

Vin de paille : rien que le fruit...

WELLENSTEIN Les Domaines Vinsmoselle ont mis au pressurage les premières grappes de raisin de vin de paille. Ce nectar traduit toute l'intensité sucrée du raisin.

Les premières grappes desséchées ont été pressées hier, aux caves de la commune de Wellenstein.

De notre journaliste
Hubert Gamelon

Derrière un nom de rustre, «vin de paille», se cache un élixir précieux. On le produit à partir de décembre, après le «passerillage» (disons séchage) des plus belles grappes des vendanges, pendant deux mois. Les Domaines Vinsmoselle, coopérative du Luxembourg, ont mis les premières grappes au pressurage (extraction du jus) hier, dans un silence quasi religieux. Saint Willibrord, fondateur de l'abbaye d'Echternach au XVII^e siècle, trône d'ailleurs en maître dans les caves de Wellenstein, où se sont déroulées les opérations.

Les Domaines produisent une petite quantité de vin de paille. «Pour 2017, nous allons soutirer 80 litres tout au plus», explique Bernd Karl, le directeur technique. Contre cinq millions de litres de vins divers sur la même année! Le vin de paille ne pèse donc rien, d'un point de vue commercial. «C'est pour le prestige d'en produire, glisse Bernd Karl. Dans le Jura comme en Autriche, les grands domaines de vin blanc ont tous leur référence de vin de paille. C'est la tradition, la preuve d'un savoir-faire.» Et du coup le prix aussi : comptez au moins 40 euros, comme une bonne bouteille de whisky.

De quoi parle-t-on au juste, avec ce mot de «paille»? Personne n'a vu de brindille hier, pas même dans l'œil de son voisin... «Dans le temps, les grappes destinées à ce vin de dessert étaient séchées sur de la paille, explique Bernd Karl. Aujourd'hui, nous mettons les grappes dans des boîtes d'aération optimales : l'air circule par en dessous pour favoriser la déshydratation du raisin.» Le séchage favorise la concentration en sucre et en arômes : exactement l'effet recherché. «D'autres procédés permettent d'obtenir des vins sucrés, nous explique un autre intervenant. C'est le cas des vendanges tardives : on laisse le raisin sur le pied le plus longtemps possible. Ou carrément le vin de glace : on attend les premières gelées, jusqu'à -7°C



Photos : Julien Garroy

Après un minimum de deux mois de séchage («passerillage»), le vigneron obtient le concentré du fruit.



Le vin de paille est surtout réalisé pour le prestige.



Cette année, 800 kilos de raisin donneront 80 litres!

pour récolter le raisin! À chaque fois, on perd en jus, mais on gagne en concentration.» Le raisin du vin de paille subit ensuite les mêmes étapes de processus que le vin blanc classique (mise en cuve, filtrage, etc.)

➤ **Couleur d'or, typicité du fruit**

Au final, quel produit obtient-on? Un vin blanc couleur d'or, li-

quoreux sans être lourd, sucré sans que la typicité de fruit disparaisse. «Cette année, parce que le raisin n'est pas gonflé comme on le voudrait, nous ne ferons du vin de paille qu'avec de l'auxerrois, explique Bernd Karl. Mais habituellement, nous en faisons aussi avec du gewurztraminer.»

Quoi qu'il en soit, en allant chez le caviste demain, vous n'aurez pas du vin de paille luxembourgeois de 2017. Ça ne rimerait à rien de toute

façon, car le vin de paille peut se garder des dizaines d'années. On vous proposera plus certainement du 2015. «Le 2017 ne sera soutiré qu'à partir mai 2018», éclaire un intervenant. Tant mieux, quand on voit les récompenses attribuées au vin de paille Domaines Moselle 2015... Guide Hachette, Mundus Vini, Concours mondial de Bruxelles et Berliner Wein Trophy. Avec des truffes au chocolat à Noël, c'est le petit Jésus en culotte de velours!