

Vendredi 12 décembre 2014

## « Eichelmann », le guide allemand

En Allemagne, à côté du « Gault & Millau », il y a désormais le « Eichelmann ». Ancien consultant international, Gerhard Eichelmann, 52 ans, s'est lancé voici une quinzaine d'années dans l'édition d'un guide annuel classant les vins allemands en fonction d'une centaine de critères. Avec plus de 20 000 exemplaires vendus chaque année, le « Eichelmann » s'est peu à peu imposé au sein de la critique.

Mais, confie Thomas Waigel, un de ses quatre collaborateurs, « si le vin est son métier, le champagne est sa passion ». D'ailleurs, depuis quelques années, Gerhard Eichelmann publie également des livres sur le champagne. Après un premier guide paru en 2011, l'édition 2015 vient de voir le jour chez Mondo Verlag. En deux ans, Gerhard Eichelmann a testé « plus de 600 maisons et vigneron ». Sur quelque 650 pages, son guide, richement illustré, en présente environ 300 et classe plus de 2 000 cuvées de champagne en cinq catégories. « Mais ce ne sont pas les étoiles qui comptent, ce sont les quelques lignes sur les caractéristiques de chaque champagne qui importent », plaide Gerhard Eichelmann.

### Une passion qui vient de loin

Larousse, qui a publié une version française de l'édition 2011, pourrait renouveler l'exercice. « Gerhard Eichelmann est le meilleur connaisseur allemand du champagne, capable de reconnaître les maisons ou les vigneron lors de tests à l'aveugle. Il a même de meilleures relations avec les professionnels en Champagne qu'avec les viticulteurs allemands », confie Thomas Waigel.

Une passion qui lui vient de loin. A l'époque où il était étudiant à Würzburg, Gerhard Eichelmann n'entreposait pas dans son frigo les packs de bière qui accompagnent dans son cursus tout étudiant bavarois qui se respecte, mais des bouteilles de champagne. Parti étudier les sciences politiques à Paris au début des années 1980, ce bon vivant avoue avoir peu fréquenté les bancs de l'université. « J'ai profité de la vie », explique-t-il, un soupçon de nostalgie dans la voix.

Depuis cette époque, Gerhard Eichelmann a

parfait sa connaissance de la capitale française, mais surtout celle de la Champagne. Il essaie de convertir ses compatriotes, tout en reconnaissant que ce n'est pas facile, même si certaines des plus grandes maisons portent encore l'empreinte de leur propriétaire allemand. « Les Allemands ne dépensent pas beaucoup pour leur alimentation. Ils préfèrent boire du Sekt [vin mousseux] ou du champagne de supermarché. Pour eux, le champagne reste un produit de luxe associé aux fêtes de fin d'année », se lamente-t-il. Car, pour lui, ce vin n'est pas un produit de luxe. « Un bon champagne est moins cher qu'un bon bordeaux ou un bon bourgogne », plaide-t-il.

A la différence des Allemands, les Belges l'ont compris, dit-il. « Allez dans les restaurants en Champagne le week-end, il n'y a quasiment que des Belges. Et ils achètent des bouteilles qu'ils ramènent chez eux. C'est la raison pour laquelle les chiffres officiels sur les exportations n'ont aucun sens. » S'il vante « la légèreté et la vivacité » d'un bon champagne, il se félicite aussi de la diversité de la production, même si, à ses yeux, trop de vigneron font des micro-cuvées. « Faire 500 bouteilles, ça ne vaut pas la peine. » A titre personnel, Gerhard Eichelmann avoue avoir un faible pour le blanc de blancs élevé en fût. Ce qu'il appelle le « champagne bourguignon ». Lors de la présentation du « Eichelmann 2015 », il a offert à ses invités un Veuve Fourny & fils (classé 4 étoiles dans le guide). « Ce sont de jeunes vigneron. Ils sont excellents. »

Selon l'expert, le champagne est le seul domaine où qualité et quantité ne se montrent pas antagonistes. « Dom Pérignon, qui vend des millions de bouteilles, le prouve », observe-t-il. La concentration l'inquiète un peu – « Des notaires me confient qu'une transaction sur deux se conclut par une vente à LVMH » –, mais il se console en constatant que la qualité progresse. « On respecte beaucoup plus la vigne qu'il y a vingt ans. Ainsi, une maison comme Roederer cultive aujourd'hui plus de 60 hectares en bio. »

Si, pour lui, le champagne est le meilleur des vins, sa consommation est soumise à un impératif moral : « Etre deux à le déguster. » ■

FRÉDÉRIC LEMAÎTRE  
(BERLIN, CORRESPONDANT)