



« Au-delà de ses rieslings de sucre incomparables, c'est une myriade de flacons de haut vol que nous offre l'Allemagne aujourd'hui »

Par **Pascaline Lepeltier**
Sommelière-associée
du bistrot-gastro
Racines NY à New York.
Meilleur ouvrier
de France (MOF).

La nouvelle Allemagne

Les clients du restaurant du *New York Hotel* ont l'embaras du choix en 1861 : champagnes (Ruinart, Roederer ou Heidsieck), bordeaux (Margaux 1844, Latour 1854), madère (Sercial 1818), mais rien ne vaut la bouteille-trophée de la carte, un Schloss Johannisberg Cabinet 1846 au triple du prix de la Romanée-Conti sur table. Vins icônes, les rieslings de Prädikat aux équilibres exceptionnels d'acidulé et d'ambrosie représentent l'Allemagne sur la scène des grands vins du monde depuis des siècles. Une gorgée d'un flacon mythique d'Egon Müller ou de Joh. Jos. Prüm suffit pour être convaincu. Mais le pays ne s'est jamais résumé à ces seuls vins. Entre reprise de domaine, évolution des pratiques et, un mal pouvant cacher un bien, réchauffement climatique, il est plus excitant que jamais de faire un tour du paysage viticole germanique. Dépassons le *liebfraumilch* et embrassons l'Allemagne dans toute sa complexité. Voici quelques suggestions.

Commençons par les rieslings secs de parcelles inspirés des hiérarchies bourguignonnes, changement de paradigme initié par l'association VDP au début des années 2000. Les Grosses Gewächs, l'équivalent de nos Grands crus, de Klaus Peter Keller en sont le parangon avec des expressions exceptionnelles que la dégustatrice britannique Jancis Robinson compare au Montrachet, excusez du peu. Non seulement il met en lumière la Hesse rhénane et, par ricochet, ces terroirs allemands moins méconnus, mais il promeut aussi la diversité variétale en travaillant en orfèvre scheurebe et autre silvaner. Ce dernier cépage vit un nouvel âge d'or entre les mains de Stefan Vetter en

Franconie comme dans le Palatinat avec Odinstal et en Hesse avec Chris Barth. Autre cépage traditionnel remis en lumière, l'elbling, typique de la Haute-Moselle. Essayez les vins de Matthias Hild aux allures d'aligotés ou de muscadets de cru. Dans la même veine, le müller-thurgau, caméléon dans l'ombre du riesling, reprend ses lettres de noblesse sous de multiples formes grâce à Philip Lardot en Moselle ou Andi Weigand en Franconie. Le chardonnay revêt, lui, une dimension unique entre les mains de Christoph Wolber et Alex Götze (Weingut Wasenhaus dans le pays de Bade), ou de Jonas Dostert lui aussi en Haute-Moselle. Lancez-vous aussi en quête des pinots blancs et gris, vous ne serez pas déçus.

Les rouges ne sont pas en reste. Les pinots noirs en limite de maturité, extraits et boisés ont fait place à des interprétations délicates ; Keller et Wasenhaus encore, ou Enderle & Moll, Dr Heger et Daniel Twardowski le prouvent. Dans un registre fringant, quel plaisir de boire le trollinger acidulé de Joachim Beurer ou le leMBERGER épicé de la Weingut Roterfaden dans le Wurtemberg.

Finissons par les bulles, qui ne font que progresser : les rieslings Sekt de garde du Sarrois Florian Lauer ou du Palatin Frank John, les pet'nat' jubilatoires des frères Brand en sont la preuve. La liste est bien plus longue, riche de noms mythiques porteurs de tradition et explorateurs de nouvelles interprétations de leur terroir ou de néovignerons en reconquête des vignobles oubliés. C'est une myriade de flacons de haut vol que nous offre l'Allemagne aujourd'hui.