L'ECHO SAMEDI 26 NOVEMBRE 2016

Saveurs gourmandes

Stéphane Derenoncourt

Enologue bordelais rock'n'roll



Serge Derenoncourt aime «élaborer des vins sensuels, du 'cachemire liquide'.» ⊗

Stéphane Derenoncourt fait partie de cette poignée d'œnologues volants, qui élaborent les vins de la planète. Mais à la grande différence des autres: il est autodidacte. Et fou de rock'n'roll.

l est né à Dunkerque et a vécu près de la frontière belge, à quelques kilomètres de La Panne, où il venait déguster des crèmes glacées.
Quand il ne sortait pas, en discothèque, au «BarBu» de Coxyde...
Un jour, il voulut changer de vie. Alors, en 1982, il parcourt les 856 km qui séparent sa maison de la Côte d'Opale à la Gironde, pour aller vendanger dans le vignoble bordelais. Il y est toujours.

«J'ai assumé des jobs dans la vigne durant

quelques années. C'était fatiguant. Je complétais mes revenus en fabriquant des jouets en bois», se souvient-il. Mais voilà, une rencontre va bouleverser sa vie. Paul Barre, un propriétaire de trois châteaux dont les vignes sont cultivées en biodynamie, va lui apprendre le métier de vigneron et, rapidement, lui confier des responsabilités dont celle de maître de chai. Des années marquantes pour ce jeune «œnologue» qui ne revendique aucun diplôme.

Sa notoriété débute en 1990. Il est nommé maître de chai au Château Pavie-Macquin, premier grand cru classé de Saint-Emilion. Et puis, il rencontre Stefan von Neipperg, propriétaire d'une autre grande propriété de Saint-Emilion (Château Canon La Gaffelière) avec qui il crée un nouveau Domaine, La Mondotte. Sa réputation est maintenant assise.

Il conseille de plus en plus de châteaux bordelais réputés: Smith Haut Lafitte, Les Carmes Haut Brion, Domaine de Chevalier en Pessac-Léognant. Prieuré-Lichine, Talbot en Médoc. Et encore Clos Fourtet et Pavie dans son fief de Saint-Emilion. «J'ai eu un coup de foudre pour le vin lorsque j'ai effectué ma première vinification. J'ai d'emblée été interpellé en goûtant les cuves et leurs différences gustatives. Ma passion est d'extraire l'identité d'un lieu. Je suis très sensible à la notion de terroir.» Lui qui voyait le monde du vin, celui de Bordeaux, comme une secte (les châtelains, les négociants), lui qui n'avait aucun réseau et avait débarqué dans le vignoble girondin en jeans troué et avec ses longs cheveux, est devenu une référence mondiale de l'œnologie. En parfait autodidacte. Avec trois collaborateurs proches (et associés) et une équipe de quinze personnes, le Nordiste dispose de sa propre société, «Derenoncourt Consultants». Son travail? Accompagner le client, le producteur, de la terre à la bou-

Terroirs incompris

Et l'étranger le réclame. Ce sera tout d'abord l'Espagne. «Par hasard, grâce à un œnologue de Smith Haut Lafitte. C'était en Castilla Leon dans l'appellation Ribera del Duero. J'étais terrorisé, ne connaissant pas le cépage tempranillo. Au début, j'y allais deux à trois fois par mois pour comprendre le cépage et le terroir.»

Et les clients se succèdent. En France bien sûr (Loire, Rhône, Bourgogne, Provence...), mais également en Italie, au Liban, au Maroc, en Ukraine, en Autriche, en Grèce, en Turquie, au Portugal, en Californie pour le «J'ai récemment visité un petit vignoble près de Liège appartenant à un chocolatier, Jean Galler. Il en faut du courage en Belgique pour cultiver

la vigne!»

vignoble de Francis Ford Coppola. Et en Belgique? «J'ai récemment visité un petit vignoble près de Liège appartenant à un chocolatier, Jean Galler. Un passionné. Il en faut du courage en Belgique pour cultiver la vigne!»

Mais quel est le style des vins signés Derenoncourt? «J'aime élaborer des vins sensuels, du 'cachemire liquide': j'adore cette expression. Et aussi des vins identitaires, différents. Et j'ai pourtant 28 clients rien que sur Saint-Emilion... Les vins standardisés, banalisés, ce n'est vraiment pas mon style. J'estime aussi qu'il y a plus de terroirs incompris que de mauvais terroirs», insiste cet homme qui possède, avec son épouse Christine, une propriété près de Saint-Emilion, le Domaine de l'A en appellation Castillon Côtes de Bordeaux. Il fut créé selon le principe du «crowfunding», les partenaires sont payés en bouteilles sur quatre millésimes.

Et ses «collègues» œnologues, ceux qui sont diplômés après des études à l'université, que pensent-ils de cet «artisan-vigneron-consultant viticole», comme il aime se définir? Un grand œnologue bordelais, disparu cet été, Denis Dubourdieu, avait cette phrase: «Un homme de talent peut composer de la musique sans savoir lire les notes». Bel éloge.

«Les Beatles, c'est le merlot et les Rolling Stones, le cabernet»

L'autre passion du Dunkerquois, c'est la musique et plus précisément le rock'n'roll. Chaque chapitre de son livre, «Wine On Tour», porte le titre d'un morceau de ses groupes et chanteurs favoris: Tom Waits, Jimi Hendrix, The Rolling Stones, The Clash... Le Ch'ti y évoque aussi sa fulgurante carrière, sa vie au quotidien, ses rencontres. Il débute par une dédicace d'Iggy Pop. Je lui pose une ultime question: les Beatles sont plutôt merlot et les Stones, cabernet-sauvignon, non? «Oui, les Beatles, c'est rond, c'est sage, c'est merlot et les Stones sont plus incisifs, plus cabernet».

«Wine On Tour, Derenoncourt, un homme,

un groupe» par Claire Brosse, Stéphane Derenoncourt et Christophe Goussard Les Éditions de l'Épure (2015), 168 p., 32 euros





mie wallonne. La pomme de terre représente près de 40.000 hectares en Wallonie. Sur le plan national, quatre millions de tonnes de pommes de terre sont transformées chaque année faisant de notre pays le leader mondial de la transformation du célèbre tubercule. On recense chez nous environ 5.000 frituristes dont 1.800 en Wallonie. Pour fournir cette région en frites pendant une année, il faut approximativement 1.130 hectares de plantations soit l'équivalent de près de 2.000 terrains de football!

Andalouse-mayonnaise: 2-1

Du 28 novembre au 4 décembre sera lancée une nouvelle «Semaine de la Frite». Les friteries, pour y participer, doivent répondre à plusieurs critères: utiliser des En Belgique, 40 millions de pommes de terre sont transformées en frites chaque année. pommes de terre fraîches (de chez nous), vendre principalement des frites, les proposer en cornets ou barquettes en carton que l'on peut emporter. Près de 130 friteries ont répondu à ces critères pour cette sixième édition dont le parrain est un chanteur belge bien connu, Jean-Luc Fonck, qui a composé une petite chanson bien dans sa veine humoristique. Et quelle est sa sauce préférée? Sans hésitation, l'Arlonais nous répond: «La mayonnaise». Classique. Et nos deux ministres cdH? Eh bien, tous deux aiment le piquant et la sauce andalouse pour accompagner leurs frites.

Renseignements: www.semainedelafrite.be

La frite, patrimoine oral

La «culture fritkot belge» entre au patrimoine oral et immatériel de la Communauté française. En attendant bientôt une demande de reconnaissance à l'Unesco.

ingulière rencontre: deux ministres s'étaient donné rendez-vous cette semaine dans une friterie d'Eghezée. Alda Greoli (ministre la Culture, notamment) et René Collin (de l'Agriculture, entre autre). Le but de cette rencontre? L'annonce officielle, une semaine avant la sixième édition de la Semaine de la Frite en Wallonie (simultanément à celle organisée par la Région flamande), de la réponse positive à la demande de reconnaissance de la

«culture fritkot belge» par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Après la Flandre (en 2013), il ne reste plus qu'à la Communauté germanophone de signer cette reconnaissance avant que la Belgique fasse une demande pour que ce symbole de notre identité nationale soit aussi accepté auprès de l'Inesco

Au-delà du simple fait culturelo-gourmand, la frite, et donc la pomme de terre, est un secteur non négligeable de l'écono-



Et un petit air de Noël... © debby termonia