

La carte d'Anne Humbrecht (La Table du Gourmet, Riquewihr) : « Se libérer du cépage et classer les vins en fonction de la nature des sols »

par Franck Pinay-Rabaroust | Oct 14, 2022 | À BOIRE



Cinquante ans de vie, trente dans les métiers de la sommellerie et de la vigne, et une carte résolument engagée. Non seulement par la qualité de la sélection mais aussi et surtout par le choix de classer les références des vins alsaciens non pas par cépages mais en fonction de la nature du sol. Anne Humbrecht, sommelière de La Table des Gourmets (Riquewihr, Haut-Rhin) propose une carte qui permet de comprendre réellement le vin et de le choisir avec justesse.

Cela tombe tellement sous le bon sens que l'on se demande pourquoi tous les sommeliers de France et de Navarre n'appliquent pas cette même logique. Certes, l'Alsace se prête plutôt bien à ce choix, très bien même, mais nul doute que la logique pourrait s'étendre sans difficultés. « Cela fait longtemps que je voulais me libérer du classement par cépage. Il est un moyen mais nullement une finalité pour comprendre le vin. Alors que la géologie, elle, nous dit tout » assure Anne Humbrecht. Pourtant, ce n'est que récemment qu'elle propose cette classification résolument novatrice. Pourquoi ? « C'est grâce au confinement qui nous a laissés du temps pour se poser, se renseigner, comprendre et mettre en application sur la carte du restaurant ce principe d'ordonnement. » Sa fine connaissance des terroirs alsaciens s'est doublé de longs séjours à la bibliothèque du Comité interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA) à Colmar. « Ce sont les vignerons qui m'ont dit d'y aller pour compléter mes connaissances. J'y ai découvert une richesse géologique folle. » Elle en profite pour lire et relire l'ouvrage de Jacky Rigaud sur la dégustation géo-sensorielle, où l'on parle de toucher de bouche, d'épaisseur, d'onctuosité... « Du coup, j'ai refondu toute la carte » sourit-elle.

Pour moi, il y a un lien direct, sanguin, entre le vin et la terre.

Anne Humbrecht

Priorité à la géologie, le cépage devient secondaire. « La carte démarre avec les terroirs les plus cristallins, les plus verticaux, jusqu'aux terroirs sédimentaires, les plus horizontaux, charnus et épais. Cela permet de rendre le vin plus compréhensible pour le buveur, sans avoir besoin de sortir des mots compliqués. Quand je parle d'un vin cristallin, on comprend facilement qu'il va vite descendre dans l'oesophage, avec une belle acidité ; quand je parle d'onctuosité ou de crémeux, il est facile de saisir qu'il y a plus de matière, qu'il sera moins rafraichissant. Pour moi, il y a un lien direct, sanguin, entre le vin et la terre. Ainsi, une table peut prendre deux vins blancs pendant son repas ; elle prendra le premier plutôt en début de carte, le second en milieu ou en fin de carte ; tout devient plus lisible, d'autant plus quand on propose quelque 800 références. »

Classification des grandes familles de sols en trois types et esthétiques de vins pour l'Alsace selon Anne Humbrecht

1 | Terroir Cristallin Vertical Salin Rafraichissant

Grès
Granite
Schiste

2 | Terroir Volcanique Explosif Eruptif

Volcanique

3 | Terroir Sédimentaire Horizontal Charnu Epais

Calcaire
Calcaro Gréseux
Marno Gréseux
Marno Calcaro Gréseux
Marno Calcaire
Argilo Marneux

À la question de savoir si elle a fait des émules, Anne Humbrecht ne sait pas trop, « mais je reçois en revanche beaucoup de félicitations et de remerciements de nos clients » s'amuse-t-elle. De la richesse des vins alsaciens – 51 grands crus –, de la diversité des terroirs par opposition à la simplicité des appellations – seulement trois : Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace -, Anne Humbrecht a développé une classification remarquablement performante qui fait parler le vin avant même de l'avoir goûté. Une réussite totale, d'autant plus que l'accord mets et vins mis en place est probablement l'un des plus réussis de France.

Pratique | [Lien vers le restaurant La Table du Gourmet](#)

Photographie | DR

AIDES PUBLIQUES

CRISE DE L'ÉNERGIE : LE SIMULATEUR POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION (ET DU TOURISME)

VOTRE SIMULATION

FOOD EVENTS CALENDRIER ATABULA

PLATFORME EDITORIALE 100% FOOD

> ATABULA + TOAST + FOOD'S WHO + ATABULAB

ABONNEZ-VOUS POUR LIRE ATABULA ET RECEVOIR CHAQUE MATIN VOTRE TOAST QUOTIDIEN

Abonnez-vous à notre newsletter hebdomadaire

Votre adresse mail

Abonnez-vous !

powered by MailMunch

Recherche

Rechercher

FIL INFO

Tout le fil info

Volvic, plastique, hic et polémique

Oct 14, 2022

55 000 bouteilles volées, des restaurateurs peu scrupuleux, une Porsche et un home cinéma achetés, et un joli procès

Oct 14, 2022

Guide Michelin Séoul 2023 : Mosu triplement étoilé

Oct 14, 2022

Jordi Roca élu « meilleur pâtissier du monde »

Oct 14, 2022

Tu pètes, tu pales : la Nouvelle-Zélande veut taxer les pets de vaches

Oct 13, 2022

DERNIERS ARTICLES

Tous les derniers articles

De la page blanche à la bouteille : itinéraire d'une marque de spiritueux. Entretien avec Pauline Raffaitin, conceptrice du gin Anaë

Oct 14, 2022

Volvic, plastique, hic et polémique

Oct 14, 2022

Spiritueux et tendances de consommation France en 2022 : des évolutions sensibles

Oct 14, 2022

Champagne : 2022, une grande année assurément mais un avenir incertain

Oct 14, 2022

La Bourgogne viticole vise la neutralité carbone en 2035

Oct 14, 2022

Connaissez-vous le collectif Bordeaux Pirate, ces vignerons qui bousculent les cépages et les codes des vins bordelais ?

Oct 14, 2022

Vin britannique : du pinot noir aujourd'hui, du merlot demain, et après-demain ?

Oct 14, 2022

Vendanges 2022 : une production globalement en hausse

Oct 14, 2022

Franck Poncelet : « La grande tendance de fond, c'est la professionnalisation des bartenders »

Oct 14, 2022

55 000 bouteilles volées, des restaurateurs peu scrupuleux, une Porsche et un home cinéma achetés, et un joli procès

Oct 14, 2022

ATABUL'A TABLE

Toutes les tables chroniques

Que vaut le restaurant Arborescence (Croix) ? Atabula y est allé manger

Sep 29, 2022

Que vaut le restaurant Thierry Schwartz (Obernai) ? Atabula y est allé manger

Sep 23, 2022

Que vaut le restaurant Il Ristorante Niko Romito (Paris) ? Atabula y est allé manger

Sep 15, 2022

Ouvertures, changements, fermetures : les 100 tables qui bougent en France

Sep 10, 2022

Tables : les 18 coups de coeur et déceptions de l'été

Août 25, 2022

ARTICLES LES PLUS LUS

1

Mais dites-moi pas que c'est pas vrai que Thierry Marx il est partout !

Oct 5, 2022

2

Transmission du Clos des Sens (Annecy) : grand entretien avec Laurent Petit, Thomas Lorival et Franck Derouet

Oct 3, 2022

3

Que vaut le restaurant Arborescence (Croix) ? Atabula y est allé manger

Sep 29, 2022

4

Le Gault&Millau doit-il supprimer la note des restaurants qui ne proposent pas de carte ?

Sep 28, 2022

5

Quand Alain Ducasse essaie de couler le guide Michelin

Sep 25, 2022

OPINION

Tous les articles Opinion

Frechon, Zanoni, Choukrout et les autres : mais elle a quoi Gina de plus que les autres ?

Oct 8, 2022

Le Gault&Millau dézingue l'Auberge à la Bonne Idée : décryptage d'une critique (mal) calculée

Oct 7, 2022

Mais dites-moi pas que c'est pas vrai que Thierry Marx il est partout !

Oct 5, 2022

Laurent Petit : un obsédé sans concession

Oct 3, 2022

Quand Alain Ducasse essaie de couler le guide Michelin

Sep 25, 2022

LES INTERVIEWS DU TOAST

Toutes les interviews du Toast

Damien Chevillot, directeur général du restaurant Christian Tétédoie : « Les bons cadeaux ont été d'une aide non négligeable pendant les confinements »

Oct 11, 2022

Indra Carrillo Perea, chef de La Condesa (Paris) « J'aspire à m'aventurer dans de nouvelles créations plus pointues »

Sep 30, 2022

Alexandra Madesclair Freud, responsable communication et marketing du groupe Eclore : « Les bons cadeaux répondent à la demande grandissante des consommateurs »

Sep 25, 2022

Pep Pelfort, à propos du congrès des journalistes et écrivains gastronomiques (Minorque) : « L'objectif ? Mener une réflexion sur les changements dans la critique »

Sep 19, 2022

Guillaume Leclerc, chef du restaurant éponyme (Montpellier) : « Bientôt, les bons cadeaux seront indispensables »

Sep 12, 2022

ATABULA PRATIQUE

À propos d'Atabula

CGV

Mentions légales

Partenariat

Contact

SUR LE SITE

RUBRIQUES

DOSSIERS

LES CHEFS

VILLES

GUIDE & CLASSEMENT

AGRICULTURE

BOUCUSE D'OR

ALLÉNO (YANNICK)

MARSEILLE

50 BEST

ARTS DE LA TABLE

DARK KITCHEN

DUCASSE (ALAIN)

MONTPELLIER

GAULT & MILLAU

DÉCALE

FROMAGES

FRECHON (ERIC)

PARIS

MICHELIN

DÉCRYPTAGE

NATIONALE 7

GROLET (CÉDRIC)

RENNES

MICHELIN 2019

ÉDITION & MÉDIA

NO SHOW

MAZZIA (ALEXANDRE)

TOULOUSE

MICHELIN 2020

EN IMAGES

PIZZA

PETTIT (LAURENT)

MICHELIN 2021

FORMATION

POIVRE

TROISGROS (PIERRE)

GRAND ENTRETIEN

TABLES DE LA DÉCENNIE

VEYRAT (MARC)

GUIDE & CLASSEMENT

INTERVIEW DU TOAST

VEGAN

OPINION

ATABULAB

PÂTISSERIE

PODCAST

CARNET DE TENDANCE

PORTRAIT

BENCHMARK

PRODUIT & PRODUCTEUR

LIVRE BLANC

NOTES & ÉTUDES

SALLE & SERVICE

TENDANCE

VIE DES CHEFS