

Sans réserve, le Gruyère adopte son voisin montagnard. Ensemble, ils arpentent les chemins de traverse et vont piqueniquer là où le paysage coupe le souffle. Surplomb abrité de la fraîcheur du vent, bien assis, ils sortent victuailles et liqueurs réconfortantes. C'est alors ripailles en montagne, pain de seigle et miel de châtaigne, fruits confits et biscuits beurrés, l'esprit pour étancher la soif qu'ils ont l'un de l'autre, découverte de leur richesse respective et de leur goût certain pour la crème à la vanille.

### Quand le Gruyère voit rouge

#### Blaufränkisch 2008 Burgenland Anita Nittnaus

Rubis carminé au parfum de confiture de griotte prononcé. Une pincée de poivre, un trait de réglisse, un petit bouquet de fleurs où se reconnaissent la camomille romaine et la sauge, cette impression grillée qui ressemble aux fumées qui s'échappent de l'âtre. La bouche offre le roque typique des vins germains, un croquant particulier qui met en valeur la structure tannique parée de fruits et d'épices.

Quand il voit rouge, il sort de sa réserve et s'enfonce dans le fruit autrichien sans l'ombre d'une hésitation. C'est alors qu'il se rend compte que le Blaufränkisch d'Anita n'est que suavité fruitée, velours légers au râpeux gracieux, volume à la respiration ample et généreuse. Il est séduit dès la première gorgée, lui offre fleurs de montagne et épices orientales, biscuits de seigle et café serré. Elle le comble de cerises et de prunelles, de gelées délicieuses. Quand leurs bouches se quittent, chacun garde l'empreinte de l'autre, longueur poivrée qui attend le prochain baiser.



### Quand une montagne en rencontre une autre

Elles se racontent des histoires de montagne...

#### Epicure 2009 Ventoux Château Valcombe

La robe jaune pâle aux subtils reflets absinthe, un nez qui ne renie pas les tons anisés, y ajoute de l'amande grillée et un trait poivré. La bouche, riche et suave, s'équilibre de minéral iodé, de tension cristalline au goût un rien salé, abricot sec, poire confite et figue blanche en augmentent la complexité, le pétale de rose et le brin de lavande itou. La longueur parle d'épices et de fraîcheur citronnée.

À l'alpage, ils vont ensemble récolter les laits crémeux aux senteurs de plantes et de fleurs, des graines ils font farine qu'ils transforment en biscuits beurrés et poivrés décorés d'amandes et de noisettes grillées. L'iode semble dominer le duo pâtissier, saveur qui exhause les parfums floraux et fruités communs et particuliers des deux sommités. Puis, ils redescendent ramassant au passage quelques cailloux éclatés qu'ils garderont en souvenir du beau moment ensemble passé.

### Pédagogie en douceur

#### Muscat de Rivesaltes Tradition 1993 VDN Domaine Gardiès

Une robe couleur café qui fait danser le nez de raisins secs. Muscat encore délicat et frais, il ajoute grumes flétries, Smyrne et Corinthe, mais aussi de la mandarine et du kumquat confits. Dans son accent de garigue se reconnaissent serpolet, cade et sauge, avec une séquence de tabac blond Évanescence, la bouche imprime longtemps son souvenir raffiné. Sa structure très éthérée, certes paré d'une oxydation ménagée, nous entraîne vers ce dépouillement des sucres, cette légèreté absolue des arômes, caractère particulier d'un vin qui oublie son ego pour sans concession léguer ses richesses à qui l'écoute.

Gruyère d'alpage qui ne semble pas faire son âge.

C'est au contact du vin, vieux sage à la tête plein d'image, que le fromage récolte quelques mois supplémentaires d'affinage. C'est avec pédagogie et tact que le Rivesaltes heureux de cette maturité spontanée habille de fruits et de fleurs la pâte ferme et jusqu'à hier austère. En échange, poivre et réglisse, piquant léger et amertume racée viennent soutenir le vieil éthéré, ancrent sa presque immatérialité dans le sel iodé. Bien attachés l'un à l'autre, il forme l'un de ses couples où la différence d'âges n'offre aucune prise au temps, ne prêtent qu'indifférence aux quolibets. Les voilà gracieux tous les deux.

Marc Vanhellemont



#### Liste des importateurs

- **Fils de René Quénard** - fils.rene.quenard@wanadoo.fr
- **Nittnaus Anita** - Oostenrijkse Wijn - www.nittnaus.at
- **Valcombe** - Basin et Marot\*  
www.chateau-valcombe.fr
- **Gardiès** - Wine Not\* - www.domaine-gardiès.fr/