



Sommelier du groupe de restaurants Alain Ducasse, Gérard Margeon officie de Paris à Tokyo via New York, Hong Kong, la Suisse, l'Italie, l'île Maurice et Las Vegas. Dans ses bagages, des trouvailles viticoles, mais aussi des réflexions sur l'avenir des vins français et européens.

PROPOS RECUEILLIS PAR VÉRONIQUE RAISIN, PHOTOS RÉGIS GRMAN

Gérard Margeon : « Des vins français plus tendance que jamais ! »

La Revue du vin de France : Vous officiez dans les plus grands restaurants du monde : les vins français peinent-ils à s'imposer à l'étranger comme on le prétend ?

Gérard Margeon : Non, on peut même se montrer optimiste pour les vins français. La tendance générale, partout dans le monde, est la suivante : la surmaturité commence à lasser. Les vins énormes à 15 degrés, personne n'en veut plus. Même le designer Philippe Stark part en guerre contre ces vins trop lourds, il a raison. La France, qui sait produire des vins minéraux, avec une bonne maturité phénolique et de la fraîcheur, a une carte à jouer. C'est ce que réclame le marché !

La RVF : Cette tendance existe aussi à New York ?

G. M. : Bien sûr. Là-bas, les connaisseurs sont déboussolés. Ils voient que plus les chefs inventent des plats subtils, plus les vigneronniers produisent des vins puissants et riches. Ils en ont assez ! Sur la côte est des États-Unis, et notamment à New York, les consommateurs éclairés recherchent désormais autre chose que le standard américain : des vins moins riches, des élevages moins marqués et surtout des bouteilles moins chères. Une grande cuvée californienne coûte deux fois plus cher qu'un grand bordeaux, cela compte. Sur la carte de *L'Essex House*, à New York, la part des vins français était comparable à celle des vins californiens. Nos clients étaient flattés de voir autant de vins américains, ils nous le disaient. Mais une fois à table, ils commandaient des vins français !

La RVF : Qu'avez-vous envie de servir en ce moment dans les restaurants américains d'Alain Ducasse ?

G. M. : Des vins frais et minéraux. Par exemple, ceux de Rémi Jobard à Meursault. Son puligny-montrachet Les Champs Gains 2004 est clair, net, ample, fin et minéral. Le domaine Jacques Prieur est dans la même philosophie. J'aime aussi Les Deux Terroirs, un assemblage de merlot et de syrah des négociants Jean-Philippe Janoueix et Alexandre Sirech.

La RVF : Et en Asie ? Quels sont les goûts là-bas ?

G. M. : Les Asiatiques ont horreur des tanins démonstratifs, ils aiment les trames précises, la pureté, l'élégance. Ils apprécient la maturité et, de façon générale, se méfient du sucre : on sert beaucoup de desserts non sucrés en Chine. Ils recherchent d'abord le pinot noir, ensuite le cabernet-sauvignon, sauf si ce dernier est très âgé et promet beaucoup de noblesse.

La RVF : Quelle sont les différences entre la Chine et le Japon ?

G. M. : Hong-Kong, comme toute la Chine, est un univers frénétique, bruyant, qui manque parfois de raffinement. On y boit à peu près n'importe quoi, le meilleur et le pire aussi. Le Japon, c'est autre chose, c'est la recherche de la pureté absolue. Il est très difficile pour un Européen de travailler là-bas. Le client japonais est très exigeant, mais il ne commentera jamais votre carte ni ce qu'on lui a servi. Le seul *feed-back* que vous obtiendrez, c'est de le voir revenir ou pas ! Les grands amateurs japonais détestent les vins trop boisés : en fait, ils adorent les grands vins français qu'on faisait il y a 25 ans ! ●●●

Carte d'identité

Prénom et nom : Gérard Margeon.

Né le : 16 août 1961 à Beaune.

Profession : sommelier du groupe Alain Ducasse depuis 1994.

Signe particulier : a parcouru tous les vignobles de la planète depuis 1979 !

Son plus beau souvenir de dégustation : un Yquem 1937, bu à Yquem lors d'un repas informel avec Alexandre de Lur Saluces.

Ses coups de cœur du moment : Pignan 2002, un châteauneuf-du-pape rouge, pour son incroyable audace et sa puissance tout en confort. Et Sigalas 2004, un vin blanc de l'île grecque de Santorin à base d'assyrtico, pour sa minéralité absolue. Un vin hors du temps.

“ Un grand vin, c'est celui qui apporte des sensations nouvelles tout au long du repas, en prenant le temps. ”

●●● **La RVF :** Les Asiatiques aiment-ils les vins bio ?

G. M. : Oui. En Asie et au Japon en particulier, la tendance est au bio, et donc aux vins bio. Mais le voyage de l'Europe au Japon fatigue les vins : cinq semaines de bateau et une semaine de plus pour le dédouanement. Résultat, beaucoup de bouteilles bio ou sans soufre servies là-bas ressemblent à du cidre. Cela, les Japonais ne le supportent pas. Du coup, certains restaurants allument des contre-feux : sur la carte du *Beige* à Tokyo, une page porte la mention “vins garantis avec SO.” !

La RVF : Quels vins étrangers appréciez-vous et pourquoi ?

G. M. : J'aime cette Europe des terroirs que l'on connaît si mal. Par exemple, les vins du domaine Sigalas, sur l'île de Santorin, en Grèce. Quand on goûte les blancs à base d'assyrtiko, c'est volcanique, on dirait de la lave ! L'Autriche produit des blancs très aromatiques, un peu comme nos alsaces. Je recommande les blancs de Neumayer dans la région Traisental, notamment le Weissburgunder 2004. Les vins allemands reviennent sur nos cartes, mais ils restent durs à vendre. Il faut goûter les rieslings Graacher Domprobst Spätlese “S” Trocken 2004. La Hongrie, c'est plus difficile, tout va tellement vite là-bas. Mais ma seconde passion après la France, ce sont les rouges de l'Italie, ces arômes volcaniques, les parfums de cuir chaud que l'on ne rencontre qu'en Campanie, en Sicile, en Sardaigne, dans les Pouilles. J'ai connu les vins d'Espagne dans les années 80, quand j'étais sommelier à Biarritz. À cette époque, on disait que la barrique espagnole profitait du vin avant le client ! Ils sont passés de l'ère préhistorique à l'ultra modernité, très brutalement. Dans la Rioja, le tempranillo élevé cinq ans en bois est désormais élevé 18 mois, parfois 100 % en inox ! Les vins sont bleus comme de l'encre, c'est déroutant.

La RVF : Pouvez-vous commenter votre façon de déguster ?

G. M. : Il m'arrive souvent de déguster à l'aveugle. Je m'efforce de suivre une discipline : dans ma tête, je coupe la terre en deux (hémisphère nord et sud), puis j'essaie de situer le vin. Si c'est un rouge, j'essaie de le rapprocher des quatre cépages de référence (cabernet-sauvignon, pinot noir, syrah, merlot). Je fais pareil avec les grands cépages blancs. Ensuite, je me donne du temps. Je ne suis pas obsédé par l'attaque du vin. Ce qui m'intéresse, une fois le vin en bouche, ce sont les deux derniers tiers de l'exercice, jusqu'à la finale. Je suis très attentif au volume du vin en bouche, à la façon dont il enfle,



la perception du palais, la façon dont il se resserre, et bien sûr à sa longueur. Une fois le vin craché, j'attends. Je ne parle qu'après 45 secondes : ce n'est qu'après ce laps de temps que certains défauts se manifestent.

La RVF : Pouvez-vous nous parler du service du vin ?

G. M. : Je n'aime pas servir le vin carafé. La carafe arrondit le caractère tactile du vin, mais elle gaspille des informations. Pour la préparation du vin, notamment pour les magnums, je débouche et mets le vin “à l'épaule”, c'est-à-dire que je soustire l'équivalent d'un verre pour que le vin soit au niveau de l'épaule de la bouteille et puisse s'aérer doucement, sans bouchon. Puis j'attends : deux heures, parfois plus. Je goûte et regoûte le vin dans le verre. J'ai toujours une image en tête : jeune sommelier, M. Moueix père m'avait demandé d'attendre onze heures avant de servir deux magnums de Petrus que j'avais, à sa demande, préparés “à l'épaule” ! Au restaurant, j'ai recours à la double décantation bordelaise, qui est un bon compromis. On carafe rapidement le vin, puis on le repasse dans la bouteille pour le servir. Ainsi, le vin a toutes les chances d'atteindre son optimum. Et surtout, on fait plaisir au client qui, partout dans le monde, est toujours heureux de voir la bouteille.

La RVF : Quelle est votre définition d'un grand vin ?

G. M. : Le vin est un message de sol et de climat. Le grand vin, c'est celui qui transmet les informations en prenant le temps. Jamais tout d'un coup, jamais avec exhubérance. Le grand vin est celui qui apporte des sensations nouvelles tout au long du repas. Il peut être 100 % différent entre le début et la fin du repas. ●

* Restaurant Beige - Tour Chanel, 25-7, Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061. Outre le Beige à Tokyo, le groupe Alain Ducasse contrôle une vingtaine d'établissements dans le monde, dont des restaurants gastronomiques (Louis XV à Monaco, Plaza Athénée à Paris), des auberges (L'Andana en Toscane, La Bastide de Moustiers en Haute-Provence) et des bistros français et de style international (la chaîne des Spoon de Londres à Gstaad ou encore le Mix à Las Vegas). Toutes les adresses sur le site www.alain-ducasse.com.