

Klein Constantia 2002 : Vin de Constance - Constantia 7800 South Africa



Revers de la médaille : les nombreux historiens partisans de la thèse de l’empoisonnement de Napoléon 1er à Sainte Hélène soutiennent que l’arsenic avait été versé dans un tonneau de vin de Constance, dont l’empereur raffolait et dont il s’était réservé l’exclusivité.

Le Gouverneur du Cap, Simon Van Der Stel, avait, dès 1685, choisi Constantia, pour en faire le berceau de la viticulture Sud-Africaine. Ce site, proche de la ville du Cap, bénéficie d’un micro-climat adouci et humidifié par les vents de la False Bay, d’un sol granitique apte à produire des vins de dessert fins et parfumés, à très long potentiel de garde, qu’aucun autre terroir d’Afrique du Sud n’a jamais atteint.

Ce vin légendaire disparut début du XXe siècle à la suite de l’épidémie du phylloxera qui dévasta les plantations, mais aussi parce que les responsables de l’époque ne croyaient plus en l’avenir des vins liquoreux. Il renaît depuis 1980 par la volonté des nouveaux propriétaires Duggy et Lowell Jooste qui essayent de reproduire à l’identique ce vin, tel qu’il y a 300 ans, avec les mêmes méthodes artisanales et les mêmes sélections draconiennes.



Le « sweet, luscious and excellent wine of Constantia » est un vin liquoreux de muscat élaboré à partir de vendanges tardives sublimes par la pourriture noble. Il ne s'agit pas d'un vin « fortifié », dont la vinification a été bloquée par l'ajout d'alcool et, à ce sujet, on peut regretter que la plupart des Muscat français : Baumes de Venise, Frontignan, Rivesaltes, Cap Corse, aient suivi cette voie plus facile et lucrative, plutôt que d'essayer, comme nos voisins Italiens ou Espagnols, d'élaborer de grands Muscat de vendanges tardives...

La dégustation d'un verre de Klein Constantia est un grand moment : magnifique robe orangée, nez de miel, d'abricot sec, d'épices : cannelle, curry, raffinement, élégance, puissance et longueur en bouche avec une caudalie comparable à celle d'un vieux cognac. Avec un tel nectar, les accords culinaires s'avèrent difficiles, car ce vin est un dessert à lui seul. Je pense qu'il vaut mieux éviter toute base chocolat qui s'accommode mieux des vins mutés, type Porto ou Banyuls, mais des figes rôties et tarte à la cannelle, des coings pochés, un feuilleté de mirabelles à

la crème d'amande, une tarte fine aux pommes et cannelle devraient épouser le Klein Constantia, sans pudeur. Je précise qu'en l'occurrence, c'est le mets qui doit accompagner le vin et non le contraire... J'ai tenté un accord avec un foie gras poêlé, discrètement vinaigré, accompagné de raisins et pommes caramélisées qui ne m'a pas vraiment enthousiasmé.

Ce vin est introuvable en France (sauf peut-être chez Lavinia). Profitez d'un passage au Cap, pour en prélever quelques bouteilles chez un caviste averti.

Mais laissons conclure Charles Baudelaire qui, dans les Fleurs du Mal, le décrit comme « l'expression ultime de la sensualité »...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé (même pour les poètes).



| |Le Manor House, corps principal de la propriété de Groot Constantia. _ Constantia fut la première et la plus grande exploitation viticole d'Afrique du Sud. _ Elle fut séparée ensuite en plusieurs propriétés : Klein Constantia, Constantia Uitsig et la plus grande Groot Constantia.|(*gallery*)