

LE VIN

Unis pour la vis

C'est un mariage qui passe encore aux yeux de certains pour celui de la carpe et du lapin : celui de la vis et du vin. L'idée de dévisser une belle bouteille plutôt que de la déboucher fait tomber de leur liège même les mieux embouchés. Pourtant, doucement mais sûrement, il va falloir s'y mettre, apprendre un nouveau geste, celui consistant, comme le font désormais les sommeliers de grands restaurants de la planète, à saisir le bas de la bouteille d'une main, à entourer le bas de la capsule de l'autre, puis, en tournant délicatement le flacon, à faire se dévisser toute seule la partie supérieure de la bague.

Fini le pop annonceur de glouglou. La vis, c'est la mort de la petite musique du vin. Le début d'une histoire sans parole, moins romantique, mais peut-être plus sûre et plus durable. La capsule à vis, c'est l'assurance-vie du vin. La certitude de vieillir à l'abri du mauvais goût de goulot. Au tirage, le mauvais sort en a brisées des bouteilles de rêve. Aussi, sous la pression de ceux qui ne veulent plus payer de prime de risque, les producteurs du monde entier ont donné un sérieux tour de vis. Numéro un sur ce marché en pleine ébullition, Alcan Packaging, industriel au nom bien froid, livre des chiffres qui enivrent. Il y avait 300 millions de bouteilles à vis dans le monde en 2003, il y en aura dix fois plus cette année ou, si ce n'est en 2008, en 2009. Les deux tiers des vins australiens, les neuf-dixièmes de ceux de Nouvelle-Zélande ont abandonné le liège pour l'aluminium. En France, quelques grands noms s'y sont ralliés avec la foi des nouveaux convertis : Michel Laroche à Chablis, Paul Blanck en Alsace, André Lurton dans les Graves.

Les voici unis pour la vis, en blanc comme il se doit. Car dans cette couleur, il n'y a pas photo, en



Château d'Agassac Haut-Médoc 2003

19,10 euros la bouteille,
Wineandco.

Château d'Agassac,
33290 Ludon-Médoc.
Tél. : 05.57.88.15.47.
contact@agassac.com

général. L'alu hallucine : les blancs sont presque toujours plus nets, plus frais, leur complexité mieux préservée. En rouge, c'est plus contrasté. Certains, dans certains millésimes, se prêtent mieux au bouchon, gage d'évolution dès les premières années de mariage. Aux portes du Médoc, le Château d'Agassac, qui, depuis sa nouvelle vie avec Groupama, met un point d'honneur à s'afficher anti-conventionnel, ne pouvait pas ne pas s'essayer au vissage. Sur le 2003, entre tradition et modernité, c'est pour l'instant match nul. Sous liège, le vin est un peu plus évolué, mais cela lui convient. Sous alu, couleur et arômes sont plus juvéniles. Dans un cas comme dans l'autre, Agassac 2003 séduit par son « peps » et sa vitalité. Ce vin-là a comme une énergie vitale. Qui, avec le temps, emportera son cœur ?
JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE