

QU'Y A-T-IL DE COMMUN ENTRE UN « BANQUIER », UN INGÉNIEUR ET UN GESTIONNAIRE DE GRANDES ENTREPRISES ALSACIENNES QUI PUISSE BOULEVERSER LEUR VIE ? LE VIN ET L'AMOUR DU VIN. RASSUREZ-VOUS, IL NE FAUT PAS CROIRE QUE L'ALCOOL A RADICALEMENT (ET MALHEUREUSEMENT) TRANSFORMÉ LA VIE DE MARC DEYBER, NICOLAS JEANGEOURGE ET BENOÎT SCHERRER. NON, TOUS TROIS SONT LES FONDATEURS ET LES ANIMATEURS DE LA FÉDÉRATION CULTURELLE DES VINS DE FRANCE, QUI REGROUPE 600 ADHÉRENTS DANS DES CLUBS PRÉSENTS PARTOUT EN FRANCE.

Apprendre à aimer le vin

D'où vous est venue l'idée de créer la Fédération culturelle des vins de France ?

Nicolas Jeangeorge : Nous avons créé en 1992 un club de dégustation entre amis sous l'impulsion de Marc. Bien vite celui-ci a pris de l'ampleur et les postulants se bousculaient à la porte pour participer aux dégustations que nous organisions. Le vin nous fascinait et Marc et moi-même caressions l'idée, sans vraiment y croire, de faire de notre passion notre métier. L'idée de fédérer des clubs nous est apparue très simple. À l'époque, il nous paraissait très aisé de faire profiter à d'autres clubs des thèmes que nous réalisions. De manière à structurer le concept, ces clubs seraient tous raliés sous une seule et même bannière, une fédération.

Quelle différence y avait-il avec d'autres clubs de dégustation ?

Marc Deyber : La différence apparaît en terme de pérennité. Un club indépendant est toujours mené par une locomotive et deux ou trois personnes. Ce sont toujours les mêmes qui effectuent les recherches, prennent les contacts avec les viticulteurs pour élaborer le thème. Au bout de quelques années, ces derniers s'essouffent et le groupe périclité. Il aurait été de même pour nous, si nous n'avions pas eu cette idée de fédération qui réanimait la flamme de bâtisseur et relançait le challenge. Il ne nous restait ensuite qu'à réaliser le pas suivant : en faire une activité à part entière (professionnelle). De plus, nous nous chargeons de tout ; nous offrons un service complet, livré clefs (ou verres)

en main (vins, documentation, fiches techniques, matériel de dégustation et même livraison). Maintenant, le fait d'être reconnue dans le milieu comme une entité sérieuse et structurée, permet d'ouvrir plus facilement les portes pour bénéficier sans doute de quelques avantages...

En quelques mots, comment fonctionne la Fédération ?

N. J. : La Fédération propose à ses associations un programme annuel de neuf dégustations moyennant un versement mensuel de cotisation (260 euros soit 1 705 francs par mois), d'ailleurs nous vous invitons à parcourir notre site Internet (www.fcvf.com) où vous pourrez trouver l'historique de nos dégustations, ainsi que tous les détails de nos activités.

M. D. : Chaque année, nous couvrons l'ensemble des grandes régions de France. Nous avons créé six pôles sur le territoire français. Il y a donc une dégustation par pôle, plus un thème étranger, un thème coup de cœur (ballades françaises) ainsi qu'un thème prestige en fin d'année. Chaque adhérent verse au départ des droits d'inscription en échange de quoi il reçoit son matériel de dégustation. Chaque club est équipé de la même manière.

Combien avez-vous d'adhérents ?

N. J. : La Fédération culturelle des vins de France compte aujourd'hui une trentaine de clubs sur l'ensemble du territoire français soit environ six cents adhérents, plus une dizaine de groupes en attente de lancement...



De gauche à droite :
 Marc Deyber, Nicolas
 Jeangeorge et Benoît
 Scherrer, les fondateurs
 et les animateurs de la
 Fédération culturelle
 des vins de France.

PIXEL IMAGE/F. PIERREL

Quelles sont leurs motivations ?

M. D. : Apprendre à découvrir un patrimoine national, un produit cher à notre culture. Avant tout, c'est sans doute l'esprit de partage et de convivialité qui réunit les gens. Ensuite, ceux-ci s'aperçoivent qu'ils apprennent finalement beaucoup de choses, y prennent goût et plaisir. La passion s'anime.

N. J. : Le vin est un formidable vecteur de communication, il amène les gens au partage parfois même à l'amitié. Il suffit de voir la complicité que nous pouvons avoir avec les viticulteurs et nos adhérents. Nous sommes pour eux la passerelle. De plus, ils ont l'opportunité de déguster des vins rares, exceptionnels qu'ils n'auraient pas la possibilité d'acquérir. L'intérêt d'un club, c'est également d'ouvrir des bouteilles rares, donc onéreuses, qu'une seule personne n'aurait sans doute pas les moyens de se payer, ni même de dénicher. C'est un privilège.

*« Le fait d'être reconnue
 dans le milieu
 comme une entité sérieuse
 et structurée, permet d'ouvrir
 plus facilement
 les portes pour bénéficier
 sans doute de quelques
 avantages... »*

Pensez-vous que le public soit d'un niveau de connaissance homogène ?

M. D. : Le public n'est pas forcément homogène, voire jamais. Les groupes sont toujours constitués d'éléments moteurs, certains amènent le savoir, d'autres l'esprit d'analyse, d'autres la bonne humeur. Chacun amène sa pierre à l'édifice.

N. J. : Ce qui compte est de se faire plaisir et de découvrir. Ce sont d'ailleurs nos mots d'ordre « plaisir et découvertes ». Le plus pointu et chevronné des œnophiles n'est pas forcément le meilleur dégustateur. Nous nous apercevons que les femmes dégustent d'ailleurs

en général mieux que les hommes. Leur pouvoir d'analyse et leur concentration sont supérieurs. Elles crachent certainement plus également. On sait bien que cela est nécessaire et on ne cesse pas de le répéter.

Comment définiriez-vous le vin et le plaisir de le boire ?

M. D. : Le vin est pour nous le produit le plus intéressant que nous connaissions. Produit souvent – chef-d’œuvre parfois. Celui qui nous passionne est réalisé par un homme livré à sa terre au sens large du terme. Terroir et région. L’identité doit être complète. Comme le vin n’excite pas seul, il doit nécessairement accompagner un repas, une fête. Il doit être l’objet de réjouissances tant pour le respect qu’on lui porte que pour le plaisir qu’il donne. C’est l’offrande aux amis ; la preuve en est que l’on choisit le vin que l’on sert, comme un cadeau que l’on offre. En résumé, le vin doit être à table en bon épcurien.

Parfois, le simple épcurien peut être agacé par les puits de sciences que sont les œnologues ou les amateurs éclairés. Ne pensez-vous pas que les mots, les descriptions, que la connaissance et la science tuent ou amoindrissent le plaisir ?

N. J. : Le vin est à la mode et il est vrai que bon nombre de personnes ont parfois le travers d’éta-ler leur savoir et leur science... C’est comme la confiture, la culture quand on en a, on l’éta-le ; mais souvenons-nous du *Dîner de cons...* Non sans blaguer !!! Tout dépend de la qualité de l’orateur et de la disponibilité d’écoute et d’intérêt de l’auditoire. Il y a un moment pour tout, l’essentiel est de parler vrai. Nous apprécions surtout le viticulteur qui vous parlera de sa vigne, de ses fruits et de sa terre ; avant de vous parler de ces analyses de soufre ou autre acide tartrique. La technique ne doit permettre qu’une maîtrise et non pas un moyen de façonner. C’est passionnant d’écouter un viticulteur parler, défendre ses points de vue. En dégustation, il en est de même. Sans parler de l’analyse olfactive qui est trop suggestive, la bouche est en revanche passionnante et pleine de

« Nous défendons le viticulteur indépendant, conscient de l’identité de son vin et de son terroir. Celui-ci sait que le vin qu’il produit ne se fait pas à la cave, mais à la vigne avec la terre qu’il possède, travaille et aime. »

vérité. Le nez est finalement la cerise sur le gâteau. On peut alors prendre un véritable plaisir à imaginer les meilleurs accords mets et vins ; les valse et tangos que vous offrirez à vos palais. Ceci est passionnant, mais il faut concrétiser. Un amateur de vin est un gourmet, mais également gourmand, donc il cuisine, mijote, mitonne...

Devant l’industrialisation des goûts, le nivellement des papilles, les saveurs du vin ont-elles un véritable avenir ?

M. D. : Il faut se battre véritablement contre cela. Nous ne pesons pas nos mots, c’est une croisade contre l’industrialisation de tous les éléments qui contribuent à notre alimentation et à notre bien-être. Au même titre que nous souhaitons pouvoir faire nos achats chez des petits commerçants spécialisés, véritables artisans et responsables de la viande, du légume, du poisson, du fromage qu’ils fabriquent ou achètent et vendent. Nous défendons le viticulteur indépendant, conscient de l’identité de son vin et de son terroir. Celui-ci sait que le vin qu’il produit ne se fait pas à la cave, mais à la vigne avec la terre qu’il possède, travaille et aime.

N. J. : Nous pensons que deux facteurs sont essentiels au bien-vivre, aimer les gens et la terre qui nous supportent. L’image est peut-être un peu forte, elle fait d’ailleurs l’objet d’un copyright bien ficelé.

« Le vin, le fruit de la terre et du travail des hommes » : c’est tellement vrai ! Nous sommes convaincus que nous pouvons couper court à ce phénomène qui consiste à se rendre sur des zones sans âme le samedi après-midi pour faire des achats vides de sens en GD. Cela doit passer par l’éducation du goût du consommateur. Celui-ci doit apprécier des produits de caractère et non pas le contraire. C’est tout l’objet de notre fédération. Vous avez touché le point sensible, nous sommes de véritables militants pour la tomate qui pousse au soleil ; en saison et non pas la hollandaise que certains “candides” préfèrent pour sa jolie mine. Vous avez saisi le parallèle ?

QUELS SONT LEURS TROIS VINS PRÉFÉRÉS ? MARC DEYBER ET NICOLAS JEANGEOURGE LAVOUENT TOUS DEUX : « C'EST TRÈS DIFFICILE DE RÉPONDRE À UNE TELLE QUESTION. IL Y A UN VIN POUR CHAQUE INSTANT. UN VIN, C'EST UN SOUVENIR, UN PLAISIR, UNE JOIE... CELLE-CI PEUT ÉMANER DU VIN CERTES, MAIS ÉGALEMENT DE TOUT CE QUI A CONTRIBUÉ À RENDRE CET INSTANT MAGIQUE. CE N'EST PAS MATHÉMATIQUE ! » CE PRÉLIMINAIRE POSÉ, VOICI LEURS RÉPONSES.

Deux rouges, un blanc

Pour Nicolas Jeangeorge

La Tâche 1996 Domaine de La Romanée-Conti. Bien que dégusté vingt ans trop tôt, j'aime la chair, le fruit, les tannins satinés d'un grand bourgogne. Ce vin est plein d'éclat de race et d'élégance. Une classe folle. Il a l'immense avantage d'être tonique, concentré et gorgé de fruits actuellement, il deviendra encore plus suave et voluptueux quand il prendra de l'âge. Puissance et sagesse. De plus, j'admire le travail et la passion des hommes du Domaine.

J'ai un souvenir récent d'un somptueux riesling Kitterlé 1985 des Domaines Schlumberger à Guebwiller. Ce vin est d'une harmonie géniale, au sommet de sa forme, doté d'une minéralité contenue et enrobée. Un grand plaisir.

J'ai un faible pour l'Espagne, j'aime le caractère des gens, la langue, la pierre. J'ai une flopée de souvenirs, mais un d'entre eux me vient à l'esprit. Ce n'est pas le plus connu, mais c'est tellement bon. Il s'agit du Mas de Masos 1996 de M Capafons Osso à Falset Priorato. Cet homme a réellement une personnalité attachante qui transparait dans ses vins. Beaucoup de puissance, de concentration, de finesse, de soleil, de fruits noirs confiturés. Le travail qu'il a réalisé pour redonner vie à des vignes sauvages sur des

coteaux abrupts, est titanesque. Il ne pense jamais pour lui, mais pour les autres, au plaisir que ces vins leur procureront. Un homme rigoureux, volontaire et exigeant. Je suis persuadé que vous pouvez très nettement imaginer la nature des vins que ce "petit" homme en taille produit.

Pour Marc Deyber

Haut-Brion 1959. Dégusté à l'aveugle il y a cinq ans, lors d'une dégustation prestigieuse en club et bien qu'il y eût lors de cette soirée d'autres très grands vins, ce dernier m'a laissé une impression d'harmonie totale et de bien-être (c'est l'ivresse du plaisir qui parle et non celle de l'alcool). En effet, tel un nouveau-né qui goûte pour la première fois un petit pot, j'ai ressenti de nouvelles saveurs, de nouveaux goûts, sur des notes à la fois de fruits rouges confiturés et de sous-bois (mousse, champignons). Aucune agressivité en bouche, beaucoup de fruits et de matière (une impression de croquer encore dans du raisin bien mûr) tout en harmonie avec des tannins encore présents mais fondus, une finale impressionnante et infinie. Un vin qui restera gravé dans ma mémoire à jamais.

Clos de la Roche grand cru vieilles vignes 1985 Domaine Ponsot. Dégusté chez moi il y a trois



Nicolas Jeangeorge.



Vignobles & Aubert

CHATEAU LA COUSPAUDE 33330 SAINT EMILION • Gironde
Tél. 05 57 40 15 76 Fax. 05 57 40 10 14 info@la-couspaude.com

POUR VOTRE SANTÉ ATTENTION A L'ABUS D'ALCOOL

ans, lors d'un dîner avec des amis, accompagné d'un bœuf en daube "amélioré" (recette maison). Un grand moment d'accord parfait. La sélection des vins était en fin de compte très bonne (en toute modestie) car j'avoue que je m'enferme parfois de longs moments dans ma cave pour y faire le point, me remémorer de grands moments, imaginer le devenir de certaines bouteilles, y sélectionner le breuvage parfait... Je craignais dans un premier temps que le plat étouffe le vin, mais ce dernier avait encore une matière impressionnante et relevait au contraire la viande en sauce. Un fruit très mûr sur des arômes à la fois animaux et végétaux. Très grande persistance en bouche avec une harmonie parfaite. Un très grand moment gustatif, pour moi et pour mes convives car nous en parlons encore aujourd'hui.

Montrachet grand cru 1993 Domaine de La Romanée-Conti. Dégusté en mars 2000, lors d'une soirée à thème entre copains épicuriens. Pour situer le contexte, nous étions une dizaine à nous retrouver (sans les conjoints) en fin d'après-midi. Chacun devait s'occuper d'un plat et amener l'excellent breuvage en accord. Je vous laisse imaginer l'aspect convivial et l'ambiance générale de la soirée (de la préparation des plats, à la cuisson, à la dégustation jusqu'à la digestion). Nous avons, lors de cette soirée, dégusté de très grandes choses aussi bien en vins qu'en mets. Mais, à un moment, il y eut « un choc gustatif » pour toute la tablée. En effet, comme par enchantement, un moment de grand silence survient lors de la dégustation du montrachet qui accompagnait un turbot (magnifiquement cuisiné). Nous nous regardâmes tous, sans mot dire, laissant le vin s'exprimer, car il était d'une complexité étonnante et surprenante et en accord parfait avec le plat. Presque émouvant de plaisir, à vous laisser verser une petite larme !



PIVEL IMAGE/F. PIERREL

Marc Deyber.

SI L'ALLEMAGNE EST SA PATRIE, LE RIESLING EST INDISSOCIABLE DE L'ALSACE. TOUT COMME IL EST INSÉPARABLE DES NOTIONS DE FINESSE, DE NOTE FLORALES OU MINÉRALES.

Riesling, le fin prince des palais

Bien sûr, les preuves irréfutables manquent. Il n'empêche, le riesling aurait vu défiler les légions romaines en Germanie. Depuis ces temps éloignés, ce cépage s'est largement imposé en Allemagne, sur les rives du Rhin, de la Moselle ou du Neckar et en... Alsace.

Au fil des ans, il a imposé et conservé son image de finesse, de véritable traducteur des terroirs dans leurs nuances les plus fines. Et cette finesse, qui lui a joué quelques mauvais tours auprès des publics les plus larges, avides de la force des chardonnays, pourrait bien le remettre aux premières places du goût. Cette finesse qui repose sur sa robe limpide, qui vieillit des nuances vertes aux couleurs plus dorées de l'âge, qui repose également sur ses arômes qui, là aussi au fil du temps, offrent la palette des senteurs florales, puis arrivent dans une minéralité surprenante.

Sa chance sera peut-être aussi, sans pour autant déchoir, de redevenir ce vin d'accompagnement, un exceptionnel ami pour de nombreux mets. Tous les cépages n'ont pas cette élégance d'être dans les meilleurs et de s'effacer pour le plaisir des palais. Une délicatesse qui ne doit pas faire oublier ses exceptionnelles qualités de l'extrême : il donne l'Eiswein, le fabuleux Eiswein, sans doute le vin le plus tardif, le plus septentrional de notre monde.

La dégustation qui suit est particulière. Non pas sur les techniques, ni les mots qui y sont employés. Elle est particulière car elle sert aux membres des clubs de la Fédération culturelle des vins de France de « base » à leurs propres découvertes des vins. Voici les vins qui ont été sélectionnés par le comité de cette association et qui « affrontent » ensuite près de 400 œnophiles de toutes les régions de France.

2000 GRAND CRU MUENCHBERG - DOMAINE OSTERTAG

Or pâle, brillant. Le premier nez est composé de fragrances fruitées de pêche, poire. Cet ensemble très agréable évolue ensuite vers le floral, la violette domine. L'attaque ne trahit pas les sensations olfactives, la bouche est équilibrée et construite tout en dentelle, vive et fringante. La finale est très élégante. Ce vin procure un plaisir immédiat et contrebalance l'idée d'un riesling trop élitiste. Sa minéralité apparaîtra d'ici un an et donnera au vin une richesse supplémentaire.

1996 CUVÉE PARTICULIÈRE - FRANÇOIS LEHMANN

Or jaune, dense, nuances d'ambre. Le premier nez est fruité et dégage des fragrances de fruits jaunes très mûrs, presque miellées. À l'aération, les senteurs deviennent minérales, on perçoit des notes de poire et d'oignon blanc. Attaque souple, presque douce. La bouche gagne rapidement en ampleur. Le vin est surmonté d'une très belle acidité, parfaitement intégrée à la richesse de ce dernier. Un exemple parfait de riesling racé, minéral et épicé. Ce terroir n'est pas classé en grand cru ; mais le vin en a toute la classe.

1995 FRÉDÉRIC ÉMILE - F. E. TRIMBACH

Or pâle, très lumineux. Le premier nez est discret et développe des senteurs de fruits blancs et d'abricot d'une grande subtilité. À l'aération, il libère des senteurs plus végétales de verveine. L'attaque est vive, droite, très mordante. Sa vivacité et son acidité forment une véritable



épine dorsale. La bouche est extrêmement pure. Il s'agit d'un exemple de riesling de puriste, construit pour défier le temps.

**1988 WEHLENER
SONNENUHR AUSLESE
- DR LOOSEN, MOSEL**

Or pâle. Le premier nez est minéral mais laisse rapidement place à des notes fruitées dominées par la pêche, le coing et les agrumes. Le botrytis et des senteurs végétales de sauge y apportent davantage de complexité. L'attaque est douce, de beaux volumes surmontés d'une acidité subtile et maîtrisée construisent la bouche. La finale est riche. Un vin qui a souvent été cité en exemple. Il garde toute sa fraîcheur et la finesse qui caractérisent les vins des rives de Moselle et plus particulièrement ce terroir de Wehlener Sonnenuhr.

**1989 GRAND CRU KASTELBERG -
DOMAINE ANDRÉ ET RÉMY GRESSER**

Or jaune lumineux. Le nez est à la fois minéral et végétal ; il libère des senteurs de cire, d'estragon, de fenouil. À l'aération, ces fragrances deviennent miellées et caramélisées, presque brûlées. L'attaque est extrêmement suave, le vin est sec mais tapissant, presque crémeux. La finale est remarquablement fine et savoureuse, faite d'une exquise minéralité. Ce vin est en plénitude totale, d'une somptueuse harmonie.

**1985 GRAND CRU KITTERLÉ
DOMAINES SCHLUMBERGER**

Or jaune, nuances orangées, très lumineux. Le premier nez est dominé par la minéralité.

À l'aération apparaissent des notes miellées puis fumées. Ces fragrances évoluent ensuite dans le verre et se font d'ambre et de musc. L'attaque est pleine de fraîcheur aromatique et élan-
cée. Le volume gagne rapidement en bouche, en paliers successifs. Ceux-ci libèrent des saveurs de bourgeon de sapin, de citronnelle, de cire d'abeille. Ce vin est une merveille ; il est au sommet de son art, pur, racé et délicieux.



PHOTOS PIXEL IMAGE/F. PIERREL

**1996 GRAND CRU
ALTENBERG - DOMAINE
MARCEL DEISS**

Or dense à reflets cuivrés. Le premier nez est intensément fruité, dominé par les agrumes, la clémentine et le citron confit. À l'aération, celui-ci prend des notes fumées, presque viandées

(lard fumé). L'attaque est onctueuse et puissante, la bouche gagne rapidement en volume. Son ampleur se mêle de saveurs citronnées presque cristallines. Ce vin est en devenir ; il est encore un peu dissocié mais le terroir commence à transparaître et sa minéralité est naissante.

**1995 VENDANGES TARDIVES -
DOMAINE HUGEL & FILS**

Or jaune, brillant. Le premier nez est dominé par le botrytis et des senteurs de miel de fleurs. À l'aération, on perçoit des notes balsamiques proches de celles que libère un grand calvados (fragrances de pommes séchées). L'attaque est extrêmement volumineuse, riche. Le botrytis est accompagné de saveurs de fruits jaunes confits, de résine, de champignons. Ce vin est complet et présente tout ce que l'on attend d'une vendange tardive racée.

