

REUSSIR PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN

PHR
VOTRE HEBDO RURAL

Le Journal Agricole du Haut-Rhin

Besoin d'être informé ?
(actualité agricole, viticole et rurale)

Besoin de communiquer ?
(petites annonces, publicités, publications légales)

Contactez-nous !!!

N° Vert 0 800 21 21 83

SAINTÉ CROIX EN PLAINE / info@phr.fr

CÔTÉ VITI CULTURE

Magazine

L'œnothèque en ligne

Le site www.oenoalsace.com parle exclusivement des vins d'Alsace aux internautes. Rencontre avec celui qui l'a créé et qui le fait vivre, Thierry Meyer.

■ En cette fin de matinée, la salle technique de dégustation du Civa ressemble un peu à un chantier. Des bouteilles ouvertes rebouchées s'éparpillent sur les plans de travail ou remplissent des caisses. Thierry Meyer est au travail. Il note soigneusement ses commentaires sur son ordinateur portable. Depuis janvier 2008, il déguste pour le guide Bettane&Desseauve des vins qui seront en vente d'ici la fin de l'année. Sur plus d'un mois, il se rend une journée et demie par semaine à Colmar pour passer en revue des «séries complètes». Il a demandé de six à douze bouteilles selon le vin. Il en a déjà goûté cinquante-cinq durant cette matinée. Cent trente échantillons supplémentaires l'attendent encore pour le lendemain dans la chambre réfrigérée. Ce contingent comprend les bouchonnés qu'il déguste une deuxième fois vingt-quatre heures après leur ouverture. Mais Thierry Meyer sait déjà qu'il n'aura pas le temps de tous les juger à la suite. Il a donc prévu d'en emmener chez lui.

La vie de Thierry Meyer est bien remplie. Il passe les trois premiers jours d'une semaine au... Luxembourg où il a repris une activité de conseil en informatique dans une banque en 2007. Le reste du temps, il est en Alsace pour se consacrer au vin. «J'ai toujours été un bon vivant. J'ai pris goût au vin en 1992, à mon retour des États-Unis. À partir de 1997, je me suis aperçu que je dégustais beaucoup et qu'on oublie souvent ce que l'on a bu. Alors, quand il faut choisir, c'est un peu au petit bonheur la chance. J'avais un collègue qui notait tout sur un petit carnet. J'ai transposé cette manière de faire sur le web. Cela a commencé par des échanges avec d'autres internautes. L'idée de faire un site professionnel est venue en 2001 quand je me suis rendu compte que beaucoup de dégustateurs ne connaissaient pas les vins d'Alsace. C'est ainsi qu'est né www.oenoalsace.com. Son but est d'organiser des dégustations pour faire découvrir aux amateurs la diversité des vins et des producteurs ainsi que leur style préféré». Le site est mis à jour tous les mois. Depuis son lancement en janvier 2006, il reçoit 300 à 400 visites par jour. Le cap



Thierry Meyer est un critique vinicole dont le site accorde une belle place aux vins d'Alsace

des 300 000 connexions a été dépassé en mars 2008. Les articles les plus lus traitent des domaines les plus connus, «ce qui est un peu dommage» selon Thierry Meyer.

Le site www.oenoalsace.com s'intéresse exclusivement aux vins d'Alsace. Il annonce les repas et dégustations organisées chaque mois par Thierry Meyer, offre un accès libre aux dégustations publiques et comporte un espace abonnés. Le site en dénombre actuellement une cinquantaine, notamment aux États-Unis et en Grande-Bretagne. Ils sont pour moitié cavistes ou amateurs de vins, pour moitié

“L'avantage du site est que je peux goûter le jour A et mettre la critique en ligne le jour B”

producteurs. Ils payent soit 59 € par an à titre individuel, soit 30 € s'ils ont acheté le guide Bettane&Desseauve. Les abonnés profitent des comptes-

rendus détaillés de visites et de la liste des «coups de cœur» établie par Thierry Meyer. Il s'agit de vins bon marché disponibles en quantité limitée. «Qu'une bouteille soit vendue 4 ou 40 € est moins

important que la catégorie dans laquelle elle se classe et le prix auquel elle est proposée» lance Thierry Meyer. «L'Alsace est dans un circuit de vente court. Un guide papier dont la rédaction est terminée fin mars paraît fin août. À ce moment tout ou presque d'un petit lot, est

déjà vendu. L'avantage du site est que je peux goûter le jour A et mettre la critique en ligne le jour B. Cela dit, les producteurs ne doivent pas seulement mettre en avant des petites cuvées. Ils doivent aussi sélectionner des vins remarquables, disponibles en quantités respectables».

Thierry Meyer s'est donné pour objectif d'avoir 250 viticulteurs dans son carnet d'adresses. Il en a déjà visité 220. Il les choisit selon trois critères : la notoriété, le bouche à oreille et plus rarement le fait d'avoir été sollicité. La première visite dure au minimum trois heures «pour connaître», la seconde facilement deux, «pour déguster». Actuellement, son œnothèque personnelle compte plus d'un millier de références et 10 000 vins bénéficient de notes écrites. «Mes problèmes d'agenda font que je n'ai de loin pas dégusté tout

ce que j'aurais aimé» dit-il. À ses yeux, beaucoup reste à faire. «On raconte depuis vingt-cinq ans que l'Alsace regorge de trésors mésestimés. Mais la réalité est que l'Alsace ne décolle pas. L'Alsace reste un parent pauvre, juste un peu mieux loti que la Savoie ou le Jura. Ses vins n'ont pas assez de notoriété pour un amateur dont la cave est remplie de Bordeaux ou de Bourgogne. Une revue a davantage de lecteurs si elle sort un numéro spécial Bordeaux plutôt qu'un numéro spécial Alsace. Cette situation est en partie due à la taille de la production. En Alsace, vous pouvez trouver 25 000 bouteilles réparties en dix-huit cuvées chez le même producteur. Dans un autre vignoble ce sera un seul lot. C'est un rapport économique. Il fait aussi la différence».

Christophe Reibel

Thierry Meyer en six dates

- 1970 : naissance à Colmar
- 1992 : en poste aux États-Unis
- 1996 : travaille dans un cabinet de conseil informatique
- 1999 : commence à constituer son œnothèque
- 2001 : organise la première édition des 24 h du riesling
- 2006 : lance l'œnothèque Alsace

La fatalité du bouchon

«Le bouchon est actuellement un gros souci. Sur vingt-cinq vins d'un même producteur, il y en a au moins trois de défectueux. Cela provient du travail effectué sur le liège et cela fait du tort à la production. Mais c'est pareil dans tous les vignobles» soupire Thierry Meyer. «Même si l'amateur perçoit relativement peu un léger goût de bouchon, c'est un point sensible. On recherche de la pureté cristalline dans un vin. Le moindre défaut lui fait perdre son charme. Comme si une Ferrari se retrouvait chaussée des pneus d'une deux-chevaux. Je comprends que mes lecteurs s'interrogent quand ils ont dans leur verre un vin auquel ils donneraient un 14 ou un 15 sur 20 alors que je lui ai attribué un 18. Quand un vin n'apporte pas le plaisir attendu, on se dit soit qu'il a dû flatter le dégustateur qui l'a noté, soit qu'on déguste mal. Beaucoup de voix s'élèvent pour dire qu'il faut lutter contre le goût de bouchon. Moi je dis que c'est une fatalité».

