

## Ces grands vins liquoreux qui font la France

Passerillage, botrytis, vin de paille... il existe de nombreuses façons de produire des vins liquoreux. Mais seules les cuvées aptes à sublimer l'équilibre entre sucre et acidité, souvent issues de grands millésimes, possèdent les atouts pour retenir l'attention des amateurs. **Par Bernard Burtschy**  
De l'Alsace au Sud-Ouest en passant par la vallée du Rhône, La RVF a sélectionné les 100 plus beaux liquoreux, botrytisés ou passerillés, de France. Un palmarès qui réconciliera l'amateur avec le sucre.

### ALSACE

Ici, la tradition des liquoreux est ancienne. Sous l'impulsion de Jean Hugel, l'Alsace a su capitaliser ce prestigieux passé en mettant en place une législation sévère sur les vendanges tardives et les sélections de grains nobles (SGN), qui empêche chaptalisation et acidification. Le jour de la vendange, le moût doit dépasser un seuil minimal de 18,2° d'alcool potentiel pour le gewurztraminer et le pinot gris, et de 16,4° pour le riesling et le muscat. Une dégustation d'agrément à l'aveugle, au plus tôt 18 mois après, donne la mention de sélection de grains nobles. Reste à perfectionner la science du tri pour éliminer les derniers petits défauts de pureté et à soigner les équilibres. Mais globalement, les liquoreux alsaciens sont une redoutable alternative aux sauternes.

#### La règle du jeu

##### Échelle de notation

★★★★★	À ne pas manquer
★★★★	Très bien
★★★	Bon
★★	Correct
★	Médiocre
Pas d'étoile	Raté

N. B. : une étoile entre parenthèses signifie que le vin se situe à mi-chemin entre deux appréciations.

### GEWURZTRAMINER

Racoleur, ce cépage séduit le néophyte par ses arômes enchanteurs et sa bouche souple. Il prend aisément la pourriture noble et ses arômes enchanteurs perdurent. Comme le pinot gris, il ne prend toute sa dimension que sur les grands terroirs, qui réfrènent et apurent son ardeur aromatique et lui donnent le corps qui lui manque. Il apporte aux grands liquoreux un surcroît de fruit qui lui fait souvent emporter la palme.

★★★★★

HUGEL ET FILS  
SGN 1997

Issu du grand cru Sporen et élaboré par "l'inventeur des grains nobles", ce vin somptueux se distingue par son exceptionnelle densité, sa longueur et sa droiture, le tout enrobé par la grande richesse des 1997. Une réussite incroyable, située au plus haut niveau des liquoreux français.

100 €