

## Compte-rendu du 17/09/2009

### “Le vin : facteur d'identité culturelle ?”

Informations sur l'évènement	
Lieu	Cave des Hospices Civils de Strasbourg
Organisateur / Animateur	Cathy Gebhart-Lévy / Michel Reverdy
Intervenants	Philippe JUNGER – Responsable de la Cave des Hospices civils de Strasbourg Charles BRAND – Viticulteur de la Couronne d'Or Emile JUNG – Restaurant le Crocodile Hervé MARZIOU - Biérologue
Nombre de participants	25 - 30 participants

#### Le thème abordé :

Depuis plus d'un millénaire; la vigne a accompagné l'histoire et la construction de la cité. Ce café-culture, dans un lieu exceptionnel, a permis la rencontre entre historiens, viticulteurs, biérologue et grand chef autour d'une problématique commune : « en quoi le vin, et plus généralement les arts de la table, sont-ils facteurs d'identité culturels. Quelle identité culturelle pour Strasbourg dans la culture du vin ? »

---

**Philippe JUNGER** nous accueille avec un rapide historique de la Cave des Hospices Civils.

Fondée en 1395, la Cave Historique des Hospices de Strasbourg servait de stockage pour les vins reçus en guise de paiements en nature des soins prodigués dans l'établissement. Soit 2 400hl. De nos jours, perpétuant six siècles de traditions vinicoles, un groupement de viticulteurs alsaciens a fait restaurer les chais de la Cave Historique des Hospices de Strasbourg pour y élever une sélection prestigieuse de vins d'Alsace, issus de leurs domaines disséminés dans le vignoble alsacien

**Charles BRAND**, nous rappelle que pendant des siècles, la capitale alsacienne a dominé sans partage le commerce des vins d'Alsace dans le bassin rhénan et l'Europe du Nord.

Du Moyen-Age au XVIIIème siècle, des millions d'hl ont transité par l'Ancienne Douane. Venus de toute l'Alsace et aussi du vignoble de proximité de Strasbourg (la Couronne d'Or) ces crus transitaient dans le port par l'intermédiaire de nombreuses sociétés de négoce. Strasbourg carrefour des routes avait organisé le négoce du vin tous les jeudis matin. Le vin était déchargé au Couvent des Cordeliers (couvent exclusivement masculin). Les habitants achètent le vin rue du Vieux-Marché aux Vins pendant que les courtiers négocient dans les caves voûtées de la rue des Tonneliers.

De ce ballet parfaitement organisé qui a largement contribué à la richesse économique de Strasbourg, il ne subsiste que l'histoire.

La dégustation s'en suit en plusieurs étapes et met en éveil plusieurs sens :

- le bruit du bouchon à l'ouverture de la bouteille,

- le bruit du vin qui coule dans le verre,
- la vision de l'œil dans le verre,
- la reconnaissance des arômes (liés à notre passé, notre vécu)
- le goût de la structure du vin (acidité, piquant...)

**Emile JUNG** nous rappelle que le vin n'est pas une boisson « plaisante » au premier abord, mais que l'homme aime conquérir. La perception du vin n'est pas la même à la bouche et au nez.

- la reconnaissance des arômes est celle liée aux souvenirs du passé,
- la persistance aromatique permet de définir la souplesse et la vivacité d'un vin. S'il est supérieur à 10 secondes en bouche on parle d'un grand vin. On parle alors d'un « potentiel » du vin, qui lui confère l'harmonie.

Emile JUNG souligne que l'expression du plat détermine le choix du vin, et que le génie de la cuisine française réside dans le vin. La cuisson du vin donne du talent aux mets. Le vin c'est le plaisir d'être ensemble et de partager ses expériences, ses références.

Pour **Hervé MARZIOU**, on doit retrouver ses références dans son histoire personnelle, il faut savoir ce que l'on aime à la vue ; au nez ; à la bouche et à l'alliance des mets.

Il faut associer réalité, tradition et découverte.

Le débat s'engage entre les intervenants et les personnes présentes.

Pour Charles Brand, la bière accompagne bien tous les mets, la choucroute nature vivante en fonction des saisons s'accompagne indifféremment avec du vin, de la bière ou sans rien.

Contrairement au vin, Emile JUNG rappelle qu'il n'existe pas de méthodes de dégustation de la bière autre que la reconnaissance :

- de l'arôme,
- de l'aspect,
- des perles qui montent.

C'est une matière « noble » faite par l'homme, pour le plaisir de l'homme.

#### **Quelques pistes débattues entre les participants et les intervenants:**

- Redonner une culture du vin d'Alsace à Strasbourg.
- Placer les crus du Vignoble de Strasbourg dans le cadre d'une opération de promotion originale : « un longue histoire d'amour »
- Promouvoir la qualité des grands vins du Vignoble de Strasbourg, de la bière et leur parfaite adéquation à la gastronomie la plus variée.
- Les enjeux sont importants aussi pour Strasbourg, qui ajoute à son potentiel touristique et culturel un atout supplémentaire avec un vignoble qui étend ses premières rangées à vingt minutes à peine du centre ville.
- Selon Emile JUNG : « l'Alsacien est trop p'heureux à l'intérieur,  
trop peureux à l'extérieur »

Le vin c'est une alliance de plaisir, de partage.

- Pour Charles BRAND : la loi Evin a isolé la jeunesse du plaisir du vin, elle n'en n'a aucune connaissance.

Le vin c'est de l'art, on touche à l'excellence.

Le « café culture » se termine autour de la table où les échanges se poursuivent, le verre à la main avec ses vins d'Alsace.