

L'Académie du Vin de l'Outaouais

Le sémillon d'après une dégustation organisée par Marc St-Onge

Le sémillon est un cépage originaire de Gironde, en France. Certains lui prête une parenté avec le merwah libanais (que tous les *aficionados* de Château Musar connaissent bien), mais il n'y a aucune étude génétique pour appuyer cette thèse. Les études d'ADN en font, tout au plus, un lointain cousin du sauvignon blanc.

Ce soir, de par sa sélection de vins, Marc nous a offert un véritable atelier sur ce cépage, mais sans la partie magistrale. Il revint donc aux participants de remplir ce rôle par leurs commentaires et au vin de parler pour lui-même.

Durant une première volée de cinq vins, nous avons découvert la vraie nature du sémillon en jeunesse, lorsqu'elle n'est pas altérée par les magnifiques notes de fruits confits et de botrytis que nous connaissons si bien chez les grands liquoreux bordelais; sans ces artifices, c'est un vin pâle, frais sans plus, fruité (agrumes, pomme), floral, pas toujours entièrement sec, au taux d'alcool moyen (autour de 12,5 %/vol) et plutôt simple.

Mais, avec deux vins chiliens et un vin sud-africain, cette volée nous a aussi permis d'observer les différentes personnalités qu'il prend selon son pays d'adoption, la géologie, les conditions climatiques et les pratiques vitivinicoles qui y ont cours. Même s'il n'y a pas un style unique de sémillon chilien, aromatiquement, aux agrumes et à la note florale de base, s'ajoutent généralement du foin et des noix; nos vins étaient secs et relativement frais, avec un taux d'alcool plus marqué. En Afrique du Sud, on fait tous les styles, de sec à liquoreux; nous avons eu droit à un échantillon bien sec, boisé, minéral et plutôt austère (trop jeune).

En Australie, on en fait également tous les styles de vin, de très sec et minéral aux vins de dessert botrytisés. Il est généralement assemblé avec d'autres cépages (surtout le sauvignon ou le chardonnay). Son territoire de prédilection se trouve dans le sud-est du pays, dans Hunter Valley, où l'on retrouve les plus grands spécimens de sémillons secs au monde. Il y est parfois (erronément) appelé Hunter Valley riesling et Lindemans en a même déjà fait un Hunter Valley Chablis!

Si la troisième volée nous a démontré que même dans ce paradis du sémillon sec on sait faire de très grands vins liquoreux, la deuxième s'est concentrée sur la spécialité régionale, avec quatre vins de Tyrrell's dont trois millésimes du plus célèbre, le Vat 1, accompagnés d'un Lovedale de Mount Pleasant. C'est dans cette région que, grâce à des pratiques vitivinicoles bien adaptées, le sémillon donne toute sa mesure, des vins toujours aussi pâles (en jeunesse), très secs, très minéraux, au faible taux d'alcool, à la texture ample et au potentiel de garde exceptionnel.

Donc, si vous recherchez de très grands vins secs de sémillon, favorisez les cuvées faites de raisins récoltés tôt, avec une bonne acidité, un taux d'alcool bas, sans fermentation malolactique ni élevage sous bois. Il commence généralement à acquérir ses arômes de maturité (cire, noix, épices, mangue, rancio, etc.) après 12 ou 15 ans et continue de se bonifier pendant de nombreuses années, pour devenir un véritable « vin de méditation ».

Alain Brault