

La magie des vins de glace



06.04.2010

Par Emmanuel Tresmontant

Apparus pour la première fois en Allemagne au 18^e s., les vins élaborés à partir de grappes gelées sur pied sont aujourd'hui produits dans tous les vignobles exposés aux rigueurs de l'hiver : en Alsace, au Luxembourg, en Autriche, en Slovénie et même au Canada, où ils sont devenus l'un des emblèmes du pays. Ces nectars précieux se distinguent des autres liquoreux par leur délicatesse sans égale.

« Un soir, l'âme du vin chantait dans la bouteille » (Baudelaire)

Un vin pour l'intimité

Sortir un vin d'exception de sa cave reste le moyen le plus adapté pour célébrer un événement qui nous tient à cœur. Mais encore faut-il savoir dénicher la bonne bouteille, celle qui se révélera en phase avec le moment, l'ambiance, l'état d'esprit des personnes.

Les vins de glace, par exemple, ne sont que finesse et harmonie. Souvent peu alcoolisés, ils sont d'une subtilité telle, avec leurs arômes de rose, d'épices et de fruits secs, qu'ils réclament de la part de ceux qui les boivent une véritable ouverture d'esprit... Ce sont des « vins de méditation », comme on disait autrefois, qu'il faut servir à un tout petit nombre de convives (ne serait-ce qu'à cause du format de la bouteille : 37 cl) et qu'il convient de déguster à petites gorgées.

La cueillette de raisins gelés

C'est au cœur de l'hiver, en pleine nuit, et alors que la température avoisine les $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, que sont récoltés les quelques grappes tardives ayant survécu au gel... Protégés des oiseaux par des filets et de la pluie par des enveloppes de cellophane, ces raisins flétris mais sains, parfois touchés par le *botrytis cinerea* (pourriture noble) sont couverts de neige ou de givre. Les vendangeurs munis de gants détachent les grains avec d'innombrables précautions à la lueur des phares du tracteur... Ces raisins, très peu nombreux (on compte généralement quelques centaines de litres à l'hectare), sont ensuite immédiatement pressés à la température extérieure afin de conserver les cristaux d'eau gelée contenus dans chaque baie.

Car c'est là le secret de ce vin légendaire et toujours aussi méconnu !

Quand au 18^e s., au cours de la petite ère glaciaire qui s'était abattue sur l'Europe, les vigneronniers de Moselle découvrirent un jour, avec effroi, que leurs raisins avaient gelé, ils crurent sans doute que la récolte était perdue. En réalité, en solidifiant en glace le jus des grains mûrs, le gel concentre naturellement les sucres et augmente en proportion égale la part de l'acidité. L'équilibre ainsi obtenu, sans aucune intervention technique (ni chaptalisation, ni acidification), est extraordinaire et le vin de glace peut-être considéré à juste titre comme un concentré de vendanges tardives !

La tradition mosellane s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui et s'est répandue dans tous les pays où les hivers rigoureux permettent ce genre de production : en Alsace, au Luxembourg, en Autriche, en Slovénie, en Hongrie, en Suisse, en Catalogne, au Canada et même, paraît-il, en Chine !

En Allemagne, **Egon Muller**, quatrième du nom, est le plus grand maître de l'*eiswein* : ses vieilles vignes de rieslings plantées sur les terroirs schisteux de Wiltingen donnent des nectars éblouissants et d'une élégance suprême, chaque bouteille de 75 cl étant vendue aujourd'hui autour de 1000 euros : le vin le plus cher de la planète !

En Alsace, à Soultzmatt, **Seppi Landmann** s'est converti aux vins de glaces accidentellement en 1990. Cet hiver-là, le gel était tombé brutalement, sans crier gare et les raisins n'étaient même pas botrytisés. Résultat ? Son grand cru Zinnkopflé 1990 est 20 ans après une petite merveille de minéralité, un vin droit et complexe, mêlant le zeste d'agrumes confit au miel d'acacia, et dont la fraîcheur est telle qu'il paraît presque peu sucré. Seppi Landmann s'est depuis fait une spécialité des vins de glace aussi bien à base de riesling que de sylvaner et de gewurztraminer. D'autres vigneron alsaciens intrépides (la législation française ne reconnaît pas l'appellation « vin de glace ») ont suivi son exemple avec bonheur, comme **Mathieu Ginglinger** à Eguisheim, **Jean-François Otter** à Hattstatt et **Thomas Vogt** à Wolxheim.

L'Autriche, qui est avec la Hongrie le berceau des grands vins liquoreux, produit également de superbes vins de glace notamment dans le *Bürgenland* (une région qui s'étire le long de la frontière hongroise) autour du lac Neusiedlersee. C'est dans ce microclimat propice au botrytis que **Helmut Lang** élabore un *eiswein* à base de riesling élevé en fûts, qui privilégie la fraîcheur du fruit et la finesse. Vif et moins concentré que les grands liquoreux qui ont fait la gloire du pays (du type Trockenbeerenauslese et Ausbruch), ce vin équilibré arbore des arômes de fruits exotiques et de compote d'abricot.

Il y a aussi des vins de glace en Slovénie, dans la vallée de la Drava, mais les bouteilles sont à ce jour quasiment introuvables en Europe de l'Ouest. Tout aussi rare est l'*äiswain* luxembourgeois de **Charles Decker**.

Le Canada, en revanche, est devenu depuis 1973 le véritable eldorado des vins de glace. Dans l'Ontario, qui produit 80 % du raisin canadien, la région de Niagara Peninsula s'apparente à une étroite bande de limon sablonneux encerclée par les grands lacs. Cette péninsule bénéficie d'un climat idéal pour ce type de vins. Après les chaleurs de l'été, le gel hivernal déshydrate doucement les raisins mûrs et favorise ainsi la concentration des sucres, des acides et des parfums. Le cépage local est le vidal blanc, très résistant au froid du fait de sa peau épaisse, et qui développe des arômes étonnants de chèvrefeuille, de pêche, de noisette, de poire et même de fruits exotiques (goyave et mangue confite). Fondé par Karl Kaiser et Donald Ziraldo, le domaine **Inniskillin** est aujourd'hui le fer de lance de la viticulture canadienne, mais il faut aussi compter sur le **château des Charmes**. À noter également, l'existence d'un épatant vin de glace rouge à base de cabernet franc : une agréable confiture de raisin qui devrait inspirer les pâtisseries en quête d'idées !

Où trouver ces vins de glace ?

Vous trouverez les mythiques et inaccessibles *eiswein* d'Egon Muller aux caves Augé à Paris

116, boulevard Haussmann, 75008 Paris

Tél : 01 45 22 16 97

970€ la bouteille de riesling scharzhofberg 1993

Seppi Landmann

20, rue de la Vallée 68570 Soultzmatt

Tél : 03 89 47 09 33

www.seppi-landmann.fr

Il existe chez ce vigneron deux types de prix. Prix primeurs (quand le vin est en cours d'élevage) : entre 39 € et 49 € la bouteille ; et prix final : 230 € la bouteille de riesling 1990, 230 € le gewurztraminer 1993, 180 € le sylvaner 2007. Vous l'avez compris, il vaut mieux réserver ses vins de glace en primeur !

Vous trouverez les *eiswein* autrichiens de Helmut Lang et les *icewine* canadiens du domaine Inniskillin chez Vins du Monde :

www.vinsdumonde.com

33,80 € La demi-bouteille de riesling 2006, 80,90 € la demi-bouteille de vidal 2006.