



C'EST POUR BIEN TÔT !

NOUVELLE CUVÉE DU CONCOURS DES VINS ELLE À TABLE 25

Fort du succès de son premier millésime, cet événement coorganisé par Armonia (qui orchestre notamment le concours international de Lyon) reprend du service à partir du 23 mai prochain. Médailles et trophées seront décernés sous la direction de la sommelière Magali Sulpice, du restaurant Jean Sulpice à Val Thorens.

L'année dernière s'est tenue la première édition du « Concours des vins ELLE à table ». Une centaine de sommeliers, cavistes, journalistes ou amateurs éclairés avaient alors évalué à l'aveugle près de 2000 échantillons, et soumis leurs appréciations pour synthèse à la présidente du jury Caroline Furstoss (qui dirige les caves de Jean-François Piège). Au total, celle-ci aura distribué 114 médailles d'Or et 389 médailles d'Argent aux domaines participants. Le site Elle.fr s'était fait l'écho de ce palmarès, en éditant à l'attention de chaque lauréat un commentaire de dégustation et des suggestions d'accords mets et vins. Finalement, une seconde session avait eu lieu pour octroyer aux dix étiquettes qui sortaient du lot des trophées sur mesure (« meilleur Vin blanc sec », « meilleur Vin bio », « Productrice de l'année », etc.).

À présent, le « Concours des vins ELLE à table » remet le couvert en convoquant un nouveau jury placé sous le signe du professionnalisme et de la parité homme-femme. De fait, ce « critérium » s'adresse tout particulièrement aux consommatrices de vin (qui représenteraient plus de 60 % du marché). Il leur propose un label de confiance, loin des prétendus « vins de femmes » qui seraient réservés au beau sexe. Cette seconde édition se déroulera sous la présidence de Magali Sulpice, chef sommelière du restaurant Jean Sulpice, la plus haute table étoilée d'Europe. Elle nous parle de son approche du métier et de la façon dont elle l'exerce à 2300 m d'altitude.

Votre restaurant est situé à Val Thorens, en Savoie. Quelle importance accordez-vous au vignoble régional ?

Je travaille avec beaucoup de vignerons savoyards. D'un côté, notre clientèle est surtout composée de vacanciers qui viennent se dépayser et découvrir les produits typiques de la station. D'autre part, le vignoble local s'émancipe de la politique de rendement qui s'était généralisée voilà plusieurs décennies pour abreuver le tourisme de masse. Une nouvelle génération de producteurs a totalement renoncé aux vins de volume : elle questionne les natures de sol, le matériel végétal à sa disposition, l'histoire de la viticulture indigène, dans le seul but de leur faire dire ce qu'ils ont à dire. Cela donne des vins expressifs, obtus mais sincères, qui conviennent tout à fait aux derniers développements de la sommellerie étoilée.

A quoi ressemblent ces cuvées autochtones ?

Je trouve beaucoup d'affinités avec les vins corses, qui jouissent également d'un environnement montagnard et d'une certaine insularité. Blancs comme rouges s'expriment dans la profondeur, plutôt qu'à la surface éphémère du fruit.

Comment construisez-vous votre carte des vins ?

Ce sont des rencontres au cas par cas. Je ne cherche pas à compléter une collection d'appellations. L'origine officielle d'un cru m'intéresse moins que la personnalité de son auteur, l'interprétation qu'il fait de son domaine, les décisions qu'il prend face aux aléas du millésime. Je propose par exemple quelques références de fiefs vendéens, une zone qui ne me passionnait guère avant de découvrir le travail de Thierry Michon.

Quelles sont les conditions spécifiques à la sommellerie d'altitude ?

La pression atmosphérique à plus de 2000 m au-dessus du niveau de la mer altère ou améliore, c'est selon, le comportement des vins. J'évite par principe les cuvées naturelles, dont l'instabilité est ingérable en haute montagne : elles se troublent ou repartent presque systématiquement en fermentation. Pour les crus élaborés en biodynamie, je me réfère au calendrier lunaire qui me permet d'anticiper leurs mauvais jours, où ils deviennent particulièrement insortables à nos altitudes. En revanche, je me suis aperçue que la rareté de l'oxygène bénéficiait aux vins effervescents : leur bouchon saute plus facilement, et il semble que les trains de bulles soient plus fins, plus nets, plus précis.