



© Bernard M. M. M.

« Les gens n'imaginent pas la qualité de ces vins »

de **BONNAUD**

Pascal Leonetti est l'un des meilleurs sommeliers du monde puisqu'il fut sacré champion de France en 2006. Presque au niveau de son maître, Serge Dubs, sacré, lui, numéro 1 mondial en 1989. Les deux officient à l'Auberge de l'III, des macarons au Michelin, en Alsace, tout près de Colmar. Pascal aime et les vins de Loire.

Leonetti a quitté la Corse il y a un bout de temps maintenant. Il est arrivé en 1997, à l'âge de vingt ans, et s'est fait adopter, si l'on peut dire, par la famille des grands chefs devant l'Éternel. Ici, le travail cousu main est une tradition à qui ne déroge pas. L'auberge est le domaine de la haute couture culinaire, mais cuisine prétentieuse. La maison est alsacienne et l'assiette ressemble à la nôtre. C'est chaleureuse. Et magnifique.

Chaque année, Pascal Leonetti, malgré des conditions climatiques très difficiles du mois de février, a fait le déplacement pour participer au dernier Salon d'Angers. « Le plus beau salon des vins en France », selon lui. Alors qu'on a pu entendre dire cette année qu'une certaine lassitude commençait à s'y faire. Sans doute l'herbe est-elle toujours plus verte ailleurs...

Leonetti, le sommelier était à pied d'œuvre pour goûter en terre angevine ces vins de Loire. « Je ne comprends pas », s'interroge-t-il, « pourquoi les vins de Loire n'ont pas la reconnaissance qu'ils méritent. Un peu comme les vins d'Alsace d'ailleurs. Ceux de Loire sont très diversifiés, très complexes, complètement différents de ce qu'on trouve dans les autres régions. Mais les consommateurs regardent trop vers le Nord, la Bourgogne et la Champagne. Hormis Sancerre et Pouilly-Fumé, on ne s'y intéresse pas ».

Le cousinage du riesling et du chenin

Il y a un problème de reconnaissance ? « Difficile à dire. Car beaucoup de choses sont dites en termes de communication ». Reste qu'ils trouvent néanmoins coté à l'Auberge de l'III où Pascal, Serge Dubs et les deux autres sommeliers de la région les proposent. Non sans un certain succès. « Car à 95%, les clients suivent les conseils ». Les vourvays et les champignys sont les vins de Loire qui parlent le plus facilement, en dehors des sancerres. Avec un enthousiasme très particulier de Pascal Leonetti pour la maison Huet, qui porte depuis des années le chenin de France sur les sommets. « Un des plus grands vigneron du monde », n'hésite pas à dire le sommelier. « J'ai, personnellement, bu à Noël un Clos du Bourg 2005, excellent ! ». Mention particulière également pour la Cuvée La Marginale de l'Ermitage, en saumur-champigny.

La conquête du consommateur pour les chinons et les bourguignons se révèle plus compliquée. « dommage, les gens en ont entendu parler mais n'imaginent pas leur qualité. Et pourtant les prix sont tout à fait raisonnables ».

Entre les vins alsaciens et ceux de Loire, les différences sont évidemment - et heureusement - très importantes. « Même les pinots noirs ont leurs propres caractéristiques sur ces sols bien différents ». Et pourtant, on a parfois quelques surprises. « J'ai goûté récemment à l'aveugle », explique Pascal, « un riesling d'Albert Boxler, grand cru Brand (NDLR : qui signifie grillé en alsacien) 2008, eh bien, je vous assure que je l'aurais placé dans la Loire, il avait les allures d'un chenin. Je crois que sur le plan ampélographique, il doit y avoir un cousinage entre le riesling et le chenin ».

Ses coups de cœur

Et si l'on prend la vallée de la Loire d'Est en Ouest, où vont les coups de cœur de Pascal Leonetti ? Allons-y !

Nièvre/Berry/Centre : Domaine Didier Dagueneau. « Ce sont pour moi les plus grands sauvignons du monde. La cuvée Silex est d'une incroyable minéralité. Son fils est maintenant aux manettes, j'ai goûté ses derniers millésimes et ils sont très bons ».
Loir-et-Cher : « J'aime beaucoup les chevrenys blancs du domaine Huards Cuvée François 1^{er} avec son cépage romorantin ».

Touraine/Sarthe : « Je suis fasciné par le domaine Huet dans le Vouvillon. Philippe Foreau, son voisin, aussi me plaît beaucoup mais on a du mal à en avoir. Eric Nicolas, de son côté, a remis au goût du jour le vignoble de Jasnières, sa cuvée Calligramme est vraiment intéressante ».

Champigny : « Les frères Foucault bien sûr. Evidemment si vous les achetez en deuxième ou troisième main, la spéculation fait monter les prix ».

Pays Nantais : « Il faut redécouvrir les muscadets. Au Salon d'Angers, j'ai fait une dégustation verticale, de 2009 à 1976, des vins de Pierre Papin, c'était absolument fantastique ! ».

Pas de doute, l'enthousiasme de Pascal Leonetti pour le Val de Loire n'est pas feint. Et il prend du plaisir à proposer ces vins méconnus (ou mal connus) du grand public. Qui sont tout à fait à leur place dans la cave de 40.000 bouteilles de cette grande maison alsacienne. Sur : on aimerait participer à l'inventaire annuel, en décembre, pour s'en délecter les yeux. Seul problème : « Il faut trois semaines à quatre personnes pour en venir à bout ». Autrement dit, il faut prendre des vacances.