 000 hectares du vignoble. Le long de ses 70 kilomètres, le vignoble jurassien

possède une diversité de terroirs qualitatifs tout à fait adaptés au cépage.

Les résultats s'avèrent pourtant, comme en Alsace, mitigés. Nous avons le sentiment qu'avec un peu plus d'ambition et de discipline, ces vins pourraient être nettement meilleurs. Odeurs de paille humide, réductions poussiéreuses ou animales, oxydation, acidité volatile trop perceptible, corps anguleux et chiches, verdure... Pour l'heure, les cuvées de pinot noir jurassiennes affichent trop souvent une "rusticité" qui, si elle signe une certaine singularité, n'est pas synonyme de qualité. La modestie tarifaire encourage peut-être une certaine routine, dont cet exigeant cépage ne se satisfait pas.

Les exemples de cuvées accomplies existent cependant bel et bien, dans des styles fort différents : jouant l'originalité jurassienne (château d'Arlay, domaine du Sorbief), le grand jeu de la vendange entière dans la plus noble tradition bourguignonne (Stéphane Tissot) ou encore la franchise pulpeuse d'un fruit plus direct et plus libre (domaine des Bodines, de l'Octavin, Ganevat...). **P. Ci.**

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les pinots d'Alsace ont été dégustés à l'aveugle au Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace à Colmar les 22 et 23 octobre derniers par Olivier Poels. Ceux du Jura l'ont été à l'aveugle par Pierre Citerne dans les locaux de La RVF le 22 octobre, à l'exception des vins des domaines de l'Octavin, Ganevat et Julien Labet, dégustés ultérieurement.

Cépage emblématique de la Bourgogne, le pinot noir est présent dès le Moyen Âge dans la plupart des vignobles septentrionaux. En Alsace ou dans le Jura, peut-il rivaliser avec ses cousins bourguignons ? Possède-t-il une identité propre ? Ces questions sont récurrentes dès que l'on aborde l'analyse du pinot noir hors de la Côte d'Or...

Contrairement à certaines idées reçues, l'Alsace a une grande tradition d'élaboration de vins rouges. Ceux-ci étaient d'ailleurs majoritaires à l'époque médiévale avant