

Semaines du Riesling: la quatrième édition

Riesling Weeks

29 mai – 14 juin 2015

LE RIESLING ALLEMAND: MODERNE ET TRENDY

Du 29 mai au 14 juin et ce, pour la quatrième année consécutive, le Riesling tiendra le premier rôle dans un grand nombre de restaurants et de négoce en vin. “À nouveau follement tendance, il entend bien séduire un nombre croissant de jeunes consommateurs”, confirme Alain Jacobs, initiateur de ces semaines du Riesling et responsable du centre d’informations sur le vin allemand.

Le concept de cet événement est à la fois simple et efficace. Dans une trentaine de restaurants répartis dans tout le pays, les fans de gastronomie et de découvertes œnologiques pourront s’offrir, pour le prix de 50 € (+ 12,50 € de supplément par étoiles Michelin) un menu 3 services accompagné d’une sélection de vins allemands, dont au minimum un Riesling. Dans un même temps, 12 importateurs proposent de jolies promotions sur leur assortiment. “Cette année, pour la première fois, des restaurants très cotés ont accepté de nous soutenir”, confirme Alain Jacobs. “Nous sommes très fiers de pouvoir annoncer que des établissements deux étoiles sont de la partie. Bart de Pooter, le chef de *Pastorale* à Reet est la meilleure preuve qu’aujourd’hui, un grand nombre de cuisiniers, y compris les plus grands, croient en la diversité et dans le potentiel gastronomique des vins allemands. Personne ne peut nier le fait que le Riesling allemand en blanc et le spätburgunder (pinot noir) en rouge accompagnent parfaitement un repas. Ce qui les rend aussi incontournables, c’est leur diversité. Du sec au doux, du fruité au minéral... Et toujours avec une belle acidité et des arômes vraiment intéressants. En résumé, on peut dire qu’il y a vraiment un Riesling pour chaque mets. C’est d’ailleurs ce qui explique que ce vin soit à ce point adapté aux plats asiatiques.” L’autre avantage majeur de ce vin, c’est son excellent rapport qualité/prix. “On pourrait presque dire que c’est la marque de fabrique des vins allemands”, précise Alain Jacobs.

L’ÉTÉ A LE GOÛT DU RIESLING

Si l’on jette un œil du côté des producteurs, on remarque que c’est une toute jeune génération de producteurs qui donne le ton. Alain Jacobs: «Sous l’appellation ‘Génération Riesling’ (www.generation-riesling.de), on retrouve des viticulteurs de moins de 35 ans ultra formés. Forts de leur expérience internationale, ils se sont rassemblés pour rajeunir l’image du vin allemand tant au niveau national que sur les autres marchés. Ils souhaitent également revisiter leurs produits de manière à leur donner un goût plus sec et une vraie modernité. L’idée, c’est vraiment de produire des vins qui peuvent facilement accompagner un repas». Ces Semaines du Riesling ont pour objectif d’inviter le consommateur à partir à la découverte de ces vins, tant au restaurant que chez les négociants. “Le Riesling, c’est fun. C’est du plaisir liquide”, ajoute Alain Jacobs. “En été, il se boit en terrasse, lors d’un apéritif ou d’un dîner entre amis.” S’il n’est plus vraiment nécessaire de nous convaincre, il reste juste à espérer que ce fameux été soit bien au rendez-vous.



Alain Jacobs

PLUS DE DEUX SEMAINES DE DÉCOUVERTE

Que vous soyez déjà fan ou en quête de nouveaux coups de cœur, ne manquez pas cette 4ème édition des Semaines du Riesling, un événement national organisé du 29 mai au 14 juin inclus par l’Office de promotion des vins allemands.

UNE MANIFESTATION, 2 ANGLES

Restaurants

Pendant toute la durée de la manifestation, les restaurants participants proposent un menu 3 services accompagné d’une sélection de vins allemands comprenant au moins un Riesling. Le tout à un prix vraiment attractif.

Négoce

Une série de négociants répartis dans tout le pays proposent des dégustations, ainsi que des promotions sur le Riesling. Juste de quoi poursuivre la découverte à l’aise, à la maison.

Infos

www.vinallemand.be

Cette année, il est possible de réserver une table chez les restaurateurs participants via le site de l’évènement. www.rieslingweeks.be

Jon Stalmans, sommelier

Si le nom de Jon Stalmans vous est familier, c'est normal. Depuis de nombreuses années, l'homme est sommelier au *Pastorale*, restaurant deux étoiles à Reet. Il est aussi - et ça, forcément, on le sait moins, fan de Riesling allemand. "Je ne vais pas vous dire que ce vin est multi-facettes, complexe et varié. J'ai juste envie de vous dire que le Riesling est un vin tout simplement délicieux."

Précisons que Jon est bien placé pour le savoir. Depuis 1996, il propose ce vin à la carte du *Pastorale*. "Il accompagne aussi chaque menu," précise-t-il. "Bart De Pooter, notre chef, aime concevoir des mets à la fois frais et complexes. Le Riesling est donc le complément parfait de ce type de repas." Pendant toutes ces années, jamais le chef n'a imaginé une seule seconde faire disparaître le Riesling de sa carte. "Nous en sommes fous. D'autant que ces dernières années, ce vin a vraiment gagné en qualité. Raison de plus pour que nous souhaitions le faire découvrir à nos clients."

Reste à savoir quel type de Riesling a sa préférence. "C'est assez difficile à dire tant ils sont différents les uns des autres. Tout est une question de moment. Un dimanche à midi, si vous avez envie de boire un vin frais en terrasse, je vous conseillerais un Riesling ludique, sec et frais. Si, au contraire, vous cherchez un vin à boire en hiver, au coin du feu ou pour accompagner un plat assez riche, j'irais vers

quelque chose de plus puissant, très aromatique et ultra complexe."

Nous avons envie de lui demander si certains clients sont encore réticents à l'idée de tester un Riesling. "Oui, ça nous arrive encore de nous heurter à certains a priori, mais la plupart des clients nous accordent vraiment toute leur confiance. Face à l'association mets/vins, ils ne peuvent que constater qu'elle fonctionne divinement bien." Jon Stalmans est fan d'expérimentations diverses. "Servir des vins d'âge mûr, c'est forcément un risque. Pour l'instant, avec notre menu, nous servons un Riesling de 2008. Je suis vraiment impressionné par la manière dont ce vin a évolué." Le sommelier a-t-il encore quelques petites suggestions à nous livrer? "Avec un Riesling très sec et joliment minéral, j'aurais envie de vous proposer des huîtres et des fruits de mer, plutôt qu'une préparation trop sophistiquée. Si le Riesling est doux et fruité, je vous conseillerais de l'associer à un dessert à base de fruits frais. Au restaurant, nous travaillons souvent les produits de saison. C'est donc une association que je propose très fréquemment."

Infos: www.depastorale.be



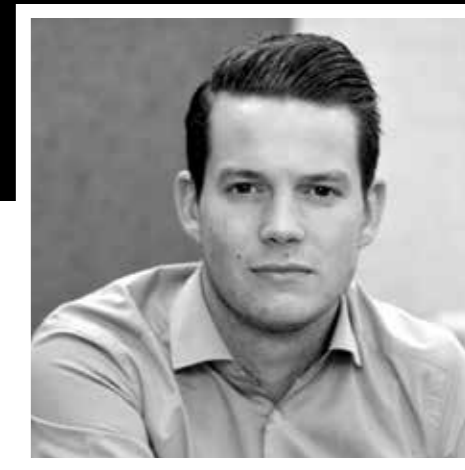
Yanick Dehandschutter, sommelier

Si vous demandez à Yanick Dehandschutter, le sommelier du *Sir Kwinten* à Sint-Kwintens-Lennik (le seul pro à avoir remporté le titre de Premier Sommelier, Meilleur Sommelier et Sommelier de l'Année) ce qui lui vient à l'esprit lorsqu'on lui parle de Riesling allemand, sa réponse ne se fait pas attendre: "le Riesling est le cépage le plus excitant que je connaisse: il n'y a vraiment aucun doute là-dessus. Cela s'explique par sa très grande diversité. Prenez 10 Rieslings allemands et vous obtiendrez 10 vins complètement différents. Dans le cadre d'un menu 6 services, vous pouvez donc sans aucun problème proposer un Riesling avec chaque plat sans que le résultat soit le moins du monde monotone. Du sec au doux, du fruité au minéral avec plus ou moins de sucre résiduel, mais toujours joliment complexe et super frais grâce à son haut degré d'acidité. En tant que sommelier, c'est un vrai plaisir de travailler avec ce cépage. Il accompagne un repas de l'apéritif au dessert sans faire exploser l'addition puisque le Riesling reste un vin relativement accessible. Selon moi, il est tout à fait possible de s'offrir un très bon Riesling pour 10 euros environ. Peu de pays producteurs de vins peuvent se targuer de proposer un aussi bon rapport qualité/prix."

Peu de clients vont se tourner spontanément vers le Riesling. "Côté image, il y a encore du travail à fournir pour effacer certains a priori", explique Yanick. "Beau-

coup de gens partent du principe que le Riesling, c'est forcément doux. C'est stupide, bien entendu. Mais cela ne fait que confirmer l'importance d'informer le public. Ça fait partie de notre mission de sommelier." Yanick Dehandschutter ajoute que les professionnels commettent aussi parfois des erreurs: "Nous servons souvent le Riesling beaucoup trop jeune et c'est dommage. Car il faut savoir que ce sont des vins qui ont besoin de quelques années pour arriver à maturité. J'en ai fait l'expérience au restaurant, il y a peu en proposant un vin à un degré de maturité parfaite pour accompagner un tartare de bar aux zestes de citron, topinambours et petit croquant. Le mariage était tout simplement bluffant." Lorsqu'il s'agit d'accompagner des mets d'inspiration asiatique, le sommelier ne rechigne pas devant un petit Riesling allemand. "Mais dans ce cas, j'opte pour un vin avec un peu de sucre résiduel. Dernièrement, nous avons servi un duo poulet et roussette rôtie, topinambours et sauce thaï. La douceur du vin s'harmonisait parfaitement avec la sauce, tandis que l'acidité naturelle du Riesling permettait d'accentuer le joli duo terre/mer."

Infos: www.sirkwinten.be



ALKEN
De Kleine Stoof
Snoekstraat 61
3570 Alken
011 593004
evimaquoi.wix.com/dekleinestoof



ANVERS
Gena
Door Verstraeteplaats 4
2018 Anvers
03 2947877
www.restaurantcena.be



ANVERS
Dock's café
Jordaenskaai 7
2000 Anvers
03 2266330
www.docks.be



BERCHEM
Dégustation
Frederik de Merodeplein 6
2600 Berchem
0495 630497
www.degustation-restaurant.be



BEVEREN
Restaurant Arno
Vesten 9
9120 Beveren
03 7759185
www.restaurantarno.be



BISSEGEN
David Selen
Meensesteenweg 199
8501 Bissegem
056 374105
www.davidselen.com



BRECHT
Torsk
Beethovenstraat 61
2960 Brecht
03 3137072
www.torsk.be



BRUGES
Patrick Devos
Zilverstraat 41
8000 Bruges
050 335566
www.patrickdevos.be



BRUXELLES
WY Brussels
Bodenbroekstraat 22-24
1000 Bruxelles
02 4004263
wybrussels.be



DILSEN-STOKKEM
De Poorterie
Langstraat 10
3650 Dilsen-Stokkem
059 203494
www.depoorterie.be



DUDZELE
De Zilverberk
Westkapelse Steenweg 92
8380 Dudzele
050 599080
www.dezilverberk.com



ETTEN-LEUR
Restaurant De Zwaan
Markt 7
4875 CB Etten-Leur
076 5012696
www.restaurant-dezwaan.nl

Patrick Van Houwe, fan de Riesling

Si vous rencontrez un passionné de vins qui prétend qu'il n'y connaît pas grand-chose, vous feriez mieux de vous méfier. Anesthésiste de profession, Patrick Van Houwe appartient à ce groupe d'experts qui cachent bien leur jeu. “Le Riesling allemand n'est pas seulement un vin délicieux, extrêmement raffiné et aux qualités rares. C'est aussi un vin dont la production exige savoir-faire, patience et connaissance. Dans mon travail, ces qualités sont essentielles. Elles sont également fortement ancrées dans l'idée que je me fais de la rigueur allemande.”

Si vous demandez à Patrick Van Houwe de vous citer son Riesling préféré, il ne doit pas réfléchir longtemps. “J'aurais du mal à les classer par ordre de préférence mais je dirais, dans le désordre, les vins d'Egon Müller, Heymann-Löwenstein et Van Volxem qui, depuis des années, me ravissent. De nombreux viticulteurs allemands se concentrent sur un terroir spécifique. Cette manière de travailler influence grandement les caractéristiques de leur vin. Et ça, je le crois volontiers. Mais je suis également intimement convaincu que le facteur humain est déterminant. Il faut énormément de maîtrise et de savoir-faire pour produire un beau Riesling allemand qui soit à la fois profond, nuancé et d'une grande richesse. Quand je parle de maîtrise, j'entends par là la capacité de s'adapter à des situations et à des environnements uniques pour, au final,

obtenir un résultat exceptionnel.”

Pour étayer son propos, Patrick Van Houwe fait un parallèle avec l'univers de la cuisine, une autre de ses passions. Car, si le cuisinier amateur adore être derrière les fourneaux, il fréquente également les restos avec beaucoup d'assiduité. Il est donc bien placé pour parler de la technique et de l'incroyable implication nécessaires à la réalisation de plats qui sortent vraiment du lot. “Pour obtenir de bons résultats en cuisine, vous devez à la fois disposer des bons produits, mais aussi maîtriser toute une série de techniques. Je sais que ça peut paraître évident, mais des facteurs tels que le dosage des ingrédients, la température et le temps de cuisson peuvent vraiment faire la différence. Pour les producteurs de Riesling allemand, l'enjeu est le même. Quand je goûte l'un de ces vins, j'apprécie son degré d'acidité et son caractère minéral, mais j'aime aussi percevoir le savoir-faire qui se cache dans le verre.”

Infos sur l'importateur des vins d'Egon Müller, Heymann-Löwenstein et Van Volxem: www.swaffou.com



DURANT LES SEMAINES DU RIESLING, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D' ACTIONS PROMOTIONNELLES SUR LE RIESLING ALLEMAND CHEZ LES NÉGOCIANTS SUIVANTS

Anvers

Chacalli fine Wines
Generaal Belliardstraat 9
www.chacalliwines.com

Bouge

Espacevin Pirard Bouge
Chaussée de Louvain 478
www.espacevin.com

Genappe

Espacevin Pirard Genappe
Rue de Bruxelles 74
www.espacevin.com

Grez-Doiceau

Espacevin Pirard Grez-Doiceau
Chaussée de Wavre 179
www.espacevin.com

Hasselt

Hanos
Herkendrodesingel 81
www.hanos.be

Linden

Vinikus & Lazarus
Zoutrootjesstraat 23
www.vinikusenlazarus.be

Merchtem

Vinikus & Lazarus
Spiegellaan 26
www.vinikusenlazarus.be

Mol

Weinwelt bvba
J. Smitslaan 57/201
www.weinwelt.be

Nidrum

Nico Knott AG
Bermicht 8
knott@skynet.be

Rochefort

Espacevin Pirard Rochefort
Rue de la Griotte 1
www.espacevin.com

Rotselaar

WineShare
Stationsstraat 256
www.wineshare.be

Rijkevorsel

Red&White
Merkplassesteenweg 95/1
www.redandwhite.be

Wommelgem

Hanos
Nijverheidsstraat 54
www.hanos.be



GRAMONT
Pand 19
Parochibosdreef
9500 Gramont
054 415317
www.pand19.be



HOUTAVE
Roeschaert
Kerhofstraat 12
8377 Houtave
050 319563
www.deroeschaert.be



LOUVAIN
De Blauwe Maan
Mechelsestraat 22
3000 Louvain
016 299747
deblauwemaan.be



MAASTRICHT
Wijnrestaurant Mes Amis
Tongersestraat 5
6211 LL Maastricht
043 3257866
www.mesamis.nl



MACHELEN
De Karper
Karperstraat 16
9870 Machelen
09 3804262
www.restaurantdekarper.be



NEERGLABBEK
Orshof
Heymansweg 2
3670 Neerlabbeek
089 810800
www.orshof.be



NIDRUM
4 Jahreszeiten
Bermicht 8
4750 Nidrum
080-445604
www.hotel4jahreszeiten.com



OUDENAARDE
Margaretha's
Markt 40
9700 Oudenaarde
055 210101
www.margarethas.be



REET
Restaurant Pastorale
Laarstraat 22
2840 Reet
03 8446526
www.pastorale.be



SAINT-VITH
Hotel zur Post
Hauptstrasse 39
4780 St. Vith - 080 228027
www.hotelzurpost.be



TURNHOUT
Cachet de Cire
Guldensporenlei 23
2300 Turnhout - 014 422208
www.cachetdecire.be



YPRES
Bistro Fino
Tempelstraat 6
8900 Ypres - 057 360387
www.bistro.fino.be

ZOUTLEEUW
L'air des Sens
Vincent Betsstraat 12
3440 Zoutleeuw - 011 592331
www.lairdessens.be