

Les premières Mariannes du vin seront remises le 6 juin prochain à 10 défenseurs de la cause du vin de France.

Par Périco Légasse.

Illustrations : Tignous

Les Mariannes

Homma

Créées par Marianne, les Mariannes du vin sont un hommage à l'action et à la production des vignerons français respectueux de l'éthique et des principes de l'appellation d'origine contrôlée (AOC). Ces prix, qui seront désormais remis chaque année à 10 d'entre eux, ne sont pas le résultat d'un simple concours, mais l'expression d'un coup de cœur pour des vins répondant aux valeurs qui ont fait l'exception et la réputation de la viticulture française. Un concept consacré par la formule de l'œnologue Jacques Puisais : « *Un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit où il est né et les tripes du bonhomme qui l'a fait naître.* »

Tous les vins d'appellation d'origine peuvent être sélectionnés par le comité de dégustation des Mariannes du vin, sans restriction de millésime, dès lors qu'ils sont disponibles à la vente, dans le commerce ou au domaine. La notion de rapport qualité-prix intervient également dans les critères de sélection du comité, étant entendu qu'un vin cher peut y répondre tout autant, voire plus parfois, qu'une bouteille à 3 €. Le comité de dégustation veille à une bonne répartition territoriale des lauréats, ainsi qu'à la diversité des types de vin et à l'éventail tarifaire du palmarès. La remise des prix a lieu dans les salons du restaurant Au petit riche, à Paris, où le comité de dégustation procède à la dégustation finale désignant les lauréats.

Pourquoi les Mariannes du vin ?

Les Mariannes du vin s'inscrivent dans une démarche éthique et qualitative alors que le vin de France est attaqué de l'extérieur comme de l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un prix à connotation chauvine ou protectionniste, ni d'une volonté de dénigrement des autres vins du monde, au contraire. Il s'agit de saluer le talent, le mérite et la détermination de femmes et d'hommes ayant refusé

de succomber à la tentation d'une pensée vinicole unique, aujourd'hui consacrée par des organismes professionnels contestant le bien-fondé des AOC et propagée par des instances prônant l'alignement des vins français sur les critères de la globalisation. Celle qui loue, entre autres dérives, les vertus des vins de marque et de cépage. Une réalité cap-

tée par le film *Mondovino*. Seule garante de la spécificité et de l'authenticité du vin de France, donc de son essor culturel et commercial (avec un marché annuel de 15,6 milliards d'euros, les vins d'AOC représentent le premier solde du commerce extérieur français), l'appellation d'origine contrôlée n'est pas seulement la codification géographique

“Un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit où il est né et les tripes du bonhomme qui l'a fait naître.”

Jacques Puisais



e aux appellations d'origine Marianne du vin 2005

et philosophique du vignoble français ; elle capitalise aussi la somme des connaissances et des expériences accumulées depuis deux mille ans par notre agriculture. Elle est la carte d'identité et l'esprit du vin de France, mais aussi une proposition déontologique adressée à toute la viticulture mondiale.

Face aux multiples critiques dont l'Institut national des appellations d'origine (Inao) est l'objet, les Mariannes du vin sont un témoignage amical du message humaniste et universel que porte en elle l'AOC.

Le comité de dégustation

Indépendant de toute obédience, tendance ou association,

il est constitué de sept jurés qu'une passion commune pour les arts bachiques rassemble autour des principes fondateurs des Mariannes du vin. Présidé par Jacques Puisais, membre de l'Académie du vin de France, président honoraire de l'Union internationale des œnologues et fondateur de l'Institut français du goût, ce comité de dégustation accueille également Philippe Bourguignon, sommelier réputé, vice-président de l'Académie du vin de France et directeur du restaurant Laurent, à Paris ; Georges Jallerat, restaurateur, propriétaire de l'hôtel du Grand Monarque, à Chartres, et fondateur de la Paulée des vins de Loire ; Anthony Rowley, éditeur, professeur à Sciences-Po, historien du goût et auteur de multiples ouvrages qui traitent du sujet ; Alain Péchery, restaurateur, propriétaire de l'auberge du Pot d'étain, à L'Isle-sur-Serein,

en Bourgogne, réputée pour sa cave de bourgognes ; Roger Feuilly, journaliste, critique gastronomique, membre éminent du mouvement Slow Food ; Jean-Paul Bruatto, chef sommelier du restaurant Au petit riche et l'auteur de ces lignes.

La remise des prix

Elle a lieu chaque année, au printemps, dans les salons du restaurant Au petit riche. Les prix sont matérialisés par un diplôme représentant une Marianne aux couleurs de la vigne française créée par notre collaborateur et dessinateur Tignous. Les dix Mariannes du vin sont remises, lors d'un acte bachique, par le comité de dégustation, la direction de *Marianne* et par Christian Lameloise, propriétaire du Petit Riche ■



Alsace Heureux qui comme Hugel a fait un beau riesling

Gardienne émérite de la tradition alsacienne, la famille Hugel se dédie à la cause des appellations d'origine avec une abnégation et une assiduité qui font l'admiration du monde viticole français. Dans la mosaïque des cépages et des crus qui composent la saga du vin d'Alsace, et à l'heure où certaines expériences locales virent à la dérive fantaisiste, la maison Hugel veille à ce que le contenu de chaque bouteille soit conforme à ce qu'indique son étiquette. Chez Hugel, pas de prouesses à la mode ni de démonstration de haute voltige œnologique, comme on en voit beaucoup dans la région. Ici, le riesling a goût de riesling, comme le sylvaner, le pinot blanc, le tokay,

le muscat et le gewurztraminer. Un souci d'identification qui honore la démarche de ces justes du vin. Ce socle de valeurs repose sur deux cuvées, le riesling « Tradition » et le riesling « Jubilé », ce dernier étant issu des vignes familiales, plantées sur les meilleurs coteaux de Riquewihr et donnant l'une des expressions les plus authentiques de ce cépage. A la dégustation, on reconnaît aussitôt que ce que l'on boit ailleurs n'est pas forcément ce qui caractérise la magie du terroir alsacien. Porte-drapeau de la famille, Etienne Hugel n'a qu'un engagement et qu'un discours. Comme tous les lauréats des



Mariannes du vin, il croit, lui aussi, que le vin est le fruit de la terre et du travail de l'homme. La formule semble simple à première vue, mais elle veut dire beaucoup ■

Hugel et fils, 68340 Riquewihr. Tél. : 03 89 47 92 15. Site internet : www.hugel.fr.