

# Initiation à la dégustation (11)

## L'analyse olfactive (7)

### Les cépages blancs: l'Alsace

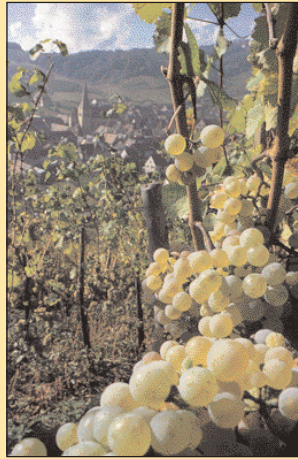
On le surnomme le Seigneur de l'Alsace. Les producteurs le considèrent comme leur plus beau cépage, celui qui allie finesse et puissance aromatique. Originaire de la vallée du Rhin et de la Moselle, le **Riesling** est aussi le plus cultivé en Alsace, avec près de 20% d'occupation du vignoble. La nature du sol sur lequel il est cultivé influence considérablement sa palette d'arômes. Pour évoquer son bouquet, deux qualificatifs s'imposent: race et complexité.

Planté sur des sols légers, ce cépage offre une fraîcheur et des arômes caractéristiques. La dominante florale est souvent très présente, avec de subtiles et légères effluves de *fleurs blanches* et de *fleurs sauvages*. Il n'est pas rare de déceler des notes fruitées tout aussi fines que le bouquet floral; on évoque alors les fruits à chair blanche (*pêche*), bien que le registre des agrumes (*citron*, *pamplemousse*) soit le plus souvent cité.

Issu de sols calcaires, le Riesling a souvent besoin de plusieurs années de bouteille pour exprimer son potentiel aromatique. Le vin révèle alors une superbe minéralité, livre des arômes de *silex*, *mine de crayon* et développe en vieillissant les fameux arômes dits de "*pétrole*" et de *naphte*, caractéristiques de ces grands et vieux Rieslings qui sont la gloire de l'Alsace.

Lorsque la surmaturité est au rendez-vous, le registre olfactif s'étend aux notes d'épices douces et de fruits secs. On y retrouve aussi le *miel*, l'*abricot* et le *citron confit*.

Originaire du Tyrol autrichien, le **Gewurztraminer** a été introduit en Allemagne au XVI<sup>e</sup> siècle, et en Alsace après 1870. Le nom de ce cépage est révélateur de



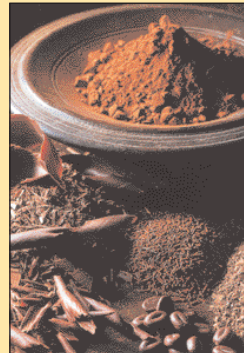
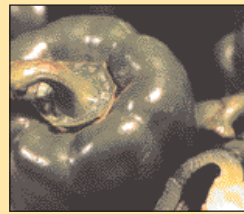
son expression aromatique; en allemand, "gewurz" signifie épice.

Le Gewurztraminer exprime une grande exubérance d'arômes dès le premier nez. Puissant, entêtant, voire envoûtant, tels sont les qualificatifs qui lui conviennent le mieux. C'est à un véritable festival aromatique que le dégustateur se voit convié. Les expressives notes épicées (*poivre*, *cannelle*, *noix de muscade*) s'associent souvent harmonieusement avec un registre fruité de belle maturité, voire exotique (*litchée*, *mangue*) et une palette florale particulièrement charmeuse (*pétale de rose*, *pivoine*).

Vinifié en "Vendanges Tardives" ou en "Sélection de Grains Nobles", ce cépage livre d'insistants arômes *caramélisés* et *miellés*, qui compléteront un bouquet souvent marqué par les notes de pâtisserie aux fruits jaunes (*abricot*, *pêche*).

Le **Tokay-Pinot Gris** est le moins aromatique des vins de la région. Il est originaire de Bourgogne, contrairement à la légende tenace qui laisse croire qu'il provient de Hongrie, à la source du célèbre Tokaj.

Un Pinot Gris vendangé en "sec" se montre souvent assez discret au nez, même si rapidement, la richesse et la maturité du raisin s'imposent sans retenue. On retrouve les arômes de fruits jaunes mûrs (*peau de pêche*, *abricot*) et parfois d'agrumes (*écorce d'orange*). Ce qui distingue le bouquet du Pinot



Gris des autres cépages, c'est essentiellement un caractère *fumé* bien prononcé. En "Vendanges Tardives", les effluves miellées et épicées étendent la gamme, souvent complétées par de discrètes notes de *noisette*, voire de *champignon* et *humus*.

Le **Muscat** est connu pour donner de sublimes vins doux ou de dessert, notamment dans le sud de la France, mais l'Alsace est un des rares endroits au monde où sont produits des muscats délicats, aromatiques et totalement secs. On trouve deux types de muscat en Alsace: le Muscat à petits grains et le Muscat Ottonel. Quelle que soit la variété dont il provient, le Muscat conserve la typicité de ses arômes *musqués* et de *raisin frais*. C'est peut-être le cépage le plus facilement identifiable à l'aveugle, même pour le néophite!

Le **Pinot Blanc** et le **Sylvaner** offrent un intérêt moindre du point de vue olfactif. On trouve en Alsace deux types de Pinot : le Pinot



Blanc proprement dit, et l'Auxerrois (parfois appelé Klevner). Plus neutres que leurs voisins alsaciens, ils s'expriment essentiellement dans le registre des fleurs et il faut se montrer persévérant pour débusquer les arômes frais et délicats, de fleurs blanches (*chèvrefeuille* et *acacia*), parfois complétés par les notes citronnées ou végétales (*herbe fraîche*, *foin*).

Notre prochain article poursuivra l'exploration des palettes aromatiques les plus riches et diversifiées d'autres célèbres cépages blancs, tels que le Chardonnay, le Sauvignon, le Sémillon, le Chenin... Utilisés dans l'élaboration des flacons les plus prestigieux, ils ne peuvent cependant voiler notre intérêt pour des cépages plus confidentiels mais dont l'examen olfactif sera tout aussi passionnant, tels que le Savagnin, le Viognier, la Marsanne, le petit Manseng,...

Notre quête d'arômes n'est donc pas encore parvenue à son terme!

## Initiatie tot wijnproeverij (11)

### Geuranalyse (7)

#### De witte druivenrassen: de Elzas

Ze wordt wel eens de "vorstin van de Elzas" genoemd. Producenten beschouwen de druif als het mooiste ras dat finesse met aromatische kracht combineert: de riesling. Met een aanplanting van 20% is de riesling dan ook de meest geteelde druif in de Elzas. De aard van de bodem waarop de wingerd wordt aangeplant heeft een aanzienlijke invloed op het aromapalet. Om haar bouquet te beschrijven, denken we meteen aan twee overheersende karaktertrekken: klasse en complexiteit.

Aangeplant op een lichte bodem biedt dit druivenras een typerende frisheid en kenmerkende aroma's. Een overheersende bloementoets is vaak sterk aan-

wezig, met subtiele en lichte vleugjes van witte bloemen en wilde bloemen. Niet zelden ontdekken we ook bijzonder fijne fruitnoten tussen het bloemenaroma. Die doen ons denken aan fruit met wit vruchtvlies (perzik), hoewel het register van de citrusvruchten (citroen, pompoelmoes) het vaakst wordt vermeld.

De **Riesling** afkomstig van kalkhoudende bodems heeft vaak een paar jaar op de fles nodig vóór de druif zijn volledige aromapotentieel tot ontwikkeling brengt. De wijn onthult dan een schitterende mineraligheid, aroma's van silex, potlood en ontwikkelt na een paar jaar de beroemde "garagegeur", typisch voor de grote en oude rieslings die de faam van de Elzas vestigen.

Wanneer de druiven overrijp geplukt worden, breidt dat geurregister zich

uit naar vleugjes van zachte specerijen en droog fruit. We ontdekken ook honing, abrikoos en gekonfijte citroen in de neus.

De **Gewürztraminer**, oorspronkelijk uit het Oostenrijkse Tirol, werd in Duitsland ingevoerd in de 16de eeuw en na 1870 ook in de Elzas. De naam van dit druivenras zegt al heel wat over zijn aroma-expressie: "Gewürz" betekent immers "specerij".

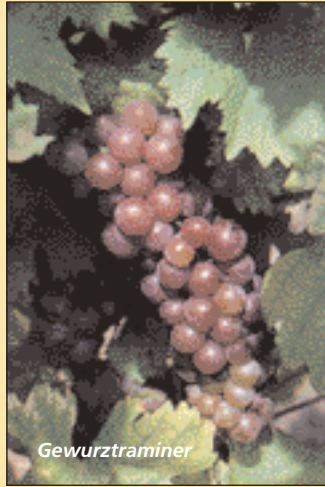
De **Gewürztraminer** ontplooit een bom aan geuren vanaf de eerste neus. Krachtig, koppig en zelfs overweldigend zijn de woorden die het best bij deze druif passen. U maakt kennis met een heus aromafestival. Expressieve specerijtoetsen (peper, kaneel, muskaatnoot) zijn vaak harmonieus gecombineerd met een register van rijp of zelfs exotisch fruit (lychee, mango) en een bijzonder charmant bloemenpalet (rozenblaadjes, pioen).

Als deze druif in "Vendanges Tarvides" of in "Sélection de Grains Nobles" wordt geoogst, krijgt ze nadrukkelijke aroma's van karamel en honing die doorgaans worden aangevuld met vleugjes van fijngebak met geel fruit (abrikoos, perzik).

De **Tokay Pinot Gris** is de minst aromatische van de wijnen uit deze streek. De druif is afkomstig uit Bourgondië, in tegenstelling tot de hardnekkige legende die ons wil doen geloven dat ze uit Hongarije, bij de bron van de beroemde Tokaj stamt.

Een pinot gris die "sec" geoogst wordt, is vaak tamelijk discreet in de neus, hoewel de rijkheid en rijpheid van de druif zich al snel ongeremd blootgeven. Zo ontdekken we aroma's van rijp geel fruit (perzischil, abrikoos) en soms ook citrustoetsen (sinaasappelschil). Wat de pinot noir van de andere druiven onderscheidt, dat is het uitgesproken rokerig karakter. In "vendanges tardives" breidt het gamma zich uit met honing- en specerijtoetsen, aangevuld met discrete vleugjes hazelnoot of zelfs paddenstoel en humus.

De **Muscat** staat bekend om sublieme zoete dessertwijnen, voornamelijk in



het zuiden van Frankrijk. Maar de Elzas is een van die zeldzame streken waar delicate, aromatische en volstrekt droge muscatwijnen gemaakt worden. We vinden twee soorten muscat in de Elzas: de muscat à petits grains en de muscat ottonel. Ongeacht de variëteit, behoudt de muscat steeds zijn typische aroma's van muskus en verse druiven. Dit is het druivenras dat u het makkelijkst "blind" herkent, zelfs als u pas met wijnproeven begint.

De **Pinot Blanc** en de **Sylvaner** zijn minder interessant wat betreft de aroma's. In de Elzas vinden we twee soorten pinot: de eigenlijke Pinot Blanc en de Auxerrois (soms ook klevner) genoemd. Ze zijn neutraler dan hun burens en situeren zich vooral in het register van de bloemen. Pas na lange tijd herkent u in dit bouquet frisse en delicate toetsen van witte bloemen (kamperfoelie en acacia), soms aangevuld met vleugjes van citroen of planten (vers gras, hooi).

In ons volgend artikel zetten we onze ontdekkingstocht doorheen de witte druivenrassen voort met andere beroemde variëteiten, zoals de chardonnay, de sauvignon, de sémillon, de chenin... Deze rassen worden gebruikt in de vinificatie van de meest prestigieuze flessen. Toch mogen ze onze aandacht niet afleiden van meer discrete rassen, die evenwel een bijzonder boeiend aromapalet te bieden hebben: savagnin, viognier, marsanne, petit manseng... Op onze verkenningstocht hebben we ons eindpunt nog lang niet bereikt!

