

LES LIQUOREUX

La sève d'or de la famille Helfrich

If



Une idée reçue

Il est temps de découvrir les ressorts de ce vin trop longtemps resté enfermé dans l'armoire des alcools.

Le sucre ! Le liquoreux est effectivement un vin aux notes douces, débarrassons nous de cette question dès à présent : le sucré n'est plus ce qu'il était et voici dans ce communiqué les raisons de ce changement. Vous avez là l'occasion idéale pour dépoussiérer ce vin enfermé dans un cliché depuis des lustres.

Le liquoreux n'est plus seulement l'élixir de Noël, mais bien un partenaire de vie pour la Famille Helfrich. Le voici qui prend ses marques dans les apéritifs au soleil d'été comme à table pour les repas dominicaux, osant même la création de cocktails savamment étudiés avec les crémants régionaux, eux aussi en plein retour. Les saveurs sont nourries d'attention et de savoir-faire plus aiguisées que jamais, le tout dans une époque pour qui le sucré est synonyme de récréation et de plaisir partagés.

Dans les trois régions de prédilection du liquoreux pour la famille Helfrich, **l'Alsace, la Loire et le Sauternais,**

les artisans de ce vin singulier s'attachent à sa fraîcheur en fin de bouche, équilibrant ainsi les nuances fortes et suggérant l'ouverture gustative.

Le vin peaufine sa robe revisitée. Ces productions privilégient la qualité plutôt que la quantité, autrement dit : n'est pas liquoreux qui veut. Il faut indubitablement être patient pour faire un liquoreux digne de ce nom, la patience, voilà bien un des atouts de la collection Famille Helfrich. Moins de rendement pour un résultat plus concentré, plus précis, la prise de conscience est là. La production de Klipfel en Alsace par exemple, a été ré-duite de façon drastique pour atteindre la perfection. Le liquoreux devient un vin rare, plus attentif aux codes gustatifs modernes. On vise une fraction aromatique élevée avec des notes légèrement citronnées, évoquant la fraîcheur pour sortir du caramel. Les notes sont épicées, la cardamome, le poivre aussi se font entendre. Le défi est de donner envie de goûter à nouveau après une première gorgée. Lancez-vous, goûtez à nouveau et c'est gagné : vous avez envie de comprendre et d'apprécier l'effervescence qui bouleverse votre palais.



Un vin de PATIENCE

Prendre le temps, voilà bien une marque de Fabrique Helfrich.

La botte secrète est un champignon dénommé **Botrytis cinerea** responsable de ce qu'on appelle « la pourriture noble », à haute teneur en sucre naturel, le bon. Il se développe sur les raisins, qu'il faut surveiller comme le lait sur le feu pour attendre qu'ils soient mûrs à la limite des vendanges. 100% du vin se fait là, dans les vignes, il y a très peu de manipulations aux chais. Dans d'autres conditions climatiques, ce champignon produit de la « pourriture grise », non désirée ou alors une pluie qui viendrait tout diluer, ce qui obligerait de tout recommencer. Tout peut être perdu en une nuit, il faut être perfectionniste pour élaborer du liquoreux, dimanche inclus.

Sauvage et capricieux, ce champignon donne le ton exigeant des liquoreux, le résultat est là pour qui sait appréhender les talents indisciplinés de cet élément particulier. Il faut la proximité d'une rivière, d'un cours d'eau, une rosée perlée, puis une évaporation naturelle la journée, un soleil chauffant, après une nuit humide. Le sens de l'observation est requis. L'automne doit être froid et sec. On rejoue annuellement les prévisions, suivies attentivement par des spécialistes météo pointus et aussi concentrés que le vin.



La proximité du Rhin et des forêts en Alsace créent l'environnement idéal. **Klipfel et le Domaine André Lorentz** en sont les héritiers. Le temps est compté en heure pour observer l'évolution. Il s'agit de concentrer les arômes en maintenant l'acidité. Ce climat indispensable à l'installation du champignon recule les vendanges quand il est prêt. L'arrière saison est sa maîtresse, il faut attendre leur union pour cueillir le raisin, parfois un mois plus tard. Le rendement est bas en vigne, le raisin devient pierre précieuse, il s'épanouit sur des vignobles de grands crus et demande à être éclairci régulièrement. Il n'aime pas le feuillage très dense. La culture biologique facilite la production, l'herbe aux pieds des vignes accueille la rosée en invitée de marque, en attendant d'être illuminé de soleil l'après-midi.

Au Château Bastor-Lamontagne, la propriété ne fait que 90 hectares dont 40 de parcs arborés, l'environnement règne. On produit seulement environ 13 hectolitres/ hectare finalement en moyenne. Les vendangeurs sont plus nombreux qu'ailleurs, pour cueillir à la main, précautionneusement, effectuant plusieurs passages, patiemment. Bordeaux incarne la ville du vin, entre plage

et montagne à proximité, riche en légendes royales, le liquoreux est ici une histoire. Au Château Bastor-Lamontagne, appellation Sauternes, Sémillon, Sauvignon blanc, sauvignon gris décomplexent le liquoreux. Nous sommes à quelques kilomètres du Château d'Yquem, Bastor-Lamontagne est lié au Rois de France, entretient sa légende illustre. Ici c'est le Ciron, rivière affluent de la Garonne, qui arrose en gouttelettes le raisin à un kilomètre du château. **Le responsable d'exploitation Pietro Pastore** dit de ce vin qu'il «*est un vin de méditation*» comme on les appelle en Italie...

Au Château de Fesles en Anjou, quatre raisons techniques se distinguent pour concevoir un liquoreux exceptionnel : l'acidité naturelle du Chenin équilibre le vin; le lieu est magique, c'est le 4eme point culminant de l'Anjou percé par les vents comme un souffleur délicat pour sécher les raisins de l'humidité nocturne; le passerillage est de mise pour concentrer le raisin en sucre; le terroir de schiste retient l'eau de pluie et conserve une fraîcheur favorisant une acidité naturelle. La maturité est lente ici aussi, l'homme éprouve ses limites dans ce dialogue avec la météo et la nature.



À table

Le liquoreux est un vin gourmand, adaptable à toutes les tables, tout en velours, et il peut, si d'aventure vous ne l'avez pas terminé, se reposer au frais dans un frigo pendant une semaine.



Bien entendu, les bleus et les munsters comme tous les fromages forts affinés, sont des compagnons de route savoureux pour le liquoreux. Au delà de cette évidence, le poulet jaune fermier au four accompagné de pommes de terres révèle la simplicité du liquoreux, sa proximité.

Il éteint le feu des plats épicés et déploie ses parfums : essayez avec un tajine ou la cuisine du Sichuan.

Avec un peu de crémant, des feuilles de coriandre et un zeste de citron, le liquoreux

devient un cocktail d'été doucement sucré. Fruits rouges et romarin lui donneront des notes acidulées en terrasses de printemps. Question température, le liquoreux se sert frappé l'été, pour s'adapter au thermo-mètre.

La tarte au citron meringuée changera votre regard sur le liquoreux, lui conférera enfin la place qui lui revient : celle du com-pagnon idéal, doux, arrondi, légèrement sucré, avec une pointe d'acidité pour res-ter ancré dans le réel et souffler de l'air frais quand le coeur s'emballé...

Vous l'aurez compris, **1000 arômes composent ce vin timide**, dont ceux de la pivoine, du coing, de la pâte de fruits, pour ne citer qu'eux : le liquoreux démarre une nouvelle vie avec vous, plus simple d'accès.

Pour l'œnologue **Pierre-Jean Sauvion**, *« Il faut redonner à ce grand vin la place qu'il mérite en le dégustant pas uniquement en dessert mais bien de l'apéritif jusqu'au dessert ».*

Vous reprendrez bien un peu de mémoire non ?



Pierre-Jean Sauvion
Œnologue

