Made in Japan

Auteur : Christian Pion

Date : 11 septembre 2019

Réflexions sur le vin après la lecture de *Nagori* de Ryoko Sekiguchi, évoquant d'une écriture affûtée la conception de la saison dans nos civilisations.

«*Il existe trois termes différents pour décrire l'état d'un aliment et sa perception par les sens au Japon : hashiri, sakari et nagori* », écrit Ryoko Sekiguchi. Le premier mot évoque le début de la saison et s'applique avec évidence aux primeurs dont le mois de novembre est coutumier par la

sortie du “*vin nouveau*”. C’est le vin avec lequel débute l’année, témoin précoce de ce que sera le millésime, expression ébauchée et guillerette d’un jus de raisin à peine fermenté, à la fois fête du renouveau et promesse d’une production en devenir. Il en va ainsi pour peu que le vin ne soit pas dévié par des rendements indécents et des intrants dommageables : le fameux goût de banane, par exemple, est malheureusement lié à des levures que le vigneron ajoute en cours de vinification. En cherchant bien, il est possible de se faire plaisir avec des vins de fruit expressifs et festifs, ayant une tendance bienfaitrice à détendre les zygomatiques, vins de soif qui sont indubitablement hashiri.

Sakari, c’est la plénitude, l’acmé de la saison, celle qui voit la vigne mûrir justement le raisin. La maturité est un enjeux de taille : son manque durcit le vin et lui apporte une dimension végétale et acerbe qui le privera de toute harmonie, déséquilibré par une structure marquée, austère et astringente... La sur-maturité n’est pas non plus souhaitable. Le confit, la lourdeur, l’alcool dominant en feront un vin sans grande élégance et sans fraicheur. La grâce est au prix d’une attention extrême aux dates de vendange, afin de capter un état juste des baies. Enfin, nagori, évoque une fin de saison empreinte de nostalgie, faisant penser à ces vins oubliés en cave qui resurgissent parfois dans nos vies avec surprise, en témoignant d’une époque révolue... Nous sommes alors saisis d’une émotion particulière, d’une attention décuplée et compréhensive pour la valeureuse bouteille comme un Chambertin de 1933, d’une robe encore éclatante, subjuguant le dégustateur par sa jeunesse et sa pureté.

Vins hashiri
Raisins Gaulois 2018, Domaine Marcel Lapierre
marcel-lapierre.com
Pinot noir Clos du Sonnenbach 2018, Domaine Christian Barthel (Albé)
domaine-christianbarthel.com

Vins sakari
Santenay Vieilles Vignes 2017, Maison Vincent Girardin (Meursault)
vincentgirardin.com
Riesling Les Pierriers 2017, Paul Kubler (Soultzmatt)
paulkubler.com

Vins nagori
Meursault 1999, Domaine Morey-Blanc (Meur- sault)
morey-meursault.fr
Riesling grand cru Geisberg 2001, Vins Kientzler (Ribeauvillé)
vinskientzler.com

Paru chez P.O.L.
pol-editeur.com