

En pleine métamorphose

Beaucoup de nouveaux vins en dégustation chez Othon Schmitt



La présentation a eu lieu en présence de nombreux producteurs

Photos: Y.B.

LUXEMBOURG
JOS MEYER

Dans le cadre de la dégustation automnale d'Othon Schmitt organisée récemment dans la grande salle de la «Sche'iss», au Tennis Club des Arquebusiers, Anne et Michel Toussaint ont une fois encore réuni une sélection de vins répondant parfaitement aux attentes d'une clientèle pour laquelle le rapport qualité/prix est plus important que le prestige d'une étiquette.

Bien évidemment, les châteaux bordelais n'ont rien perdu de leur importance chez Othon Schmitt, mais c'est surtout au niveau des vins situés dans une fourchette de prix allant de 7 à 15 euros que les vins de Bordeaux subissent actuellement de plein fouet la concurrence. Il faut avouer, et les dégustations comparatives le prouvent, que les vins des côtes de Provence, du Languedoc, du Roussillon, de même que ceux de la Loire ont atteint un seuil qualitatif qui va finir par redistribuer le marché. Ceci semble d'autant plus probable que le rapport qualité/prix de ces vins est excellent par rapport à de nombreux vins de Bordeaux.

Lors de la récente dégustation, nous avons noté chez Othon Schmitt notamment au niveau des rosés des vins de Provence, tels que le gouleyant château Saint-Pierre 2012 (6,17 euros) ou encore le Bandol domaine de Cagueloup 2012 (13,72 euros), un rosé gastronomique. Nouveauté intéressante: le Pesque Lune bio 2012 rosé, un vin de pays d'Argens étonnant et pas cher (5,09 euros). Un vin qui devrait faire fureur en restauration! Ce vin, au même prix, existe aussi en rouge. Autre rosé: le Naturalys 2012

de Gérard Bertrand (6,78 euros) rosé. Chez Bertrand, nous avons aussi noté trois blancs (5,98 euros à 6,58 euros) et une gamme de vins monocépage (merlot, syrah) très bien réussie vendue 6,21 euros seulement.

S'agissant des vins de la Loire, le sauvignon Touraine 2012 blanc du domaine Michaud est attrayant (5,88 euros), alors que le sancerre de Lucien Crochet demeure une valeur sûre. Présence aussi des chablis de Michel Laroche, et de ce producteur citons le chardonnay Terret 2012 (Languedoc), un vin «offert» à 4,11 euros. Un véritable petit cadeau.

Relevons les vins de Bourgogne des maisons Duband, Thévenet, Delarche, Gras, Javillier, Chavy, Bouvier, Voillot et Raquillet, les vins du Rhône signés Chapoutier, avec notamment le sublime «Le Méal» Ermitage bio 2007, une sélection parcellaire facturée 105,73 euros, de même que la très large gamme des vins Baron Philippe de Rothschild, originaire du bordelais, du Chili et de la Californie.

Les «Mouton Cadet» de plus en plus gastronomiques

Quelle belle histoire que celle de ce «Mouton Cadet» du Baron Philippe de Rothschild, une étiquette mondialement connue et appréciée en restauration. Qualité irréprochable d'année en année et des prix plus que compétitifs ont été à la base du succès commercial mondial de cette bouteille qui ne cesse de progresser sur les marchés. Le dernier-né des «Mouton Cadet» est le Vintage Edition 2011 rouge, une bouteille habillée de l'emblématique étiquette d'origine datant de 1930. À base de merlot (90 %) et de cabernet sauvignon (10 %), ce vin structuré et soyeux reste fruité, avec une note épicée en fin de palais. Température de service: 18°C.

Étonnants, ces vins de Gascogne

La principale nouveauté chez Othon Schmitt fut sans doute la présence des vins et alcools (bas-armagnacs) élevés au domaine du Tariquet, situé à Eauze dans le département du Gers. Propriété de la famille Grassa depuis 1912, cette entreprise familiale, le bas-armagnac mis à part, élève depuis 30 ans des vins blancs et rosés de pays des côtes de Gascogne. Il faut savoir que ce domaine s'est développé d'une manière tout à fait vertigineuse à partir de 1972, et de nos jours, le vignoble du domaine s'étend sur 1.000 ha (à noter que le vignoble luxembourgeois compte 1.300 ha). Grâce aux 1.000 ha, le domaine produit près de 9 millions de bouteilles par an, des vins élaborés en respectant la règle unique du domaine: «Faire bon au meilleur prix». Dans le cadre de la dégustation à Luxembourg, nous avons noté le Rosé de Pressée 2012, un vin de brasserie de toute beauté et au prix écrasé de 4,74 euros seulement. Plus structuré, plus gras, le Marselan 2012 en rosé est un vin aromatique qui accompagnera à table de nombreux mets. Là encore, le prix de 6 euros est tout à fait intéressant. Au niveau des vins blancs, le Classic 2012 (cépages ugni blanc et colombar) est, avec 4,5 millions de bouteilles une authentique institution. C'est le vin agréable qu'on peut apprécier à longueur de journée (3,72 euros). Impressionnant de fraîcheur, ce Chardonnay 2012 (médaille d'or du concours des chardonnay du Monde), vendu 5,34 euros, ou le Sauvignon 2012 frais, élégant et floral offert au même prix. À découvrir aussi, le Côté 2012, une bouteille mi-chardonnay, mi-sauvignon (7,60 euros) ou les Premières Grives 2012, un vin moelleux vendangé tardivement. Un vin gourmand qui accompagnera notamment bien le foie gras (7,14 euros).



Les vins de Tariquet: un bouquet floral à très petits prix