

ESSENTIELLE VINO!

n°24
SEPTEMBRE
2019

BORDEAUX
EN MUTATION
LES VINS DE
NINGXIA

Périodique Bimestriel
n° d'agrégation P301061

SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR
IPM AD OPERATIONS



— SPIRITS SELECTION 2019 —
**L'édition
 de tous les records**

Texte: **Thierry Heins** - Photos: **Simon Beuazrt - Creativeroom**



La 20^e édition de la Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles s'est clôturée dimanche 26 août à Lvliang, dans la province chinoise du Shanxi. Les résultats sont déjà connus.

Durant trois jours, 103 dégustateurs internationaux ont évalué à l'aveugle plus de 1770 échantillons provenant des quatre coins du monde. Si comme à l'accoutumée, les rhums pur jus de canne et cachaças étaient très bien représentés (près de 12% des échantillons), ce sont surtout les baijius chinois qui ont marqué les esprits avec 613 échantillons, soit plus du tiers des spiritueux en compétition. Cette (sur) représentation s'explique facilement car le baijiu représente 35% des spiritueux consommés dans le monde, loin devant la vodka et le whisky, mais il est très peu exporté.

Profondément ancrée dans la culture chinoise, l'histoire du baijiu remonte à plus de 1300 ans. Issu d'une fermentation semi-solide, ce spiritueux fait écho à un savoir-faire ancestral, notamment dans la préparation de son catalyseur et l'un des principaux ingrédients, le "qu" (prononcer "chu"). Ces briques de « qu » sont préparées à partir d'une farine de pois et d'orge dans la province du Shanxi, et constituent un milieu riche pour le développement de micro-organismes qui se trouvent naturellement présents dans l'air, des bactéries, des champignons et des levures

qui seront à l'origine de la transformation de l'amidon de la céréale (riz ou sorghum) en sucre, et de la fermentation de ces sucres en alcool.

Malgré des procédés de production assez similaires, le baijiu produit dans la province du Shanxi n'aura que peu de choses à voir avec celui produit dans la province du Sichuan, la flore différant largement en fonction des conditions de température et d'humidité. Celle-ci contribuant largement aux saveurs spécifiques de chaque baijiu, on comprend que le « qu » soit le secret le plus jalousement gardé de chaque distillerie, à tel point qu'il est rarement possible de visiter les installations de production.

La fermentation a lieu à l'état solide ou semi-solide : la céréale la plus largement utilisée,

le sorghum (ou sorgo ou encore sorgho), est tout simplement broyée et légèrement humidifiée par de la vapeur pour provoquer la gélatinisation de l'amidon nécessaire à sa transformation en sucre. Le résultat est ensuite mélangé à la poudre de « qu » en proportion de 80/20 dans la province de Shanxi et placé dans des jarres enterrées et fermées pour une période d'un mois, pendant laquelle la fermentation des sucres en alcool va s'opérer. Le mélange fermenté est ensuite retiré des jarres manuellement pour être distillé dans un alambic traditionnel chinois où de la vapeur d'eau traverse le mélange et capture ainsi les alcools (un processus assez similaire à la distillation des marcs de raisins).

Tous les baijius sont vieillis dans des jarres et mélangés pour obtenir équilibre et complexité, pendant des périodes plus ou moins longues, de six mois à cinq ou six ans, et parfois beaucoup plus pour les cuvées premium. Il s'agit donc exclusivement d'un « alcool blanc », quel que soit son âge. C'est d'ailleurs la traduction du mot « Bai jiu ». On distingue quatre catégories principales selon les arômes (strong, light, sauce et rice aromas), bien que huit autres catégories de moindre importance en termes de volume soient reconnues par le gouvernement chinois.

Fenjiu city ou la démesure

La province du Shanxi, où s'est déroulée la 20e édition du concours, est à l'origine des baijius dits « aux arômes légers ». Si la région est encore parsemée de petites distilleries artisanales, nombre d'entre elles ont été regroupées à l'initiative du gouvernement au sein de la Fenjiu City, que les dégustateurs ont eu la chance de visiter.

Un lieu qu'il est difficile d'imaginer tant ses proportions défient l'entendement : un espace de plus de 320 hectares (assez de place pour deux aéroports internationaux, ou dix fois la Cité interdite de Pékin), et le tout est protégé par une muraille haute comme un immeuble de trois étages qui reprend les codes des constructions traditionnelles des dynasties impériales chinoises.

Fenjiu city renferme 25 unités de distillations, 16 lignes d'assemblages, des centaines de milliers de jarres pour le vieillissement et d'une capacité de stockage de 200 millions de litres, et emploie plus de 10.000 personnes. Des chiffres à faire tourner la tête, pour un site dont la construction n'est pas encore achevée.

Mixologie

Le baijiu n'est pas un spiritueux facile à appréhender pour les novices : d'aucuns sont déroutés par le nez de sauce soya, de champignon, de yoghourt et les saveurs d'ananas hyper mur, de cacao, de caramel du baijiu aux arômes « sauce » par exemple.

Les baijius se prêtent pourtant très bien à la mixologie, et les cocktails qui en résultent peuvent être aussi rafraîchissants que surprenants. Pour en avoir le cœur net, le concours a vu en une soirée dans les jardins de Fenjiu s'affronter trois mixologistes





internationaux (Ian Burrell et Paul Mathew – UK et Ulric Nijs – B) et deux mixologues chinois. Chacun avait préparé deux recettes (disponibles sur le site de Spirits Selection), qui visaient à mettre en valeur et équilibrer les saveurs dominantes du baijiu aux arômes légers sans jamais les masquer. De l'avis de tous, les résultats ont été aussi surprenants que plaisants, allant d'expériences fruitées et délicieusement sucrées à d'autres plus intenses et épicées. Cet affrontement entre l'Orient et l'Occident a prouvé que tout un monde de saveurs s'ouvre encore à nous, et qu'on était encore loin d'avoir fait le tour du monde des spiritueux.

615 spiritueux primés

Au total, les juges ont remis 615 médailles dont 48 Grandes Médailles d'Or, la plus haute distinction possible. Le palmarès du concours est, comme attendu, dominé par la Chine, qui rafle 190 médailles. Elle est suivie par la France et ses Dom-Tom avec 153 médailles pour 416 échantillons présentés, elle-même loin devant le Brésil avec 38 médailles pour 114 échantillons inscrits.

La Belgique n'a pas à rougir, puisque des 34 échantillons inscrits, 12 ont été médaillés, dont 5 médailles d'Or (voir encadré), et ce dans six catégories : genièvre bien entendu, mais aussi whisky, gin, liqueur, et même bitter. Une diversité qui montre un large savoir-faire, une grande ouverture et un intérêt particulier pour les spiritueux qui chaque année gagnent en popularité.

Des Révélations hétéroclites mais édifiantes

A l'issue du concours, les Grandes Médailles d'or sont dégustées une seconde fois par l'ensemble des présidents de jurys, qui délibèrent pour remettre des trophées aux produits innovants et représentatifs des tendances actuelles. Huit produits ont été retenus cette année pour leurs qualités sans équivoque :

- **L'armagnac Pure Folle Blanche 12 ans Bas Armagnac** du Domaine Tariquet
- Le **pisco péruvien La Botija Puro Quebranta Borde** de Bodegas y Viñedos Taberero S.a.c
- Le **cognac Deau Napoleon Cigar Blend**, de la Distillerie des Moisans
- Le rhum agricole de la Martinique **HSE Extra Vieux Single Malt Finish Highland 44 %**
- **L'eau de vie d'abricot serbe HubertovaRakija Kajsija**, de Wine and Spirits Consulting Eood
- Le **whisky écossais Finlaggan Islay Single Malt Scotch Whisky Cask Strength**, de The Vintage Malt Whisky Company
- Le **baijiu Niulanshan Erguotou Baijiu Aroma Long Lasting 53 %**, de Beijing Shunxin Agriculture Co. Ltd.
- Le **baijiu Golden Stone Fellowship 50.8 %**, de Jinshitan Liquor Group Co. Ltd.
- Et le **baijiu Baofeng Wine - National Color Fragrance - Chentan 35 50 %**, de Baofeng Wine Co. Ltd.

Comme chaque année, une attention particulière a également été donnée aux produits issus de l'agriculture biologique. Parmi les grandes médailles d'or certifiées organiques, le trophée de la Révélation Organique a été décerné à une cachaça brésilienne qui a retenu l'attention des experts : la **cachaça Pai Vovô Ouro** de la Fazenda Fazenda Aliança Ind de Aguardente Ltda qui est produite dans l'état du Paraíba, au nord-est du Brésil.

Créée il y a seulement deux ans, cette nouvelle née des cachaças est le fruit d'un savant mélange de production traditionnelle et de technologie dernier cri : la culture, la récolte de canne à sucre et sa fermentation s'effectuent toujours de manière traditionnelle, mais la distillerie est équipée d'alambics en cuivre haut de gamme. Le résultat est une cachaça délicate, élégante et équilibrée, au nez floral et aux arômes de fruits tropicaux, de vanille et de caramel.

Et l'an prochain...

La 21e édition du Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles se déroulera du 18 au 21 août 2020 en Colombie. L'annonce du prochain pays hôte a eu lieu le dernier jour de la compétition. Comme la tradition le veut, Martha Perez, représentante de la ville de Barranquilla en Colombie, a reçu le verre symbolique du concours. Cette édition mettra en avant l'incroyable production de rhums en Amérique latine, dans un pays "témoin direct de la croissance de la consommation et de la façon dont les spiritueux sont consommés, s'ouvrant à une grande variété de spiritueux grâce aux efforts des détaillants et des importateurs" comme le souligne Baudouin Havaux, président du Concours Mondial de Bruxelles. Salut !



Ulric Nijs

Le palmarès belge

Médailles d'or

Gin de Binche (Actual Concept scs)

– **gin** : par un dosage savant de baies de genièvre, Gin de Binche réussit un produit délicat et harmonieux. Les arômes de fleurs et d'agrumes sont intenses sans être agressifs, les saveurs de fleurs sauvages, de genièvre et de poivre sont finement équilibrées.

Milog (Buxusberg) – Liqueur-crème :

un nez accueillant et moelleux de noix aux pointes d'anis et de cerises macérées, et une bouche où douceur et acidité sont brillamment équilibrées. Une liqueur très réussie aux saveurs de fruits à noyaux et de noix, dotée d'une fin de bouche persistante de chocolat.

Belgian owl - Private angels limited edition (The Owl Distillery) – whisky :

riches, complexes et élégants, les arômes s'étalent de notes sucrées de melon à celles plus épicées de cerise, le tout délicatement fumé. En bouche, les fruits sont toujours présents, appuyés par une saveur de dessert anglais de banane et caramel. Une superbe expérience olfactive et gustative.

Filliers Barrel aged 17 YO (Filliers

Graanstokerij) – **genièvre** : l'invitation complexe et brioquée du nez, dominé par des arômes de plantes bien fondus dans le bois ainsi que des épices telles que l'anis, ne laisse pas la bouche en reste ! Très expressif, il s'y joue une élégante conversation entre le chène et les plantes, pour une très plaisante évolution sur le palais. A la fois très doux et intéressant. L'Oscar Wilde de sa catégorie !

Tante Andrée 35 Kruidenbitter

(Brouwerij Verhofstede) – **bitter** : par des notes herbacées, de zeste d'orange et de cannelle, et une touche de minéralité, le nez est particulièrement attractif. L'amertume attendue est élégamment délivrée, accompagnée de touches de menthe, noix torréfiée et thé noir, vers une fin de bouche sèche et souple. Un bitter voluptueux parfaitement équilibré entre épices, herbacées et amertume. Tout simplement élégant.

Médailles d'argent

- Filliers Barrel Aged 12 YO, Filliers Graanstokerij - genièvre,
- Filliers Barrel Aged 21 YO Filliers Graanstokerij – genièvre
- Cocktail Mojito Pouch-Bag, Beernaert Import - cocktail
- Bald Mountain, Kixx - gin
- Cin'Kin Gin Pumpkin 43%, Cin'Kin sprl - gin,
- Cockney's Gin Inspired by JRE, Cockney's World - gin
- VDS Aged Genever 7YO, Stokerij VDS - genièvre

