



MODE
CET HIVER,
LES FEMMES ENFANTS
CÉLEBRENT
LA JEUNESSE **PAGE 34**



VIN
LES MULTIPLES
FACETTES
DU RIESLING
PAGE 35



ÇA CEST...
PARIS!
Claire Bommelet

**C'EST
L'AMÉRIQUE !**
DÎNER DE LA FRENCH HERITAGE
SOCIETY AU BRISTOL

Thanksgiving rassemble chaque année tous les Américains autour d'une dinde. Au Bristol mardi soir, les membres de la French Heritage Society (FHS), cohorte chic de donateurs pour la sauvegarde du patrimoine, avaient bien mieux dans leur assiette - ne serait-ce que la soupe de potimarron aux poussins de nossettes et à la truffe blanche. Le conseiller culturel de l'ambassade américaine, Philip Frayne, donna aux agapes la note de « 11 sur 10 ». Foi de New-Yorkais !

Consacrée à lever des fonds pour la restauration de trois châteaux (ceux de Quintin, de Callac et de La Chapaudière), d'une chapelle, d'une statue de Saint Louis dans le Missouri et de L'Hermione, la soirée avait un petit côté rassurant. Dans le salon feutré de ce grand hôtel, rien ne pouvait arriver à part, sans doute, des coupes de champagne. Une table de jeunes donateurs, performance dans ce milieu plutôt chenu, assurait la relève. Les 130 convives - dont Philippe Lalliot, ambassadeur de la France à l'Unesco, Freddy Dessen, de la Florentia Gould Foundation, et le médiatique collectionneur Bill Paltot - semblaient presque légers. Dans l'assemblée, bien peu avaient mis jusque-là les pieds au Bataclan ou à la belle équipe. Et c'est Elizabeth Ströling, présidente américaine de la FHS revenue à New York, qui promouva les morts, par message interposé : « Je suis triste pour Paris, mais l'Amérique est aux côtés de la France et de ses valeurs de liberté. »

Après le dîner, un des participants suggéra en privé de transformer le Bataclan en centre culturel autour de la paix, comme le projet General Zero né sur les décombres du World Trade Center. D'autres estimèrent qu'il faut que la musique et les concerts reprennent leurs droits. Mais les notes sont toujours porteurs d'histoire. Les membres de la French Heritage Society, qui dépense des millions d'euros chaque année dans des restaurations de bâtiments anciens, le savent mieux que quiconque.

ENCHÂTIÈRES

La « Vénus de Milo », l'« Aurige de Delphes », le buste de César ou de Molière... Pour la première fois, la Réunion des musées nationaux met en vente les moulages de ses plus célèbres œuvres d'art.

La pêche aux moules

Une occasion unique de s'offrir un morceau d'histoire.

PAGE 30

Buste d'Auguste César couronné, réalisé en marbre et conservé à la Glyptothèque de Munich.



Liliane Montevecchi, diva pour toujours

SPECTACLE Légende de Broadway, la Française remonte sur scène à Paris.

À 83 ans, elle enchante avec des anecdotes sur ses célèbres fréquentations.

LENA LUTAUD @lenuki-otaw

Avec ses grands cheveux, ses lunettes fumées, son boa et ses jambes basées. Dame Liliane Montevecchi ne passe pas inaperçue dans les rues de Paris. « Je suis toujours très exagérée, mais avec beaucoup de goût. Sinon, même aux États-Unis, meson se serait pas contenté », lâche-t-elle dans un français gauloiserie. « C'est une diva qui vit encore dans les années 1950 quand elle était sous contrat à la MGM », s'amuse son producteur Patrick Niedo, qui la compare à Gloria Swanson dans Sunset Boulevard. Sans ce passionné de Broadway, Liliane Montevecchi ne serait jamais remontée sur scène à France.

À 83 ans, elle est une légère outre-Atlantique. Chez Sardi's, l'institution de

Et pour cause: une fois lancée en 1951 par Roland Petit dans *Le Croqueur de diamants*, elle a été repérée par John Houseman, célèbre producteur de la MGM. Dès lors, elle a fait toute sa vie entre Hollywood et Broadway. Une carrière ré-



compensée en 1963 par un Tony Award pour son rôle de productrice dans *Nine*.

Avec un tel tempérament, elle ne s'est pas laissée abattre par les attentats du 13 novembre. « Je sors, je n'ai pas peur et on va répéter comme jamais », a-t-elle lancé à son pianiste, Mathieu Serradell, et à son violoniste, Paul Brugier. Dimanche 22 novembre au Vingtième Théâtre, elle a été l'une des rares à jouer à guichets fermés. Pendant une heure et demie, elle multiplie les anecdotes savoureuses sur sa vie incroyable, son pas de deux avec Fred Astaire, ses virées avec Marion Brando, ses films avec Elvis, ses chasses au canard avec Clark Gable, tout en entraînant les chœurs de Rodgers et Hammerstein, de Cole Porter et de Stephen Sondheim.

Pour Patrick Niedo, ce succès va en appeler d'autres. « J'ai une longue liste de stars de Broadway qui rêvent de venir à Pa-



TAG Heuer
SWISS ARMY-GARDE SINCE 1868





Vignes de FAOC Alsace Grand Cru Moenchberg à Andlau (Bas-Rhin).
© J. BOUQUET / VISITORS

Le règne mondial du riesling

Le riesling est un cépage qui ne laisse jamais indifférent. Caractérisé par la multitude d'expressions qu'il peut revêtir, il doit se décliner au pluriel. Les racines de son nom, qui dériveraient de *reissen*, qui signifie en ancien allemand « fendre » ou « fragmenter », lui sont en cela particulièrement adaptées. Très présent dans le nord-est de l'Europe - la grande vivacité de ses bois lui conférant une forte résistance au froid -, il est tout aussi apprécié dans de nombreux pays de l'hémisphère Sud.

Cépage roi en Allemagne, qui en est le premier producteur mondial, il représente à lui seul quasiment un quart de la surface totale de vigne. Cet attachement est historique. Les premières traces écrites attestant de la présence de riesling datent de 1435 et le localisent sur la berge nord du Rhin, dans le Rheingau. La complexe hiérarchisation des vins allemands se fait par leur style, induit par la mesure de la densité des moûts, qui implique leur degré alcoolique potentiel. Traditionnellement peu alcoolisés, d'une grande persistance en bouche et d'une acidité phénoménale, les rieslings allemands sont très recherchés. Les plus beaux terroirs se situent sur les pentes escarpées des bordures du Rhin, dans la Moselle ou le Rheingau.

La tradition germanique se prolonge en Alsace, l'unique région de France à être officiellement autorisée à cultiver le riesling pour des vins d'AOC. Il est l'un des quatre cépages nobles définis par l'interprofession, avec le gewürztrami-

FOCUS Les multiples facettes aromatiques de ce cépage en font une star internationale. Portrait à l'occasion du salon qui lui est consacré le 1^{er} décembre prochain, à Paris.

ner, le pinot gris et le muscat. Seules ces variétés peuvent être utilisées pour la confection des grands crus, des vendanges tardives et des sélections de grains nobles. Cépage le plus planté d'Alsace, le riesling bénéficie, comme terrain de jeu, de la grande variété des 13 sols et des 51 grands crus qui y sont distingués et d'un microclimat parmi les plus secs de France. « Pour moi, c'est le grand cépage blanc d'Alsace, il a une classe folle, une évolution fascinante et possède cette habilité à créer des vins secs ou liquoreux d'une belle élégance. C'est une véritable éponge à terroir », s'enthousiasme Mélanie Pfister, vigneronne et oenologue du domaine éponyme situé à Dahlenheim, au nord de l'Alsace.

Des notes aromatiques « pétrolées »

En opposition aux autres AOC, c'est le cépage, et non le lieu, qui prime en Alsace, entrée tardivement dans le système d'appellations, en 1962. On peut cependant remarquer une évolution progressive en faveur d'une mise en avant du terroir, qui semble retranscrire plus fidèlement l'empreinte des vins. Dans les pays du Nouveau Monde, le riesling est le cépage prince des zones les plus fraîches. Il est surtout très planté aux États-Unis, en Australie et en Nou-

velle-Zélande. Le style des vins y est très varié, tout en étant plus charpenté, plus « alcooléux » et à l'acidité moindre que celle des vins cultivés en Europe.

Où qu'il grandisse, le riesling est vecteur d'une rare longévité pour ses vins, qui peuvent évoluer et se complexifier pendant plusieurs décennies. En vieillissant, ceux-ci peuvent développer des notes aromatiques très singulières, de la famille minérale, que l'on décrit comme « pétrolées ». Le déplacement de ces parfums est causé par le TDN, un composé moléculaire qui se libère avec l'âge et qui s'exacerbe d'autant plus que les baies sont ensoleillées, les sols peu fertiles et les presses extractrices. La richesse aromatique du riesling et sa trame acide puissante et droite font qu'il s'équilibre bien d'un peu de sucre résiduel. Malgré cela, les vins demi-secs

peinent à trouver leur place auprès des consommateurs comme des prescripteurs. La perception gustative des sucres est très subjective et peut jouer l'illusionniste. Selon la qualité des raisins, la vinification et l'élevage pratiqués, le sucre pourra être imperceptible, car redressé par une acidité vivifiante. La mode reste cependant aux rieslings positionnés aux extrémités de l'échelle de « sucrosité », avec des vins soit complètement secs, soit moelleux ou liquoreux.

Ses multiples facettes aromatiques et la sensation de persistance salvante qu'il laisse en bouche le rendent unique, ce qui ne manque pas de séduire grand nombre d'amoureux du vin et de vignerons qui, partout dans le monde, en ont fait leur favori. Le riesling est un cépage aristocratique catalyseur d'une diversité rassemblée autour de femmes et d'hommes qui lui vouent une véritable culte. ■

1^{er} Salon des grands rieslings, le 1^{er} décembre, Espace Pierre Cardin, 1, av. Gabriel, Paris VIII^e, 75009

SUR LE WEB

» La vente de vins sur internet décode
» Que boire avec une gratinée à l'oignon?
www.letigaro.fr/vin

DOURTHE BORDEAUX

« A travers ses cuvées phares qui portent haut les couleurs du Bordelais ou les châteaux qu'elle amène au sommet de leur appellation, Dourthe est une maison à la signature sûre. »

Guide des vins Bottane+Descaune 2016

SergeDubs : « Riesling sec et tomate confite »

Le chef sommelier de l'Auberge de l'Élé, le trois-étoile d'Illhaeusern, a été élu meilleur sommelier du monde en 1989. Il évoque les accords mets-riesling.

LE FIGARO. - Quel riesling conseillez-vous selon les étapes du repas ?
Serge DUBS. - En apéritif, ou en début du dîner, nos clients préfèrent un riesling variétal, avec une belle acidité, sec, frais et dans lequel le fruité et le floral s'exparent, un vin de sol, facile à boire, pour commencer à réveiller les papilles. Ils veulent quand même une pointe de souplesse. Pour la suite, nous allons rechercher plus de finesse, avec un riesling en provenance d'un lieu-dit particulier, une signature. Il est alors toujours sec, mais il a plus de corps.

Les rieslings secs sont-ils plus prisés ?
Nos clients demandent un vin sec mais cherchent en réalité des vins avec 4 à 6 g de sucre qui adoucit l'acidité. Si le

Notre

► **PROFIL** E
Haag Grand C
Zinnkoepfle 2
Un nez épano
de kiwi et de
contient un
mais reste p
une trame
une fin de bo
sistance. Prix

► **PROFIL** P
Gustave Lore
Altenberg de
vieilles vignes
Il exhibe déjà
nées, des notes
encouragées
sud d'Altenbe
Mais aussi de
cot, d'orange
il est voluptue
tense fraîcheu
rale riche. Prix

► **PROFIL** M
Léon Beyer C
des Comtes d
Un nez éblou
donne le la, a
de pierre à f
poivre blanc
bouche, une m
dité vibrante,
turbule. Prix

► **PLUS LOI**
DE BEETHO
Dr Bürklin-W
monopole 20
Les agrumes
abricots pour
grande subtili
comme un ar
remarquable,
prononcées e
vante infinie.

► **SÉLECTIO**
NOBLES
Domaine Pfist
2007 (Alsace)
Un équilibre
acidité. Les ra
précaution, u
tisés. Des arô
ges confites e
un vin qui po
décennies. Prix



ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE