

GUIDES D'ACHAT

Vins par-ci, vins par-là

Face aux promesses souvent illusoires des marchand-e-s, il est plus qu'utile que les consommateurs et consommatrices de vins s'informent avant leur moisson essentielle. Petit panorama des guides d'achat.

(roga) - Les festivals de vins sont annoncés ou battent le plein. A lire les catalogues et dépliants, à plus forte raison ceux des supermarchés, l'on est parfois sidéré devant des éloges sur des prix apparemment avantageux de vins somme toute médiocres et, comme disent les Anglais, "definitely overpriced". Hélas, le vin a connu un essor de popularité vertigineux et la jungle de la désinformation a tendance à s'intensifier. Et pour le/la consommateur-trice normal-e, il est devenu impossible de s'y retrouver.

Suivez le guide

Nous sommes souvent sollicités par nos lectrices et lecteurs de présenter des ouvrages de référence en la matière. Pour l'occasion des festivals de vins, un tour d'horizon sur des guides d'achat peut s'avérer des plus utiles.

Trouver un guide mondial des vins s'avère une entreprise difficile. En 1995, Slow Food avait édité un guide mondial des vins, publié en Allemagne par Zabert-Sandmann sous le titre de "Welt Wein Führer". Malgré cette mission impossible, il faut avouer que cet ouvrage a été une réus-

te certaine, vu l'étonnante représentativité des vins sélectionnés. Hélas, les millésimes dégustés datent du début des années 90 et on attend désespérément une actualisation - qui ne serait pas pour bientôt, nous dit-on chez Slow Food.

Pour ce qui est de la France, il faut bien avouer que le leader national "Guide Hachette des vins de France" reste la référence incontestée. Malgré des critiques ponctuelles que l'on peut émettre à l'égard de tous les guides (comme par exemple la curieuse persistance sur les palmarès d'étoiles ou de couronnes de certains crus chouchous), on est toutefois surpris devant l'alternance continue et l'apparition de nombreux nouveaux domaines. Les dégustations à l'aveugle au niveau régional garantissent un haut degré d'objectivité et une forte compétence en la matière. D'autres guides sont également intéressants, mais ne peuvent pas offrir la même diversité que le Hachette. Evidemment, il y a les bibles de Parker. Mais si l'on doit rendre hommage aux compétences du pape américain dans le Bordelais, la Bourgogne et le Rhône, ses ambitions dans d'autres terroirs sont souvent caricaturales.

En Italie, il y a trois guides concurrents. S'autodéclarant un peu "la Bible" en la matière, le mythique "Gambero Rosso" (Slow Food, sorti en allemand chez Hallwag) est évidemment une source inépuisable de tuyaux. En évaluant la série des cinq dernières éditions, l'on est toutefois agacé par la répétitivité de l'exercice, le bavardage bon ami sur les producteurs favoris et les lacunes dans l'éventail de nouveaux domaines. Ces critiques semblent être prises au sérieux, puisque l'édition 2001 a fait l'effort de moultes innovations, dont une série de vins biologiques intéressants.

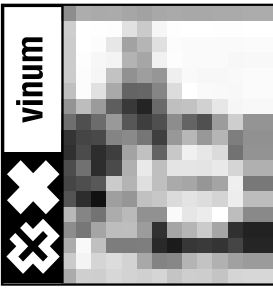
Le concurrent immédiat est "Vini di Veronelli" (Veronelli editore, en allemand chez Droemer) qui met l'accent sur une évaluation plus rigoureuse des vins dégustés, mais qui néglige trop la présentation des domaines retenus. Une curiosité par contre est l'énorme pavé "Guida dei vini italiani" (auto-édition, également traduit en anglais et en allemand) de Luca Maroni. On y trouve un système d'évaluation scientifique sophistiqué, mais à la limite du pittoresque, qui aboutit finalement à des cotes de 70 à 80/100 pour la plupart des vins. Mais c'est amusant à étudier. Deux guides majeurs sont en concurrence en Espagne. Traditionnellement le "Guia de vinos Gourmets" (ed.

Paladar) présente 3.000 vins, dont 1.000 dégustés, CD-Rom inclus. Mais le "Guia Peñin de los vinos de España" (Pi&Erre Editorial) devient un rival de plus en plus sérieux, puisqu'il ne commente pas moins de 3.800 vins. L'avantage des deux guides? Une incroyable panoplie de vins dégustés. Leur désavantage? Pas de présentation, même succincte, des bodegas et des descriptions assez stéréotypées des vins dégustés. Nonobstant, les voyageurs en Ibérie risquent de faire des trouvailles sensationnelles.

Deux guides également en lisse au Portugal: l'excellent "Vinhos de Portugal" de João Paulo Martins (Publicações Dom Quixote), qui fait annuellement une classification détaillée et compétente des crus portugais et le "Roteiro Pratico dos vinhos portugueses" de José A. Salvador (Livros Cotivia), plus concis, mais très pratique pour le voyage.

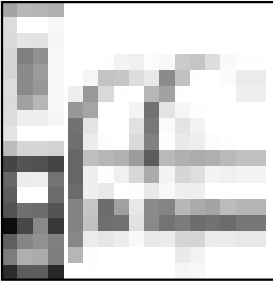
Pour ce qui est des vins d'autres régions européennes ou d'outre-mer, il serait exagéré de mentionner des guides, puisque le choix de bons crus de ces régions dans nos commerces est le plus souvent extrêmement limité. Ainsi le formidable "California Wine" de James Laube (Wine Spectator Press) est certes impressionnant de par sa méticulosité, mais moins de 0,1 pour cent des vins sont accessibles chez nous. Une approche suffisante pour certaines régions est celle des séries "Guides für Kenner und Genießer" (Heyne), "Vinoteca" (Falken) et "Pocket Guides" (en anglais chez Mitchell Beazley, quelques ouvrages publiés en allemand chez Hallwag). Hélas, les Français se montrant très chauvins en matière de vins, le paysage de guides en français sur des vins étrangers reste désertique.

Citons enfin une niche nouvelle de guides oenologiques, celle des vins bio. Le nombre de guides sérieux dépassant entre-temps la demi-douzaine, nous allons leur consacrer une contribution à part. A côté des guides d'achat, il reste évidemment tout un panorama de livres plus descriptifs sur le vin en général ou sur des régions spécifiques, publications sur lesquelles nous revenons régulièrement. Nous profiterons d'une autre occasion pour présenter un tableau comparatif des revues et périodiques consacrées au vin.



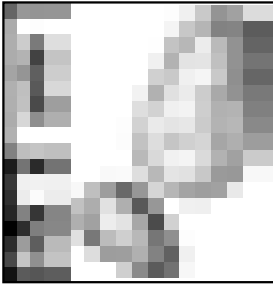
Beau et fort
(rg) - Encore un fou de la vigne. Christophe Beau a monté en 1985, sur le terroir de Pic Saint Loup en Languedoc, le domaine **Beau Thorey** où il excelle dans des crus biologiques

à base de cépages autochtones. Il faudra une fois revenir sur son système "loca-terre" par lequel vous pouvez devenir coopérateur actif du domaine. Ancien journaliste, Beau informe sociétaires et clients via un périodique "Cépa-tout". En attendant, citons parmi ses vins d'abord le "Bella Parra", un Pic Saint-Loup 1997 rouge. Malgré une première apparence de légèreté, il s'avère être puissant, d'une extrême typicité, un peu traditionnel, mais agréable en bouche. Par contre, le blanc "Carignan de Tourtour", élaboré à base d'une rare variété de Carignan blanc, est très fin, très fruité, un rien d'acidité cachant une rondeur douce. Avec ses multiples cuvées, le domaine se veut à la fois pionnier du renouveau et vigile d'une tradition conviviale. Que c'est beau! **Vignoble Beau Thorey: Chemin Neuf, F-30260 Corconne (Gard), tél. (0033)-4-66771311.**



Saudade gastronomique
(rg) - Ce restaurant était l'un des tout premiers havres de la gastronomie portugaise à Luxembourg. Dans la fameuse rue Joseph Junck, à côté du supermarché "primavera", au-dessus d'une brasserie bruyante, le **As Arcadas** était une adresse plus chic. On l'a retrouvée dix ans après notre dernière visite. Le décor se trouve dans un état digne de l'Alfama. "Needs refurbishing" diraient les guides anglais. Par contre, le "bacalhau", que ce soit sous forme grillée ou dans une "cataplana" de l'Algarve, est toujours excellent. Tout comme la crème brûlée d'ailleurs. La carte des vins est représentative des régions portugaises, ceci à des prix imbattables: 630 LUF pour un savoureux blanc João Pires. La clientèle se réduit à des habitués ou des fêtes de familles. Pour sortir d'un sommeil nostalgique, le restaurant aurait besoin d'être retapé d'urgence. Domage pour la bonne qualité de la cuisine.

As Arcadas: 29, rue Joseph Junck, L-1839 Luxembourg, tél. 491264/65.



Nachtschatten der Kartoffel
(wx) - Im Mittelpunkt der dritten **Nacht der Kartoffel** am Samstag, 20. Oktober um 19.00 Uhr in der Losheimer Eisenbahnhal-

le, stehen auch diesmal 1001 Köstlichkeiten aus der Kartoffel. Zubereitet werden das Vorspeisenbuffet, das Hauptspeisenbuffet und das Nachspeisenbuffet vom Team der Globus-Cafeteria. Im Rahmenprogramm gibt es ab 19 Uhr Mundartbeiträge von Irmgard Diwersy aus Bachem. Nach dem Vorspeisenbuffet um 19.30 Uhr folgen dann um 20 Uhr die Comedy-Stars Langhals & Dickkopp. Nach diesem kulturellen Höhepunkt steht mit dem umfangreichen Hauptspeisenbuffet mit vielen Köstlichkeiten um die Kartoffel der kulinarische Höhepunkt auf dem Programm. Anschließend bringt die Band "Soundmix" mit Sängerin Andrea Bettinger Unterhaltungsmusik, zu der auch getanzt werden kann. Gegen 23 Uhr öffnet das Nachspeisenbuffet mit fantasievollen Nachspeisen, die alle etwas mit Kartoffeln zu tun haben. **Nacht der Kartoffel: Infos und Tischreservierung beim Verkehrsbüro Losheim, Tel.06872/1616, e-mail: touristik@losheim.de**

in: "Wein" - Könemann Verlag

