

Bourgogne et Barolo, deux snobs à Vinum.

Roberto FIORI

Alba

Quatre mousquetaires bourguignons au cœur du pays du Barolo. Ils ont accepté le défi amical que leur a lancé la 31^{ème} édition de Vinum et les voici avec leur tablier noir sous les tours médiévales d'Alba, qui racontent leur terroir à une quantité incroyable d'Eono-touristes. Ils arrivent de Gevrey-Chambertin, un gros bourg situé dans la partie la plus septentrionale de la célèbre Côte de Nuits, et il n'est pas si courant de les voir en vadrouille. Ils n'aiment pas trop se déplacer, habitués qu'ils sont depuis des siècles à recevoir des visites, des commandes et des éloges sous leur Bourgogne de rêve. Mais les temps ont changé, la concurrence s'est aiguisée et eux - **Gérard Harmand** du Domaine Harmand-Geoffroy, **Jacques Marchand** du Domaine Marchand-Grillot, **Gilbert Hammel** du Domaine des Varoilles, **Nicolas Rossignol** du Domaine Rossignol-Trapet et Xavier Massip représentant du syndicat viticole de Gevrey-Chambertin ne cachent pas un certain agacement à l'endroit des Bordelais, des Toscans et des Internationaux à la mode. « Mais ici -

disent-ils- on se sent un peu chez nous ». Pour tout dire, ils ne connaissent pas plus que cela les terres du Barolo mais ils les respectent et même en redoutent la concurrence en vertu de la même philosophie.

Et il ne pourrait en être autrement, étant donné que les Langhe et la Bourgogne ont bien des choses en commun : même culture de la famille réduite, même vocation pour un seul et grand cépage. De l'autre côté des Alpes, le pinot noir et de ce côté-ci le Nebbiolo, « tous deux liés de façon indissoluble à leur terroir d'élection, tous deux inimitables ais aussi complexes, instables, capricieux » ainsi que l'explique **Gigi Brozzoni**, qui a jusqu'à mardi la tâche de conduire les dégustation croisées entre les fruits des deux terres.

Dans cette confrontation entre les zones viticoles les plus fascinantes du monde il est facile de pronostiquer un score à égalité. « Le Pinot noir est un cépage qui ne souffre pas de demi-mesures : il est excellent ou il est médiocre. Et surtout il souligne toujours une part de passion qu'on ne peut expliquer » disent les producteurs français. Voilà des mots auquel n'importe



quel « Baroliste » pourrait également souscrire avec conviction. Et le marché ? « Après quelques années de crise, il se décide enfin à redresser la tête. Le cru 2005 est totalement épuisé et nous avons d'excellentes perspectives pour 2006. Mais le marché est profondément transformé. Jadis nos exportations concernaient surtout les Etats-Unis, l'Angleterre et l'Allemagne, aujourd'hui les marchés les plus réactifs sont l'Asie et le Nord

de l'Europe. » Et l'Italie « Jusqu'à présent pour nous elle était quasiment inexistante à l'export, mais il y a de bonnes perspectives d'avenir. Il y aura toujours concurrence, mais le temps et la rivalité entre cousins est sans doute révolu. Les nouveaux consommateurs n'aiment pas les attitudes de chauvinisme, ce qu'ils veulent c'est découvrir, goûter, pour autant que les vins soient naturels et l'expression authentique de leur Terroir.