

Le johannisberg donne à réfléchir



Mike Favre et Marie Linder ont redégusté les dix vins sélectionnés durant pour enrichir le Conservatoire du Johannisberg. SACHA BITTEL

12.03.2018, PAR FM

CHAMOSON Cinq ans après sa fondation, le Conservatoire du johannisberg donne-t-il une piste sur ce qu'est un vin de garde?

Fondé en 2013 par la Fondation l'homme et le vin, le Conservatoire du johannisberg a pour vocation de déterminer les critères de garde et de sélectionner deux johannisbergs par an qui y répondaient. L'idée étant de les utiliser lors de dégustations avec des leaders d'opinion, les vins au fort potentiel de garde véhiculant une image de crus haut de gamme.

Cinq ans plus tard, pour Mike Favre, vice-président de la fondation, «la question qui de prime abord semblait assez simple, semble aujourd'hui très, voire trop ambitieuse».

Effectivement, un grand johannisberg, c'est comment? «Gras, ample, sec, avec des notes d'amandes, douces grillées et/ou amères, de la minéralité, des touches de silex...» Le profil sensoriel défini en 2013 demeure insuffisant sur le long terme.

Marie Linder a redégusté les dix spécimens sélectionnés, du millésime 2012 à 2015. «Cinq ans, c'est peut-être un peu tôt pour parler de garde. Le pronostic est difficile. Certains vins ont évolué très rapidement, d'autres, prometteurs, sont dans un stade de réduction mais ont des arômes de fraîcheur.» Et la spécialiste en vins de s'interroger: «Un léger sucre résiduel ne contribuerait-il pas à la garde?»

Selon Mike Favre, «entre la tendance actuelle d'une vinification sur le fruit pour des vins à boire dans les douze à dix-huit mois et les crus élevés sur lies ou en barriques moins flatteurs de prime abord, on est avec ce conservatoire en travail constant de réflexion. Nécessaire pour tirer la qualité vers le haut.» FM