

Pacific Rim

Le riesling de l'Ouest américain à son meilleur

PAR JANINESAINE

Nicolas Quillé, œnologue chez Pacific Rim, est d'origine lyonnaise. Il explique sans détour «qu'ici, on se concentre à élaborer en majorité des vins à base de riesling et on le fait très bien.» Pourquoi cette winery située dans Columbia Valley concentre-t-elle plus de 90 % de sa production de vins soit plus de 1 200 000 bouteilles, sur ce cépage d'origine allemande ? À partir d'un premier riesling sec élaboré en 1992, on reconnaissait d'emblée que ce climat continental aux hivers pluvieux et froids et aux étés chauds et secs offrait, en altitude, un écart énorme entre le jour (32 °C) et la nuit (18 °C) et s'avérait exceptionnel pour ralentir la maturité des raisins et en préserver l'acidité.

De plus, à la suite des bouleversements géologiques survenus il y a 15 000 ans, on y a découvert un terroir idéal pour le riesling avec un sol, regorgeant de minéraux, sans matière organique, et qui pouvait être drainé par la Columbia River.

Grâce à des clones importés d'Allemagne qui ne subissent aucun porte-greffe pour éviter les maladies, le riesling qu'on obtient chez Pacific Rim converge plutôt vers le style allemand qu'alsacien, avec moins d'alcool et plus d'acidité.

Aujourd'hui, l'équipe de Pacific Rim en plus d'élaborer plus de sept rieslings produit également un chenin blanc. Achetés à 100%, les raisins subissent un contrôle très serré dans la vigne et sont certifiés 1/3 biodynamique, 1/3 biologique et 1/3 traditionnel.

Nicolas Quillé semble très heureux de mettre toute son énergie uniquement sur ce cépage car «on peut faire beaucoup de vins différents et d'autre part, il est aussi intrigant qu'intéressant de se spécialiser. De plus, nous n'ajoutons rien au vin, pas



d'assemblage, ni de bois et pas non plus de fermentation malolactique. C'est une bonne chose et philosophiquement, c'est intéressant.»

Et pour ajouter à la marginalité et à l'originalité des vins, tous les produits Pacific Rim sont munis d'une capsule à vis. Ce sont des vins modernes qui s'harmonisent très bien avec une cuisine de type fusion ou asiatique. Aujourd'hui, Nicolas expérimente sur le riesling botrytisé, mais il rêve d'élaborer un mousseux puisque les bulles font partie de sa culture. •

La dégustation

Riesling Pacific Rim 2006 (18,75 \$ - 10354419) : Belle pureté de fruit tant au nez qu'en bouche avec des notes iodées et une minéralité inouïe. Excellent !

Riesling Pacific Rim Wallula Vineyard Biodynamique, Columbia Valley 2007 (11056114 - disponible à Signature en février) : Jolie et surtout élégante élaboration avec un bouquet aromatique de parfums de pêche et mandarine très délicats. D'une telle pureté qu'on se demande si la culture biodynamique n'y est pas à son avantage.

Chenin Blanc 2007 (ND) : Vin discret aux effluves de pamplemousse et citron avec une belle structure en bouche et des notes épicées de poivre blanc.

Riesling Vin de Glacière 2007, Selenium Vineyard : Vin de dessert aux notes bien arrimées de prune jaune, de pêche et de pomme. Un dessert exquis en soi.



GRANDIR DANS SA PROFESSION

Des formations de pointe en sommellerie pour l'initié, le connaisseur ou l'expert

DÉCOUVERTE DU VIN I

Une solide introduction au monde du vin et de la sommellerie

ANALYSE SENSORIELLE DES VINS DU MONDE

Une vision nouvelle et actualisée de la sommellerie

514 282-5108, p. 4315

1 800 361-5111, p. 4315

Admission : janvier 2009

www.ithq.qc.ca

Rubrique Formation continue



Institut de tourisme
et d'hôtellerie

Québec