Nìderwind, le vin strasbourgeois d'Igor Monge

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 avril 2022

Vin d’assemblage de Strasbourg, l’élégant **Nìderwind** est élaboré par Igor Monge dans un garage du quartier de Neudorf. Rencontre avec un œnologue passionné.

Rendez-vous est donné dans une arrière-cour pour découvrir le très confidentiel Nìderwind – qui tire son nom d’un vent glacé soufflant du septentrion –, vin de garage… au sens propre. Qui n’a pas vocation à y rester. Igor Monge ne songe en effet pas à surfer sur cette tendance. Pour lui, «*ce n’est qu’une étape* ». Et de préciser : «*Je vinifie chez mes fournisseurs, tout à côté de Strasbourg. Les vins sont simplement assemblés, élevés et mis en bouteille ici.* » Ingénieur œnologue de formation, il est entré dans ce monde à vingt ans, vinifiant en Bourgogne, en Suisse ou encore en Nouvelle-Zélande. En 2006, il est recruté par la maison Arthur Metz – un des acteurs

majeurs du secteur en Alsace, installé à Marlenheim – au poste de responsable des achats (de raisins et de vrac) : « *Cela m'a permis de rencontrer de nombreux vignerons, puisque nous travaillions avec quelque 600 fournisseurs.* » Occupant un poste similaire à Bordeaux dans une société de négoce, il s'initie à l'art délicat de l'assemblage. Il est emballé ! De retour en 2013, il œuvre dans une exploitation familiale du Bas-Rhin en mode "couteau suisse" pendant six saisons : « *Je vinifiais, faisais de la taille, de l'administratif et du commercial* », résume-t-il.

Photo de Benoît Linder pour Poly

À quarante ans, Igor Monge prend la décision de voler de ses propres ailes, créant deux assemblages bios dont les premiers millésimes sont estampillés 2020. On craque pour le Nìderwind Blanc (mêlant 40% de pinot gris, autant de riesling et le restant de gewurztraminer macéré), dense et tendu d'une jolie complexité aromatique, dont ont été produites 3 000 bouteilles. Nous aurions bien voulu tester le Nìderwind Orange (macération de gewurztraminer rehaussée de 10% de riesling), mais les 1 500 quilles se sont arrachées. *Sold out.* Devenu maître de chai de la mythique Cave historique des Hospices de Strasbourg en novembre 2021, notre homme a néanmoins de belles ambitions pour Nìderwind, puisque de nouvelles cuvées viendront enrichir sa gamme très rapidement, l'une avec le sylvaner comme pivot, la seconde, confidentielle,magnifiant le gewurztraminer… Elle se nomme *La Chambre*, faisant référence à la chanson de Kat Onoma dont « *elle épouse le caractère doux et velouté.* » Et les paroles de Pierre Alferi de nous revenir à la mémoire : « *Dans ma chambre vous croqueriez une pomme petite vous tremperiez / Dans le thé des langues de chat / En silence / Et après le débat comme dit Casanova / Fronçant les sourcils vous diriez / C'est bizarre.* » Impatients, nous sommes.

Les vins Nìderwind sont disponibles chez différents cavistes de Strasbourg comme Au Millésime (7 rue du Temple Neuf) et de Colmar.
niderwind.com