Rencontre avec XAVIER THUIZAT

à BÂTONS ROMPUS

C'est un passionné de Vins d'Alsace. Xavier Thuizat l'annonce dès le début de l'entretien, depuis la cave de l'Hôtel de Crillon, le fameux palace parisien dont il est le chef sommelier. Meilleur Sommelier de France 2022, Meilleur Ouvrier de France 2023, Saké Samouraï depuis 2020, ce Bourguignon au palmarès impressionnant n'évoque le Riesling qu'en termes honorifiques. Et tisse des liens évidents entre l'Alsace et le Japon.

Quel est votre lien avec l'Alsace et ses vins ?
Je n'ai pas d'attache familiale à l'Alsace, je suis simplement amoureux de cette région qui me fascine. Je la considère comme la plus gastronomique de France, pour l'infinité d'accords que ses vins permettent, de l'entrée au dessert. Je les prescris beaucoup. Il y a toujours un Vin d'Alsace au verre au Crillon, en toute saison. Des vins de méditation pour l'automne-hiver, riches et réconfortants, comme un Pinot Gris ou un Riesling, issus de terroirs chauds. Pour la belle saison, j'opte pour des vins purs, frais, digestes. Par exemple, la cuvée "Les Vignes du Prêcheur" du Domaine Weinbach, un assemblage de cinq cépages blancs dont une proportion idéale de Pinot Blanc et de Sylvaner. Ou le Sylvaner Vieilles Vignes du Domaine Ostertag. C'est assez facile de jongler en Alsace.

Quand s'est déclenchée votre passion pour ce vignoble ?
Un jour, je tombe nez à nez face à sa majesté. Le Clos Sainte Hune de Trimbach. Millésime 1990, il avait 15 ans, j'en avais 19. J'étais en école de management du vin à Beaune et mon voisin, le vigneron Vincent Girardin, m'accueillait régulièrement chez lui quand il débouchait de grands vins. Moi, l'enfant de Meursault, j'ai été bouleversé par un autre vin blanc que celui de ma Bourgogne natale. J'ai été transpercé et je pèse mes mots. À tel point que j'ai ensuite consacré un mémoire au Riesling, puis dédié une thèse au Clos Sainte Hune. Il y en a toute une collection ici. On aperçoit ses étiquettes blanches (il pointe du doigt l'une des armoires de la cave). Il n'est jamais bien loin...

Pourquoi aimez-vous tant le Riesling alsacien ?
C'est un cépage extraordinaire, d'une incroyable hétérogénéité. La fin de ma thèse a été celle-ci : j'en ai conclu que l'on pouvait réaliser une carte des vins intégralement composée de Riesling. Modelé par la mosaïque des sols, la diversité de climats, la main des vignerons - en tenant même compte de leur culture religieuse, protestante ou catholique, dont j'ai découvert l'influence sur le style du vin, tantôt droit ou tantôt plus riche -, le Riesling peut couvrir tous les besoins. Entrées, poissons, crustacés, végétaux, viandes, fromages, desserts... Je cite dans mon travail l'association entre le Grand Cru Schlossberg, "Cuvée Sainte Catherine" du Domaine Weinbach et un pigeon rosé, pêches poêlées et mousseline de carotte. Cela fonctionne extrêmement bien.

Vous parlez d'hétérogénéité, trouvez-vous malgré tout un dénominateur commun aux Vins d'Alsace ?
Oui, le temps. J'ai rarement vu un Vin d'Alsace mal vieillir, quand des Bourgogne peuvent parfois souffrir d'oxydations prématurées. L'Alsace garde une tonicité et une vie remarquables dans ses vins. Cinquante, soixante, quatre-vingt ans, ils sont immortels. À mon sens, le fait que le vignoble soit l'un des plus biologiques et biodynamiques de France n'y est pas étranger. Des raisins en pleine forme, cultivés sans produits chimiques, sont mieux armés pour voyager.

Quelles évolutions constatez-vous concernant le vignoble ?
J'avais tiré un trait sur le Pinot Noir il y a quinze ans. De leur propre aveu, les vignerons n'en faisaient pas leur priorité. Il n'a plus rien à voir aujourd'hui. Lors de ma finale filmée du Meilleur Sommelier de France, je tombe à l'aveugle sur un Pinot Noir d'Alsace. Je suis persuadé que c'est le Côte-de-Nuits d'un grand domaine bourguignon : je l'encense. Face au jury, je dis que je l'achèterai à n'importe quel prix. Il s'agissait du "Jardin des Oiseaux" 2019 du Domaine Kirrenbourg, dont le stock a été écoulé dans la foulée. L'Alsace compte désormais d'immenses stars du Pinot Noir, capables de produire de très grands rouges français, comme les domaines Albert Mann ou Valentin Zusslin.

Sentez-vous une filiation entre l'Alsace et le Japon à table ?
L'Alsace et le Japon sont nés pour être ensemble. Pour accompagner des sushis, je trouve qu'un Riesling pur est même meilleur qu'un saké. Son côté pierre fait vivre la présence du poisson dans la bouche. Notons que le Riesling et le saké sont des cousins. La pureté minérale d'un Riesling équivaut à la pureté de l'eau japonaise contenue dans le saké. On lèche le caillou dans les deux. C'est ce tactile particulier qui leur permet d'être des exhausteurs de goût. Ils sont sapides. Il font saliver. On n'attend qu'un ingrédient pour être propulsé. Il y a une élégance naturelle en Alsace, contenue, que partage la culture japonaise..

Y a-t-il un accord avec les Vins d'Alsace qui vous a surpris ?
Un accord qui m'a surpris mais pas étonné. Celui avec les cuisines chinoise, indienne, africaine, thaïlandaise. Soit les cuisines de la moitié de la population mondiale, ce n'est pas rien ! Les Vins d'Alsace sont les seuls qui fonctionnent avec toutes ces saveurs sucrées-salées ou épicées. Un Pinot Gris avec un curry ou un Gewurztraminer avec une volaille à l'ananas, c'est sensationnel. En plus de l'écho aromatique, le volume du vin, sa suavité issue de sa maturité, vont permettre d'enrober et d'adoucir le feu de l'épice.

Quel est votre dernier coup de cœur ?
Le Chasselas Vieilles Vignes 2022 du Domaine Schoffit. Rafraîchissant, pur, impeccable, à prix très doux. Voilà la force du vignoble d'Alsace. J'y découvre à chaque visite un, deux, voire trois coups de cœur. C'est sans fin.