

Le samedi 08 avril 2006



[Agrandir](#)

## Parlons Gewürztraminer...

[Jacques Benoit](#)

La Presse

Moins connu et moins estimé que le Chardonnay, ou même que le Sauvignon blanc, le Riesling finira sans doute par s'imposer comme l'un des plus grands cépages blancs sur terre.

Pour plusieurs raisons. À cause de sa forte personnalité, à cause aussi de la complexité des meilleurs vins de Riesling, mais aussi en raison de leur potentiel de garde exceptionnel.

Tous les experts s'entendent là-dessus... et se délectent de vins de Riesling!

Le Gewürztraminer, qui compte lui aussi parmi les cépages les plus cultivés d'Alsace (environ 20 % du vignoble, comme d'ailleurs le Riesling) fait beaucoup moins parler de lui.

Pourtant, estime au sujet de ce cépage Étienne Hugel, de la maison alsacienne Hugel et Fils, très connue au Québec, " c'est l'avenir pour notre région ".

Ceci, essentiellement, en raison de l'intérêt que suscite désormais le vin en Asie- au Japon et en Chine notamment. Deux pays qui, à terme, risquent de consommer d'énormes quantités de vin, à cause bien sûr de l'importance de leurs populations.

Or (qui l'ignore?), le Gewürztraminer accompagne très bien la cuisine asiatique, épicée ou pas.

C'est là-dessus, bien sûr, que table Étienne Hugel.

Et puis, ajoute-t-il, « l'Alsace a presque le monopole du Gewürztraminer ».

D'autres pays- l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie, la Nouvelle-Zélande, mais aussi... l'Ontario- en cultivent, mais, à l'évidence, c'est l'Alsace qui mène le bal. Tant du point de vue de la diversité que de la qualité de ses vins élaborés avec ce cépage.

Petit détail qui peut surprendre: jusqu'au début des années 70, les Alsaciens utilisaient indifféremment les noms de Traminer et de Gewürztraminer pour désigner ce cépage, comme le soulignent Oz Clarke et Margaret Rand, dans leur *Guide des cépages* (Gallimard).

« Ces deux noms étaient d'usage courant en Alsace jusqu'en 1970: Gewürztraminer voulait dire un vin meilleur, plus parfumé, écrivent-ils en effet. En 1973, le nom de Traminer a été supprimé en Alsace. »

Très aromatique, plus exubérant que tous les autres cépages blancs d'Alsace, le Gewürztraminer est reconnaissable, comme on sait, à ses arômes de litchi, mais également de rose- de roses blanches surtout. Arômes que l'on retrouve, bien sûr, à la fois au nez et en bouche.

Toutefois, il n'est pas rare que le Gewürztraminer dépasse les bornes...

Au point, comme le dit Étienne Hugel, d'en devenir en pareil cas « écoeurant ».

Comme ces parfums trop pénétrants, ses odeurs sont alors à ce point chargées, insistantes, lourdes, qu'elles rebutent plutôt que de séduire.

Il y a aussi que beaucoup de vins de Gewürztraminer (ce qui ne plaît pas à tous les palais) renferment une quantité suffisante de sucre résiduel, non fermenté, pour qu'on puisse le détecter sur le plan gustatif. Bref, beaucoup ne sont pas secs.

Car le Gewürztraminer peut aisément donner des moûts au fort degré alcoolique, de sorte qu'il est tentant de laisser dans le vin une certaine quantité de sucre résiduel, pour éviter qu'il soit trop alcoolisé, et donc brûlant sur la langue.

Certains viticulteurs alsaciens, cependant, dont Hugel et Léon Beyer, lui aussi bien connu sur notre marché, vinifient le Gewürztraminer de façon que la quantité de sucre résiduel qu'on peut trouver dans leurs vins (moins de 4 grammes par litre) ne soit pas perceptible.

Tel est, en deux mots, ce si joli vin qu'est **l'Alsace 2004 Gewürztraminer Hugel**, au bouquet bien Gewürztraminer, mais sans que ce soit trop appuyé, discrètement floral, et puis de corps moyen, sec, au fruité net, et qui a quelque chose d'aérien (si je puis dire) comme vin de ce cépage. Très bon, donc.

**C, 329235, 19,95 \$, \*\*\* \$\$, à boire, 1-2 ans**

.../...