

Thierry Meyer et l'œnothèque Alsace

L'éblouissant Parker alsacien

Robert Parker est aux œnophiles ce que saint Thomas est aux Évangiles. L'un s'apparente pour d'aucuns à une bible vinique. L'autre transcende l'écriture sainte. En Alsace, un autre Parker s'impose irrésistiblement, au terme d'un parcours peu commun. Evocation de la curieuse carrière de Thierry Meyer.

Kientzheim, 21 décembre 2006, un soir de vendanges tardives aux effluves ambrés. Dix-sept amateurs éclairés, mais avides de leurs connaissances, participent à l'ultime séance de dégustation organisée par la confrérie Saint-Etienne. L'orateur n'était ni le grand maître Eddy Leiber, ni l'excellent confrère Armand Baur, ni même le délégué général Jean Richardin, mais Thierry Meyer, critique vinicole et formateur en dégustation, commentant les vins choisis par le major Philippe Gisselbrecht.

Pour une mise en bouche hors programme, le remarquable dégustateur avait eu la délicatesse d'apporter un gewurztraminer vendanges tardives 1964 de Preiss-Henny, acquis lors de la récente vente aux enchères du restaurant colmarien au Fer rouge. Ont suivi douze vins d'exception. Pour chacun d'eux, Thierry Meyer relevait les traits de caractère conférés par les millésimes ou par des terroirs comme le calcaire Furstentum ou encore le granitique Schlossberg, ajoutant des suggestions d'accompagnement. Dans la panoplie vaste des arômes, les uns découvraient l'écorce d'orange et de mandarine, les autres le coing, le chocolat ou encore le café, posés sur un bel équilibre entre sucre, acidité et alcool.

L'école des Mines, internet, l'œnothèque Alsace

Né à Colmar le 19 janvier 1970, Thierry Meyer, après ses études de Math-sup et Math-spé à Strasbourg, intègre l'école des Mines de Nancy en 1989, avec une spécialisation en statistiques et informatique. Son diplôme d'ingénieur civil des Mines en poche en 1992, le voici à Paris chez NeXT Computer en tant qu'ingénieur système. En 1993 et 1994, il effectue son service national à l'ambassade de France à Washington, en qualité de représentant de l'Anvar, l'agence de l'innovation. Il s'occupe de partenariats entre PME françaises et américaines de hautes technologies. Il prolonge sa vie américaine en 1995 à Chicago chez IT Solutions Inc., comme ingénieur qualité. Il rencontrera à cette occasion l'Alsacien Jean Joho, chef de l'Everest Room l'un des meilleurs restaurants de la ville.

Retour en France en 1996, à Sophia Antipolis dans les locaux européens spécialisés en informatique de la société de conseil Accenture. Le manager ne passera pas beaucoup de temps sur la Côte

d'Azur, travaillant à l'étranger auprès d'institutions financières clientes. Il passera ainsi plusieurs années entre la Finlande, la Belgique et le Luxembourg. On pourrait croire l'homme sur une autoroute. Mais en lui sommeille une passion dévorante pour le vin, née au retour des Etats-Unis, encouragée par un nouveau média, internet.

Le parcours professionnel de Thierry Meyer lui permet en effet de devenir un avant-gardiste de l'informatique, en particulier d'internet : premiers cours de programmation au collège Saint-André de Colmar dès 1983, première adresse courriel publique à l'école des Mines en 1989, et utilisation des premiers navigateurs du World-Wide-Web fin 1994 aux Etats-Unis. La toile le rapproche de l'Alsace, que ce soit par la lecture quotidienne des *Dernières Nouvelles d'Alsace* ou par l'accès ses comptes bancaires alsaciens.

La passion du vin prend de l'ampleur dès 1999 grâce à l'organisation de dégustations avec ses collègues de travail mais surtout grâce à sa participation croissante à des forums de discussion sur internet. Brisant les frontières géographiques, amateurs du monde entier partagent notes de dégustation, coups de cœur et bonnes affaires lors de débats parfois enflammés.

Mais les discussions virtuelles ont leurs limites, surtout dans le domaine du vin, et voici que, tout à coup, on le trouve les 25 et 26 août 2001 chez Jean-Philippe Guggenbuhl au restaurant la Taverne alsacienne à Ingersheim, pour "les vingt-quatre heures du riesling", repas dégustation à l'attention d'amateurs de vin venus de toute la France, de Belgique et de Suisse. En deux jours, lors de deux dégustations et deux repas rassemblant 22 convives, neuf plats et 54 rieslings d'Alsace et du reste du monde sont proposés. Un accord mémorable : le riesling grand cru Kastelberg vendanges tardives 1989 de Guy Wach à Andlau avec le sandre en matelote au vieux riesling et ses grenouilles. Thierry Meyer pouvait-il penser que cette initiative donnerait le départ d'une longue série ? En cinq ans, 25 repas se sont succédés, soit au total 100 plats et 460 vins, autant de témoignages de l'activité



La cave de l'œnothèque contient des vins classés en trois catégories pédagogiques, représentant l'excellence de la région, et de très bons rapports qualité-prix.

de la Taverne alsacienne comme laboratoire de recherche d'accords mets et vins.

De 2003 à 2005, après une année d'études complémentaires, l'Insead lui délivre le précieux MBA (Master of business administration). Thierry Meyer travaille encore comme responsable d'études auprès

170 producteurs sont commentés, couvrant plus de 40 millésimes.

"Dégustez, comparez, appréciez"

L'œnothèque Alsace organise des dégustations et repas dégustations autour des vins d'Alsace afin de faire découvrir la diversité des vins de la région et aider les participants à découvrir leurs préférences. A partir d'une sélection de plus d'un millier de références de vins, les dégustations couvrent un thème précis (en février 2007, dégustation à l'aveugle pour comparer les gras des cuvées de crémant et de Champagne ; en mars 2007, vieux millésimes 1967 et 1977 au château de Kientzheim). Les dégustations sont accessibles à tous, chaque séance débutant par une initiation à la dégustation. Les vins sont souvent goûtés par paire pour permettre des comparaisons et mettre en avant un aspect particulier du vin.

La cave de l'œnothèque Alsace contient des vins classés en trois catégories : des vins choisis pour leur caractère pédagogique, souvent fortement marqués par leur cépage, leur terroir ou leur millésime ; des grands vins représentant l'excellence de la région ; enfin des vins de très bon rapport qualité-prix représentant les meilleures affaires de la région. Des dégustations sur mesures sont organisées en Alsace ou ailleurs pour des groupes à l'occasion de congrès ou séminaires. Complément essentiel des dégustations, des visites sur le terrain sont également organisées (la Vallée Noble en juin 2007), avec dégustation *in situ* des vins produits par les parcelles visitées. Les repas dégustation font la part belle aux accords mets et vins, et prennent deux formes : certains repas permettent d'explorer les accords mets et vin, en goûtant de nombreux échantillons de vin sur un ou plusieurs plats ; d'autres repas sont plus démonstratifs et reprennent les plus beaux accords réalisés, avec deux vins servis par plat.

A la question de "vos plus belles bouteilles" dégustées en 2006, à titre personnel, Thierry Meyer répond, sans langue de bois : "J'ai bu de très nombreux grands flacons l'année dernière, et il serait délicat de n'en citer que trois. Une recherche sur le mot-clé "Excellent" sur le site internet donnera

une première approche... S'il faut garder les grands moments d'émotions, je citerai trois grands souvenirs : le muscat Brand 1976 d'Auguste Hurst à Turckheim nous a éblouis lors d'une horizontale du millésime 1976 organisé au printemps au château de Kientzheim ; sa jeunesse et sa fraîcheur nous ont littéralement époustoufflés. J'ai également bu plusieurs fois le pinot gris Fondation 2001 de Josmeyer, et je l'ai à chaque fois noté très haut : il s'agit d'un grand vin d'équilibre sec qui rappelle les plus grands bourgognes blancs : gras et puissance sont au rendez-vous, avec une finesse et une sapidité hors norme qui en font un très grand vin de gastronomie. Enfin, j'ai passé une belle soirée autour du pinot gris Altenbourg vendanges tardives 1989 de Paul Blanck Un grand millésime et un grand terroir magnifiés par une vinification parfaite ont donné dix-sept ans plus tard un vin à l'équilibre magique, complexe et fondu, à déguster par petites gorgées.

D'autres flacons ont connu un grand succès et compte tenu de leur bon rapport qualité/prix j'en ai bu à de nombreuses reprises, chose rare quand on a la chance d'avoir plusieurs centaines de références en cave ! Le muscat les Marnes Vertes 2004 d'Etienne Loew à Westhoffen a été un grand succès cette année, à table ou à l'apéritif. Le pinot noir Kugelberg 2003 de la cave de Ribeauvillé a été mon rouge de l'année, bluffant de nombreux amateurs de bourgogne. Enfin, le crémant Sub Rosa de la cave de Beblenheim a arrosé les fêtes de fin d'année : son équilibre sec, gras et fruité dans un style légèrement rosé est parfait de l'apéritif à dessert."

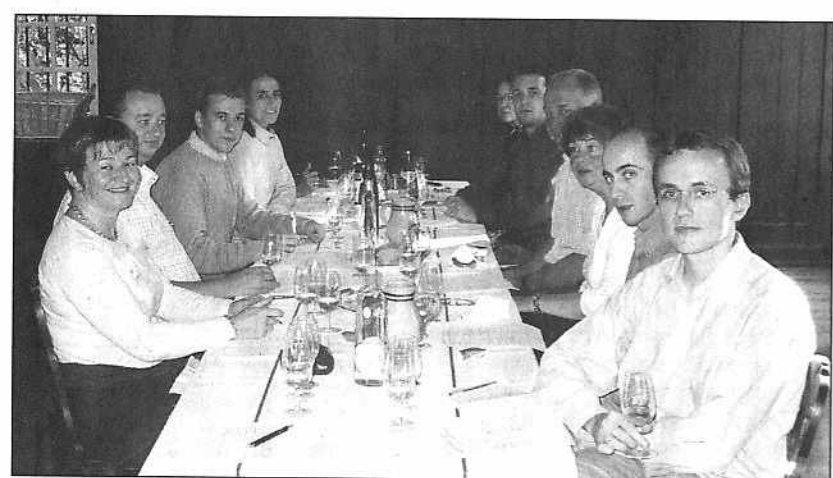
Citons pour conclure deux événements pour le futur. En mars 2007, Thierry Meyer grossira le rang de la confrérie Saint-Etienne qui pourra se prévaloir d'un nouveau joyau pour la promotion du vin d'Alsace. En septembre 2007, pour la première fois depuis leur départ de la *Revue du Vin de France* Michel Bettane et Thierry Desseuve publieront un guide Bettane&Desseuve entièrement nouveau, réalisé avec l'aide de plusieurs correspondants régionaux, dont... Thierry Meyer qui prendra en charge les vins d'Alsace, de Savoie et du Jura. Une dégustation préliminaire avait été organisée au Civa, en décembre 2006. Elle a permis à notre critique de repérer les domaines à suivre. Visitez www.oenoalsace.com pour les notes de dégustations, et le programme 2007 qui vient de paraître.

Claude Muller



Ingénieur diplômé de l'Ecole des Mines, Thierry Meyer a une passion dévorante pour les vins qui l'a conduit à créer l'œnothèque d'Alsace.

de la banque Forfis à Luxembourg, Bruxelles et Rotterdam. La rationalisation des coûts informatiques de la banque transfrontalière est un sujet très prenant, mais l'écriture autour du vin et l'organisation de dégustations prend une place de plus en plus grande. Fin 2005, Thierry Meyer franchit le pas. Il fonde l'œnothèque Alsace au 36 rue des Carolingiens à Strasbourg, entreprise individuelle spécialisée dans la formation à la dégustation de vin et la publication d'articles relatifs au monde du vin, et développe le site web www.oenoalsace.com qui regroupe toutes ses notes de dégustation et sert de portail sur les vins d'Alsace. En juin 2006, la société est créée. La première facture sera pour une introduction aux vins d'Alsace en 15 vins du nord au sud de la région, créée sur mesure pour un groupe de... 18 amateurs finlandais. Le site internet a reçu plus de 86 000 visites en 2006, et le trafic continue de croître avec actuellement une moyenne de 400 visites par jour. Les vins de plus de



L'œnothèque d'Alsace organise des dégustations autour des vins d'Alsace afin de faire découvrir aux participants leur préférence.