

Les coups de cœur de Josselin Kauffer



Photo Sandrine Kauffer

Depuis le mois d'avril 2014, Josselin Kauffer, 31 ans, est le nouveau sommelier de Nicolas Stamm et Serge Schaal, propriétaires de *La Fourchette des Ducs* à Obernai, restaurant 2* Michelin et membre des Grandes Tables du Monde. Formé au lycée hôtelier illkirchois Alexandre Dumas, notamment par Antoine Woerlé, Josselin Kauffer gère une cave de 10 000 bouteilles (600 références) dans l'une des maisons les plus emblématiques de

la région. Des voyages à Berlin et Edimbourg, une expérience de caviste, l'ouverture du restaurant des Haras à Strasbourg où il travailla la carte des vins avec Serge Dubs, conforteront le sommelier discret, dans l'exercice de son métier par le biais de l'excellence. A 15 ans, c'est Jean-Marc Zimmermann, sommelier du Buerehiesel, qui lui avait transmis cette passion sur un forum des métiers. « J'ai toujours eu de l'admiration pour lui. »

propos recueillis par Sandrine Kauffer

COUP DE CŒUR PINOT NOIR

Quintessence 2013

domaine Charles Frey à Dambach-La Ville

« Je l'ai découvert sur le salon Millésimes Alsace à Colmar et j'ai beaucoup apprécié la philosophie de ce domaine familial de 13 hectares. Ce pinot noir s'appuie sur un terroir mythique sablo-limoneux et Dominique et son fils Julien se passionnent pour la biodynamie. Ce vin respire l'identité alsacienne, il est droit et a beaucoup de fraîcheur. Avec son passage en barrique de 24 mois, il a un nez gourmand sur le fruit et les noix, ses tanins sont soyeux et il s'accorde bien par exemple avec la recette du suprême et cuisse de pigeonneau de nid d'Alsace de Théo Kieffer à Nordhouse. »

COUP DE CŒUR CAVISTE

« Au bien boire »

Guillaume Jacquin à Obernai

« Nous étions en Mention Sommelier ensemble et j'apprécie beaucoup la sélection pertinente de ses références, son dynamisme, ses animations et ses dégustations. Il juxtapose de grands noms à côté de petits vignerons de qualité qu'il fait découvrir. Il a aussi une belle sélection d'alcools avec une mise en exergue des rhums et whiskys. Il sait être accessible dans son discours pour les novices, mais néanmoins il est très technique et pointu quand des professionnels se présentent à lui. Je lui ai pris quelques champagnes et vins pour mettre sur la carte de la Fourchette des Ducs. »

COUP DE CŒUR RIESLING

Grand cru Kastelberg 2010

Rémy Gresser à Andlau

« C'est l'orfèvre du riesling dans le Bas-Rhin. Son terroir du grand cru est unique. Le schiste donne de la profondeur, de la fraîcheur et de la minéralité. Il a un nez citronné, anisé voire animal, avec en bouche un côté hydrocarbure et une certaine sapidité. C'est un riesling opulent et il a un potentiel de garde important. Avec par exemple, un cannelloni de homard breton et sauce homardine, il fait des merveilles. »

COUP DE CŒUR GEWURZTRAMINER

Grand cru Kitterlé 2010

domaine Schlumberger à Guebwiller

« C'est une grande famille historique alsacienne, qui possède et exploite 4 grands crus (Kessler, Searing, Kitterlé et Spiegel) c'est assez rare pour être souligné. Sur ce terroir volcano-gréseux, idéalement exposé plein sud pour restituer un gewurztraminer puissant, charnu aux arômes confits, poivre blanc. Il a la rondeur nécessaire pour valoriser ses arômes qui sont exaltants et envoûtants, je dirai même. C'est un gewurztraminer que l'on met en avant à la Fourchette des Ducs avec un foie gras de canard, ou un tajine d'agneau aux abricots. »

COUP DE CŒUR PINOT GRIS

Grand cru Kirchberg de Barr

« Colline aux escargots » 2014

Lucas Rieffel à Mittelbergheim

« C'est le berceau et le royaume du sylvaner. Le domaine a une gamme très intéressante. J'aime leur style et ce vin est un grand pinot gris de table à la fois sec et gras en bouche. Il révèle des notes champignonnées, de fruits blancs et se marie volontiers avec une belle volaille de Bresse ou il tient parfaitement la cordée avec une sauce Albufera (foie gras). Lucas Rieffel est plutôt discret, mais c'est un grand professionnel qui produit des « vins gastronomiques ». »

COUP DE CŒUR PINOT AUXERROIS

Le grand « H » Vieilles Vignes 2012

domaine Josmeyer à Wintzenheim

« Avec le décès de Jean Meyer, l'Alsace a perdu un grand vinificateur, il a mis les vins d'Alsace au sommet, au niveau international. C'était un artiste. Au-delà de vouloir rendre un hommage appuyé et sincère au regretté Jean Meyer, ce pinot auxerrois m'avait vraiment bluffé. Il a une belle matière et je salue le travail du domaine. Le « H » en référence au grand cru Hengst. Cet auxerrois n'a pas le droit à l'appellation grand cru, mais grâce à cette dénomination subtile, le consommateur averti est renseigné sur le fait que les vignes sont sur le même terroir que le grand cru. Il a de beaux arômes de fruits blancs et de fumé, il est d'une belle opulence et il pose un équilibre magique entre la puissance et la minéralité. Il s'accorderait parfaitement avec un tartare d'anguille fumé et pomme Granny Smith. »

COUP DE CŒUR MUSCAT

Muscat 2013

domaine Kientzler à Ribeauvillé

« J'ai préféré mettre en avant le classique plutôt que le grand cru. Ce muscat est une super star ! », S'exclame le sommelier. « C'est vraiment la touche Kientzler, il est droit, tendu, composé à 50% de muscat d'Alsace et 50% de muscat ottonel. Il est sec avec beaucoup d'éclat et de croquant. C'est un muscat d'apéritif ou alors je l'imagine très bien, associé à un avocat cuisiné. »

COUP DE CŒUR CRÉMANT

Le brut du domaine Pfister à Dalhenheim

« Je salue le travail et la personnalité de Mélanie Pfister présidente des Divines d'Alsace. C'est lors d'un stammtisch de l'ASA (Association des sommeliers d'Alsace) que j'avais découvert ses vins et notamment son Engelberg 1985 (ndrl : année de sa naissance). J'avais ensuite fait la démarche d'aller la rencontrer. Son crémant est de très haut niveau, on peut le considérer comme un « Blanc de Blanc », reconnaissable par la pureté de ses bulles très fines, son nez poire et brioche dorée, il incarne toute la noblesse du crémant d'Alsace. »

COUP DE CŒUR DÉCOUVERTE

domaine Philippe Heitz à Molsheim

« Il a repris en 1986 le domaine familial et s'est montré convaincu dès les premières heures de travailler les vins bio. C'est un ami de mon père, et plus jeune, je vendangeai chez lui. J'ai donc eu un coup de cœur personnel pour l'homme qu'il est, mais aussi pour sa vision du travail du vin et le vigneron précurseur en bio qu'il fut. Il apporte bienveillance et respect pour les sols qui le lui restituent bien. Il cultive des vins vivants qui ont, en bouche plus de matière et de complexité. Je mettrai une mention spéciale sur son riesling grand cru Bruderthal et son joli nez floral. »

COUP DE CŒUR DOMAINE

Frédéric Mochel à Traenheim

« C'est une famille en or, généreuse, accueillante et serviable. Elle incarne véritablement l'image d'un domaine familial alsacien avec ses valeurs, qui est resté accessible. Je souligne la constance dans la qualité de leur travail. Tout ce que l'on goûte est toujours top. Je les suis depuis longtemps maintenant. »

COUP DE CŒUR RAPPORT QUALITÉ / PRIX

Vincent Sipp, domaine Agapé à Riquewihr

« C'est un grand technicien, pointu dans la vinification. Sur ces 10 hectares, s'élèvent trois grands crus (Schoenenbourg, Rosacker et Osterberg). Toutes ces gammes sont intéressantes, ses vins sont purs et élégants, ils m'émeuvent. En dégustation à l'aveugle on en prend plein le palais. Josselin Kauffer cite le riesling grand cru Rosacker 2012 tarifé à une vingtaine d'euros. »