BOURGOGNE

N°56

VOYAGES, PATRIMOINES ET ART DE VIVRE

MAGAZINE

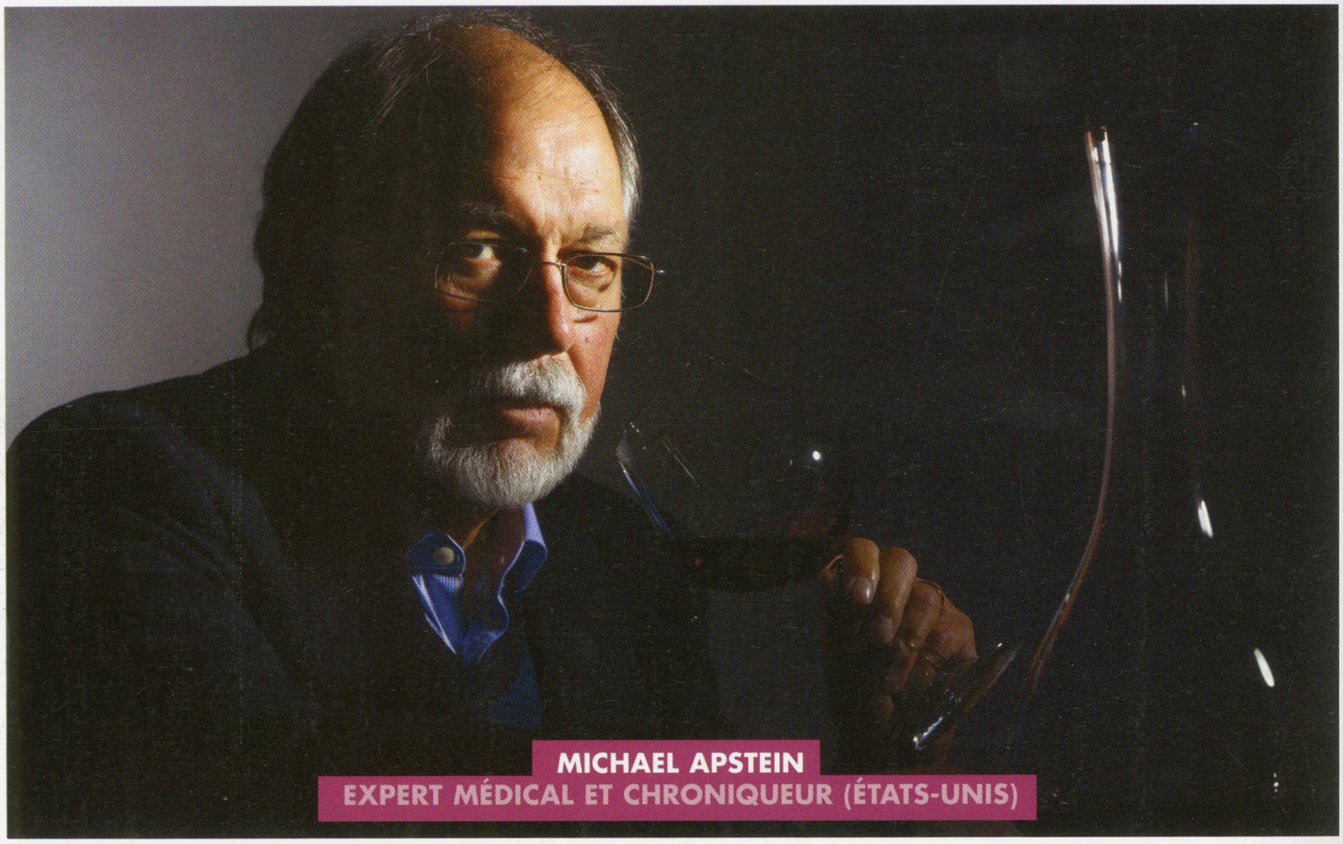
Trimestriel - janvier 2018 - 8,90 € - Belgique 9,50 €

La folie des Grands Jours

Docteur en gastroentérologie à Boston, professeur adjoint à Harvard et chroniqueur du vin émérite, Michael Apstein s'est prêté volontiers au « questionnaire du Bourguignon ».

À la marge des Grands Jours de Bourgogne (12-16 mars), notre journaliste Guillaume Baroin a élaboré un « questionnaire du Bourguignon » façon Proust, parfois impertinent voire franchement chauvin. Il l'a testé sur lui, avec succès, puis l'a soumis à cinq experts internationaux goûtant volontiers à la « folie des Grands Jours ». Les réponses apportent un éclairage édifiant sur l'amour porté à nos bourgognes. Ceux-ci n'ont définitivement pas de frontières.

Propos recueillis par Guillaume Baroin
Photos : Jean-Luc Petit



MICHAEL APSTEIN
EXPERT MÉDICAL ET CHRONIQUEUR (ÉTATS-UNIS)

Docteur en gastroentérologie à Boston, professeur adjoint à la faculté de médecine de Harvard, Michael Apstein est considéré comme une pointure internationale dans les domaines connexes de la santé et du vin. Ancien correspondant du très réputé *Boston Globe*, il est encore aujourd'hui contributeur pour de nombreux magazines nationaux et livre régulièrement des chroniques très pointues au *San Francisco Chronicle* ainsi qu'à *Wine Review Online*. Articles qu'il condense sur son blog personnel, *apsteinonwine.com*, quand il n'est pas juge pour des compétitions internationales.

1. Votre première émotion avec un vin de Bourgogne ?
Le premier bourgogne dont je me souviens était un bonnes-mares 1972 de chez Louis Jadot, dégusté à la fin des années 1970. Ma réaction était simple : « *Wow !* »

2. Si le vin de Bourgogne était une couleur ?
Certainement un blanc incarnant la pureté.

3. La première vertu d'un bourgogne ?
La façon dont deux vins, fabriqués par le même vigneron, du même raisin cultivé dans des vignobles à seulement 100 mètres d'intervalle, peuvent être si différents. C'est la joie de la Bourgogne !

4. La Bourgogne, plus grande région viticole au monde?
C'est évident.

5. Quand buvez-vous du bourgogne ?
Quand je mange un hamburger, quand je mange du poisson, quand je mange du poulet, quand je mange de l'entrecôte. Quand je mange...

6. Le principal défaut du vin de Bourgogne ?
Le prix !

7. Votre vigneron préféré ?
Martin Bart, de Marsannay, parce qu'il fait beaucoup de vins distinctifs dans une appellation assez méconnue et moins prestigieuse.

8. Votre maison de négoce de référence ?
Albert Bichot, Bouchard Père et Fils, Joseph Drouhin, Joseph Faiveley... il existe beaucoup de très bons négoces qui font de superbes vins. Cependant je préfère ceux des maisons Louis Jadot et Louis Latour.

9. Votre appellation et/ou climat favori ?
S'il fallait n'en choisir qu'une, ce devrait être bonnes-mares parce que ses vins sont puissants et élégants, comme une main de fer enveloppée dans un gant de velours.

10. L'accord mets-vin idéal avec un bourgogne ?
Le homard et un corton-charlemagne.

11. La qualité première d'un bourgogne blanc ?
Sa minéralité.

12. La qualité première d'un bourgogne rouge ?
Le mariage du fruit et de la terre.

13. Le danger susceptible de menacer le vin de Bourgogne ?
Le réchauffement climatique...

14. Si le vin de Bourgogne avait un sexe ?
Parfois il est masculin et parfois, il est féminin ! C'est une des raisons qui font que le vin de Bourgogne est aussi déroutant.

15. Votre dernière émotion avec un vin de Bourgogne ?
Il y a peu, un corton-charlemagne 1982 de Louis Latour. Un blanc de 35 ans d'âge, mature, qui avait conservé toute sa fraîcheur et sa longueur. Magique !