



À l'extrême nord-est de la Hongrie, naissent les mythiques et flamboyants liquoreux de Tokaj.

Shutterstock

Les 50 liquoreux du monde qu'il faut avoir goûtés

Bien sûr, il y a les célèbres sauternes. Mais les vins liquoreux se déclinent dans bien d'autres appellations, régions, pays et continents ! Voici un tour du monde en 50 cuvées remarquables à découvrir de l'Espagne au Canada, en passant par la Croatie et la Suisse. Par Pierre Citerne

Les Dégustations

50 liqueureux du monde

Invitation au voyage ! Après avoir parcouru l'album de famille des plus grands liqueureux français et leur avoir, en compagnie de Roberto Petronio, déclaré toute notre flamme (La RVF n° 595, octobre 2015) il y a quelques années, voici venu le moment de découvrir les plus illustres vins sucrés produits hors de nos frontières. Concentrés par passerillage, par le temps et les éléments, ou bien par l'action de la pourriture noble, du champignon *botrytis cinerea*, leurs origines, leurs méthodes d'élaboration, leurs goûts vous dépayseront. Un voyage des sens, du plaisir et de la pensée d'autant plus délectable que nos déplacements physiques sont raréfiés par la chape covidienne.

Cette sélection n'est pas un palmarès. La notation paraît encore plus anecdotique que de coutume tant il semble vain de plier ces expressions tendant vers l'exceptionnel par des voies si diverses à un barème ! Il s'agit encore moins d'une liste exhaustive. Nous avons privilégié les archétypes, ponctués par des coups de cœur plus inattendus : des traditions originales, qui se sont affirmées avec le temps, et des histoires singulières, qui ne se sont pas contentées d'imiter un modèle. Pas de vins mutés à l'alcool, mais des vins issus de raisins rouges... Des millésimes à maturité, ou approchant la maturité, car ces liqueureux sont pour la plupart des vins de long terme, d'introspection autant que de jubilation. Certains sont élevés très longuement. En lutte contre le "tout tout de suite..."

Nous allons rêver. Fort bien. Il faut aussi pouvoir agir ! Certains de ces vins sont très coûteux, ou très rares, d'autres restent abordables, et trouvables en France, offrandes d'un raisin paroxystique, généreux et expressif, souvent révélateur incomparable, guide conférencier intarissable de son terroir.

EN EUROPE, UNE DIVERSITÉ SURPRENANTE

Débutons par la Méditerranée. L'Espagne, jadis si réputée pour ses vins doux, surprend avec des muscats passerillés exceptionnels et de troublants liqueureux de mourvèdre (Alicante, Jumilla), dans lesquels le roi Louis XIV trempait encore ses lèvres sur son lit de mort. Des tentatives originales comme celle de Chivite en Navarre ou les muscats non mutés d'Ordóñez à Malaga (citons aussi ceux de Telmo Rodriguez) brillent de mille feux dans leur désir de modernité.

Entre ceux de l'extrême nord (Haut-Adige) et ceux de l'extrême sud (Pantelleria), quelle diversité dans les liqueureux italiens ! Si la culture des vins botrytisés est limitée, la tradition du passerillage sur claies est très présente, notamment en Vénétie (recioto) et en Toscane (vin santo). Il y a de nombreuses et singulières merveilles parmi ces *vini da meditazione*, comme les Transalpins aiment à les qualifier. Avec un vin passerillé et un vin botrytisé, la Croatie fait le pont entre l'Arc méditerranéen et l'Europe continentale.

À l'unisson d'une tendance globale, l'Allemagne boude depuis des années ses traditionnels vins sucrés et se concentre sur les secs. S'il y a d'indéniables réussites parmi ces derniers, nous espérons qu'ils ne tue-

Ce sont des vins de long terme, d'introspection autant que de jubilation

ront pas l'irremplaçable culture des grands vins sucrés allemands, produits là où il est le plus difficile d'en produire, où le sucre, le soleil prennent une valeur exorbitante. Les meilleurs rieslings liqueureux offrent une conjonction unique d'acidité vibrante, de légèreté et d'explosivité aromatique. La marque des terroirs est davantage perceptible dans les vins dont la richesse demeure

contenue, jusqu'au niveau auslese, au-delà, c'est la concentration pure qui parle, par le truchement du botrytis (beerenauslese, trockenbeerenauslese) ou par le gel (eiswein).

SOUS L'EMPIRE DU BOTRYTIS

La Suisse, et singulièrement le Valais, produit des liqueureux méconnus mais d'une grande originalité. Conjonction de cépages endémiques et de vignobles d'altitude stupéfiants, à des hauteurs inconnues dans nos massifs montagneux, ils méritent d'être recherchés. Notons l'existence depuis 1996 de la charte Grain Noble ConfidenCiel, destinée par un règlement strict à mettre en valeur les liqueureux valaisans issus de cépages traditionnels. Sa vision ambitieuse, idéaliste, n'a malheureusement pas empêché la demande et les volumes produits de fléchir au fil des années, comme ailleurs.

À l'est de l'Autriche, la région du Burgenland, autour du lac de Neusiedl, est célèbre pour ses liqueureux très botrytisés. Extrêmement riches, opulentes corbeilles de fruits, il faut les savourer comme des desserts. En passant la frontière hongroise, nous demeurons dans l'empire du botrytis. Qui dit liqueureux hongrois dit évidemment tokaji. La diversité des producteurs, des styles permettent de saisir l'histoire mouvementée de ce vin mythique, électrisé par une acidité provocante qui met en relief la richesse flamboyante des meilleures cuvées. Ils ont cet indéfinissable grain de folie que les Autrichiens n'ont pas. Les pays d'Europe centrale ou orientale témoignent de traditions ou d'innovations qui viennent enrichir la richesse du patrimoine liqueureux. Nous avons choisi un vin polonais, tocade ! Il y a eu, il y a et il y aura aussi des liqueureux étonnants à goûter en Slovénie, en Roumanie, en Moldavie, en Tchéquie, en Slovaquie ou encore bien sûr en Grèce...

EXISTER CONTRE LES MODES

Et le Nouveau Monde ? Il est représenté par le Canada et l'Afrique du Sud, qui nous gratifient d'interprétations originales du muscat et du riesling, fétiches de l'Ancien Monde. Quant à la France, nous terminons notre périple avec elle, un memento, quelques archétypes qui expriment superbement la volonté d'exister de nos grands vins liqueureux, envers et contre les modes, la désaffection d'une époque trop étriquée pour la splendeur de ces vins.

Par ce que les éléments font subir aux raisins pour les amener à une richesse supérieure, par la volonté acharnée que les vignerons emploient à les quintessencier, ces vins sont au pinacle de la diversité des goûts. Un poing levé face à l'universalisme niveleur. Qui aime véritablement le vin et ses cultures se doit d'aller à leur rencontre !



Entre ce passito italien et ce riesling allemand, quel grand écart en matière de saveurs et de sensations !