

vignes et vins

Sensible à la variété des vins de Chablis



PASSION. Spécialiste des vins et des accords culinaires, la journaliste allemande Stefanie Köhler aura la tâche de présider le 32^e concours des vins de Chablis, demain. PHOTO MIKE SCHAEFER

Concours

Demain, la journaliste allemande Stefanie Köhler présidera le concours des vins de Chablis. Un vignoble auquel elle a consacré un numéro de son magazine *Cuvée*, créé voilà tout juste un an.

Véronique Sellès
veronique.sellès@centrefrance.com

À Épernay depuis 2015, la journaliste allemande indépendante, spécialiste des vins et des accords culinaires Stefanie Köhler s'est installée au plus près du vignoble qu'elle aime. Au cœur de la Champagne, à proximité de la Bourgogne.

■ **Demain, vous présidez le concours des vins de Chablis. Est-ce la première fois qu'on vous sollicite pour ce genre d'exercice ?** C'est un grand honneur pour moi qu'on m'ait demandé de présider le concours des vins de Chablis. C'est une première, même si je suis amenée à faire des dégustations régulièrement, et à juger les vins.

■ **Vous avez fondé, il y a un an, le magazine *Cuvée* (*). Et**

choisi de consacrer le numéro 2 aux vins de Chablis. Pour quelles raisons ? Chablis est un grand nom dans le monde du vin. Pourtant, on ne perçoit pas toujours la diversité des vins que Chablis offre : les climats, les grands crus, les vignons... On parle toujours de la minéralité du chablis. J'avais envie d'en saisir toutes les nuances. L'intensité, la profondeur. Pendant trois semaines, j'ai séjourné à Chablis, rencontré les producteurs, goûté leurs vins.

■ **Avez-vous fait des découvertes ?** On ne connaît jamais tout. J'avais imaginé un plan, basé sur mes expériences. Mais cela s'est enrichi car j'ai fait la connaissance de jeunes vignons qui viennent de se lancer. Moi-même, je ne suis pas dans le métier du vin depuis si longtemps.

■ **En 2014, vous avez été lauréate du prix blogueur Chablis, organisé par le BIVB en Allemagne ?** Durant treize ans, j'ai travaillé dans le monde de la publicité. Mais j'ai toujours eu un goût pour la cuisine fran-

çaise. J'ai décidé de me lancer dans le secteur culinaire. J'ai appris la cuisine française, l'excellence des produits. Durant un an, j'ai même été chef à domicile. Pourtant, il me manquait la connaissance des vins pour réaliser des accords mets-vins. J'ai donc suivi des formations. Je suis tombée amoureuse du vin. Mon approche des accords mets et vins, récompensée par le BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne) en 2014 m'a permis d'être invitée à la fête des vins de Chablis. En 2015, j'ai décidé de m'installer en Champagne pour être au plus proche du vignoble

que j'aime, de manière à suivre tous les essais qui y sont menés.

■ **Comment a été accueilli le numéro consacré aux vins de Chablis ?** Cela a suscité beaucoup d'intérêt de la part des amateurs de vins, des passionnés. Certains importateurs qui connaissent très bien les vignons chablisais ont été touchés par les histoires humaines qui mettent en lumière le caractère de chaque vigneron, la diversité de leur savoir-faire.

■ **Lors de votre séjour dans le vignoble chablisien, vous**

« On parle toujours de la minéralité du chablis. J'avais envie d'en saisir toutes les nuances. »

Une référence pour les Chablisais

Épreuve de référence, le 32^e concours des vins de Chablis se déroulera samedi matin au Petit Pontigny. Sa particularité : les professionnels chablisais ne sont pas autorisés à juger des vins qui pourraient être les leurs. Ils seront donc 83 – sommeliers, courtiers, œnologues et amateurs éclairés – à déguster les 272 échantillons en lice (contre 330 l'an dernier) : 38 petit chablis, 63 chablis, 74 premiers crus rive gauche, 60 premiers crus rive droite et 37 grands crus, millésimés 2016. Le concours se déroule en deux temps : les échantillons ayant obtenu les meilleures notes attribuées par l'ensemble des jurés passent l'épreuve du super-jury, seul habilité à décerner les médailles.

avez eu l'occasion de déguster le millésime 2016, jugé demain. Qu'en avez-vous pensé ? Au printemps dernier, j'ai surtout dégusté les millésimes 2014 et 2015. Mais bien sûr, j'ai eu l'occasion de goûter aux vins produits en 2016, une année au cours de laquelle les vignons ont rencontré beaucoup de soucis : le gel, la grêle, la pluie, le mildiou. Pourtant, je crois que tout le monde a un peu sous-estimé le millésime. La partie saine, qui a résisté aux conditions climatiques, témoigne de beaucoup d'énergie. Quand j'ai goûté les 2016, ils étaient encore très jeunes. Samedi, je vais pouvoir juger de quelle manière ils se sont développés au cours des derniers mois. Je pense que 2016 pourrait être un grand millésime. ■

(*) Rédigé en anglais (vendu à 90-95 % à l'étranger), le magazine *Cuvée* est en vente en ligne (<https://cuvée-magazine.com>), disponible dans quelques points de vente (librairies, cavistes). Et sur abonnement.

EN BREF

Saint-Vincent

Chitry. Ce week-end, Chitry fête le patron des vigneron. Le syndicat de l'appellation, réuni autour du président Lionel Jacquet, a décidé de faire évoluer la formule pour cette édition 2018. Deux jours au lieu de trois. Samedi, à 16 h 30, défilé avec la fanfare des Enfants de Chablis. Messe à 17 h 15 puis vin chaud et intronisations par la confrérie des Trois Ceps. Dimanche, à partir de 15 h 30, dégustation des vins de Chitry, regroupés par pôle. ■

Épineuil. Dimanche, Épineuil célèbre saint Vincent. Dégustation gratuite entre 11 et 13 heures, salle André-Durand (à côté de l'église) avec les vigneron d'Épineuil. Il sera possible d'acheter son verre sur place et des amuse-bouches préparés par les élèves de primaire d'Épineuil au profit de la coopérative scolaire pour aider à financer des projets pédagogiques. ■

BIVB

Assemblée. L'assemblée générale du bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne se déroulera jeudi 25 janvier, à partir de 9 heures, au château de Gilly-lès-Cîteaux (Côte-d'Or). Outre les élections du comité permanent, du président et du président délégué de l'interprofession, la réunion sera l'occasion de présenter les résultats de l'étude sur la dynamique de l'usage du mot « climat ». ■

Irancy

Décès. Issu d'une ancienne famille de vigneron d'Irancy (1580), René Charriat est décédé lundi dernier à l'âge de 75 ans. À la tête de 2,5 ha dont seulement 75 ares de pinot noir en 1971 (à la mort de son père Louis), il avait commencé à replanter du qualitatif et à développer le commerce avant de stopper céréales et cerises dans les années 1980. « Comme la plupart de ceux de sa génération, il a œuvré en faveur de la reconnaissance de l'appellation », témoignait en janvier 2016 son fils William, aujourd'hui à la tête d'un domaine de 18 ha. Ce dernier avait rejoint son père en 1989 à l'issue d'une formation agricole à Beaune. Les obsèques de René Charriat seront célébrées aujourd'hui, à 14 h 30, à l'église d'Irancy. ■