

Il "goûte" la craie pour lire le vin

BASSUET

Il ne suffisait que d'un prétexte pour reparler de Geoffrey Orban. La prestation du célèbre œnologue et consultant n'est pas passée inaperçue lors des dernières journées portes ouvertes du champagne L'Hoste, à Bassuet, le week-end dernier. Fidèle à sa singulière méthode de dégustation, ce « pédagogue du vin » procède à des dégustations autour de thématiques différentes, selon les producteurs, afin de valoriser leur terroir par la dégustation de parcelle et une analyse sensorielle.

Fin connaisseur des coteaux vitryats (98 % de chardonnay), Geoffrey Orban y a réalisé de nombreuses fosses pédologiques (coupes de sol creusées à la main ou avec un engin) afin d'observer le sol de la surface jusqu'à la roche. De quoi donner une petite conférence thématique (pour la deuxième année consécutive chez L'Hoste) sur la craie et le vin de champagne. « À Bassuet, il y a deux types de craies. La craie blanche que l'on trouve sur les hauts de coteaux, explique-t-il, et la craie marneuse ou grise (qui contient de l'argile) en bas de coteaux. »

Au tour des participants de « goûter » les deux types de craie, mais attention... seulement avec le nez. Même chose avec les vins clairs associés à ces craies, mais là on peut aussi les goûter au palais. « La craie blanche amène des notes d'agrumes comme le pamplemousse ou le citron, poursuit l'œnologue, la craie grise des notes plus grasses, de fruits blancs : pomme, poire, pêche, notamment en milieu de bouche. » Une expérience olfactive surprenante pour le



La méthode unique de Geoffrey Orban consiste à goûter la terre (au nez) pour comprendre le vin issu de chaque parcelle. Philippe Jacquemin

public – heureux néanmoins de détenir quelques clés – et un concept original. « Plus on donne de clés, plus les gens aiment le vin et ont envie de connaître les terroirs, estime Geoffrey Orban, c'est ainsi que l'on fait avancer la culture des vins et notamment des vins de champagne. » C'est bien d'accorder le champagne avec des mets dont il s'agit en fin de compte. « Les champagnes "craie blanche" vont plutôt bien avec des huîtres, des poissons à chair délicate : flétan, sashimi, saumon mariné, détaille-t-il, les cham-

pagnes "craie grise" se marient mieux avec des poissons à chair ferme un plus gras comme le Saint-Pierre ou le cabillaud, y compris avec une garniture plus riche ou une sauce. »

Pour Geoffrey Orban, « le cépage s'exprime avec ce qu'il absorbe du sol, c'est la craie qui donne sa typicité au vin et la nature de la craie apporte des variantes à cette typicité ». Une approche unique en son genre... ■

De notre correspondant PHILIPPE JACQUEMIN

EducaVin : contact@educavin.com ou Tél.06 61 87 87 66.