

# Léon Beyer

Léon BEYER vous conseille cette lecture : écrit par **Michel Phaneuf** auteur du *Guide du vin*, dont la 25e édition sera publiée cet automne aux Éditions de l'Homme (Canada).

## L'actualité.com

### Des concours pour épater la galerie

**Les résultats des grands concours de dégustation font beaucoup de bruit dans les médias. Et pourtant, les vins qui se classent premiers sont rarement les meilleurs.**

par Michel Phaneuf

Marc Beyer n'aime pas le sucre dans son café, et encore moins dans le vin. Ce géant de la viticulture alsacienne — au propre comme au figuré! — représente la 13e génération d'une famille vigneronne établie à Eguisheim en 1580. Depuis quelques années, il mène un combat contre l'habitude qu'ont nombre de viticulteurs de la région de laisser une quantité plus ou moins généreuse de sucre non fermenté dans leurs vins blancs.

La tendance est telle que la maison Beyer, qui incarnait jusqu'à récemment la plus pure tradition alsacienne, est devenue une sorte de mouton noir. Cette année, son Gewurztraminer Comtes d'Eguisheim 2003 s'est vu refuser l'agrément nécessaire à l'obtention de l'appellation d'origine. «À l'analyse, mon vin avait 14,8% d'alcool et 4 g de sucre, alors que ceux de mes confrères en avaient jusqu'à 40 g. On m'a dit qu'il était maigre et non typé», déplore-t-il, tout en demeurant bien résolu à ne pas rendre les armes et à continuer de faire du vin sec et désaltérant.

Mais pourquoi autant de sucre dans tant de vins? Pour les faire paraître plus généreux et plus flatteurs, notamment dans les concours de dégustation et les présentations à la presse. «Le sucre, ou la puissance, est la garantie pour obtenir un meilleur score», constate Marc Beyer.

Le phénomène n'est pas propre à l'Alsace. Un peu partout en Europe et dans le Nouveau Monde, le sucre est devenu un enjolivement efficace pour produire de l'effet et séduire un grand public facilement charmé par la douceur. En fait, cette dérive s'inscrit dans un mouvement généralisé où tout est mis en œuvre — et pas seulement l'ajout de sucre — pour se distinguer dans les médias.

Voyez l'Australie, où les *wine competitions* semblent aussi fréquentes que les matchs de cricket et où la quête de médailles est devenue un sport national. Prenez l'exemple de Wolf Blass. Cet émigrant allemand, arrivé à Sydney au début des années 1960, symbolise mieux que tout autre l'entrepreneuriat australien. Parti de

zéro, il produisait 2 500 bouteilles en 1966. Aujourd'hui, la société qui porte son nom fait partie de l'empire Beringer-Blass et commercialise annuellement 50 millions de bouteilles. De passage à Montréal en juillet, Blass insistait sur l'importance de participer aux nombreux concours organisés non seulement dans son pays d'adoption, mais aussi partout dans le monde. Et sur la nécessité absolue d'y triompher. Il avoue même être intraitable avec sa brigade de vinificateurs. «*No medals, no job!*» prévient-il. Pas étonnant que les vins de Wolf Blass soient aussi exubérants... et aussi peu enclins à la subtilité.

Même une grande région classique comme Bordeaux n'échappe pas à cette tendance planétaire privilégiant l'abondance de tanins, la concentration et les goûts copieusement boisés. Bref, tous les moyens sont bons pour épater la galerie.

En janvier dernier, les membres du Grand Jury Européen — club sélect réunissant une trentaine de palais parmi les plus aguerris du vieux continent — se sont réunis dans un palace de Venise pour déguster 160 crus de Bordeaux du millésime 2000. Et comme toujours, les résultats ont fait grand bruit dans les médias — y compris dans *Paris Match* —, laissant facilement croire au lecteur que les vins les mieux classés sont en effet les meilleurs. Or, rien n'est plus faux, car en pareille circonstance, la puissance et l'exubérance triomphent toujours de la finesse et de l'élégance.

Rien de surprenant alors qu'une caricature comme le Saint-Émilion Château Pavie — «un vin ridicule», a écrit l'experte britannique Jancis Robinson à propos du 2003 — se classe bon premier, suivi de près par d'autres vins extrêmes comme La Mondotte (2e place), Pape Clément (3e) et Monbousquet (4e). Et comment expliquer autrement que des vins roturiers, issus de terroirs sans lustre particulier, tels La Fleur de Boüard (7e), Valandraud (8e) et d'Aiguilhe (10e) surclassent d'authentiques géants comme Margaux (18e), Cheval Blanc (19e), Latour (60e) et Haut-Brion (80e)? Sans oublier le sublime Lafite Rothschild, relégué au... 90e rang. Tout cela n'est pas sérieux et prouve le burlesque de ce genre de procédé.

S'ils font le bonheur des créateurs de vins-spectacles, ces résultats ont soulevé l'ire de nombreux experts. Dans une lettre ouverte, le Bordelais Franck Dubourdieu a mis le poing sur la table. «On doit condamner cet exercice et ses fallacieuses conclusions tout autant que les moyens parfois (souvent) nécessaires pour gonfler artificiellement les vins», écrivait-il, en soulignant que les concours de dégustation ne tiennent aucunement compte de l'expression raffinée des grands terroirs, mais uniquement de la «dimension structurelle» des vins, autrement dit leur force brute.

«Certains œnologues ont le pouvoir magique de concevoir de faux grands vins, réunissant dès la naissance les critères d'une beauté troublante [...], d'une part la puissance, d'autre part la souplesse, la plénitude, voire le charme racoleur, dénonce Franck Dubourdieu. Les recettes pour fabriquer ce "prêt à plaire", applicables sur n'importe quel terroir, sont destinées davantage à remporter un tel concours qu'à garantir un vieillissement harmonieux ou à satisfaire les dégustateurs les plus exigeants.»

Comment alors expliquer que des dégustateurs aussi chevronnés que les membres du Grand Jury Européen soient aveuglés au point d'en arriver à ce que Franck

Dubourdieu qualifie de «déli de terroir caractérisé vouant aux gémonies les finages les plus illustres»? C'est qu'en dégustant en rafale autant de vins dans un contexte analytique, hors de toute notion gastronomique, on en vient rapidement à perdre ses repères et à se laisser séduire par les vins les plus flatteurs. Sauf que, une fois la poussière médiatique retombée et lorsqu'ils arrivent sur la table, ces poids lourds médaillés deviennent proprement imbuables tant ils ont vite fait de saturer le palais.

Reconnu comme l'un des gastronomes les plus expérimentés de France, Marc Beyer ne manque d'ailleurs pas de souligner le paradoxe qui frappe le monde du vin. «Depuis 20 ans, on n'a pas cessé d'alléger la cuisine en mettant moins de crème, de gras et de beurre. Mais avec le vin, on fait le contraire.»

Le plus étonnant dans tout cela, c'est qu'au lieu de constater les dégâts et d'arrêter le massacre, autant de dégustateurs professionnels et influents continuent de cautionner ce genre de farce, sans doute eux-mêmes victimes des canons de notre époque. Car de nos jours, tout doit être toujours plus gros et plus impressionnant. À l'heure du sport extrême, du vidéoclip à tue-tête et des sensations fortes, le vin n'échappe pas à la tourmente.

---

Michel Phaneuf est l'auteur du *Guide du vin*, dont la 25e édition sera publiée cet automne aux Éditions de l'Homme.