BIBLIOTHEOFE DE CONOPHILE

RAMAIN

LES GRANDS VINS DE FRANCE



poissons ou même de dessert, il est difficile de lutter avec eux. Et puis la charcuterie, la « co-chonnaille », la volaille froide, certain foie gras et la succulente choucroute s'accompagne à ravir de ces liquides secs et bouquetés sortant de flacons à long cou...

**

Les vins d'Alsace sont connus depuis le VII^{ne} siècle et les rois Mérovingiens en faisaient leurs délices. Henry d'Andely les mentionne au XIII siècle dans son amusante « Bataille des vins » ainsi qu'Hans Sachs, le « maîtrechanteur de Nuremberg ». Au XV^{me} siècle Ichtersheim « défie tout autre qu'un Bourguignon de boire un pot de Rangwein sans rouler sous la table, bien qu'il s'insinue dans le corps aussi doucement que le lait. » — Lequel n'était point celui de la femme aimée! (Liebfraüenmilch).

Au XVI^{me} siècle Jean de Munterscher, alors évêque de Strasbourg était un rude buveur. Il créa une « honorable société » dont chaque membre devait, d'un seul coup, vider une corne emplie de quatre litres de Riquewir ou de Lippelsberg. Ce qui eut rendu Rabelais radieux, car Pantagrael a bien défini le vin d'Alsace dans cette phrase : « Mais i ne scay que diable cecy veult dire : ce vin est fort bon, délicieux ; mais plus y en boy, plus i ay soif ». Au siècle dernier, Napoléon Bonaparte aimait particulièrement le Chambertin et le Kitterlé " qui brise les mollets ».

Jullien classa les vins d'Alsace

d'une manière assez fantaisiste, mais en reconnaissant à ceux issus du Riesling : « force, grand parfum, fort bon goût, très bouquetés et mûrissant lentement. »

Quant au bon Dr Guyot, il avait un tel faible pour les vins d'Alsace, qu'il aurait voulu planter en « Gentil aromatique » (Riesling) tous les vignobles de France!

Les vignobles alsaciens, extrêmement morcelés comme ceux d'Anjou, en grande partie groupés en soixante sections par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, s'étendent sur les pentes Est et Sud-Est des contreforts vosgiens, face au Rhin, de Thann (vallée de la Thur) aux environs de Saverne. La composition du terrain est extrêmement variée : calcaires, granits, marnes irisées, gneiss, cailloux, etc. Ce qui explique la différence de bouquet entre plusieurs crus voisins issus du même cépage et, par la suite. les cent quarante variétés des crus principaux.

La superficie totale des vignobles d'Alsace (les deux départements récents) occupe 21.487 hectares produisant en moyenne 600.000 hectolitres dont le quart ou le tiers est destiné aux vins fins, selon M. Hommel. Le tout morcelé en 100.000 parcelles appartenant à 60.000 vignerons!

En Alsace, tout le monde est vigneron ou gourmet. Jadis le gourmet était un fonctionnaire communal qui avait la mission délicate d'examiner et de déguster les vins mis en vente, et d'enfixer les prix. Actuellement gourmets ne sont que de sim « marchands de vin ».

La culture de la vigne v encore très soignée, mais m sévèrement réglementée qu'au fois. Le prix de revient est élevé, près de 10.000 franc l'hectare en 1930. Les hiver sont très froids, les printemps i vieux, les étés très chauds, lou souvent secs, et les automnes le et brumeux. Les vendanges font de fin septembre au mois novembre, car bien des gra crus sont faits avec les rai atteints de la « pourriture nobl ou botrytis cinerea comme c le pays de Sauternes et en Anj

Les vins blancs sont prod par différents cépages dont la p part se retrouvent dans les vig bles allemands du Rheingau du Palatinat, en Autriche, Hongrie. Quelques-uns se to vent dans le Jura ou même c le Pays-Basque et le Béarn. fin un bon nombre forment le f des meilleurs vignobles Suisse

Le meilleur cépage est « Riesling » ou « Gentil A matique ». C'est lui qui do les vins de Johannisberg. V nent ensuite le « Traminer ». " Sylvaner », le " Tokay » « furmint » importé de Hong le « Klevner », le « Kniperlé le « Chasselas roux » (fenc du Valais et de la Hte-Savo le « Swicker », le « Burger etc. etc. Le sylvaner et le to donnent encore de bons moins fins et moins bouque plus durs que ceux nés du r ling ou du traminer. Quant