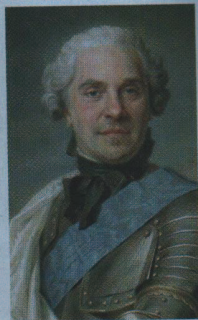
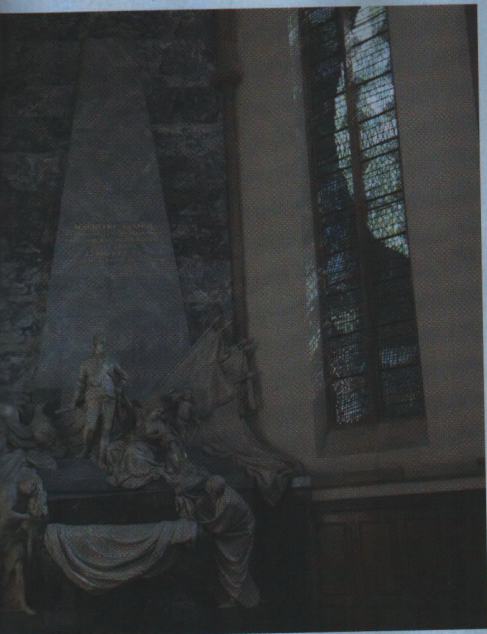


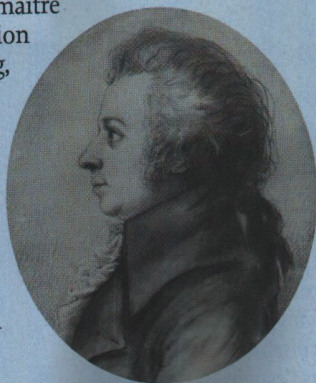
es



**Mausolée.** La sépulture du maréchal de Saxe repose dans l'église Saint-Thomas.

obinera en  
affaire du  
mortalisée  
s, mais qui,  
adé que son  
et possède  
. Le prêteur  
le premier  
es, puisque  
soins prodi-  
a preuve que  
omniscient!>  
er.

père dans laquelle il écrit : « Si le maître de chapelle était mort, j'aurais obtenu une bonne place, mais celui-ci est maintenant très modéré : au lieu de quarante bouteilles de vin, il n'en avale plus que vingt environ par jour. » Le ton est badin, mais n'est-ce réellement qu'une boutade ? Les historiens sont partagés. A cette époque, Mozart cherche en effet un poste de maître de concert. Alors, si l'occasion s'était présentée à Strasbourg, pourquoi pas ? « L'évêque de Strasbourg était l'un des rares seigneurs de province qui avaient une chapelle, donc un orchestre, qui plus est fort prestigieux », souligne l'historien Georges Bischoff. De là à imaginer que Mozart aurait pu devenir alsacien...



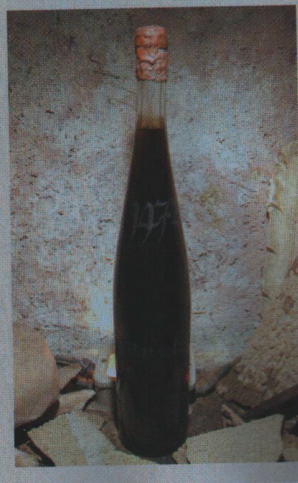
### Le fantôme du maréchal de Saxe

De son vivant, le vainqueur de Fontenoy n'a jamais mis les pieds à Strasbourg. Depuis 1771, il repose pourtant dans un ■■■

**Hypothèse.** Pendant trois semaines, Mozart aurait séjourné à l'hôtel Cour du corbeau, puis au domicile d'une famille de banquiers.

## Le plus vieux vin du monde ?

Qui a dit que les vins d'Alsace ne sont pas des vins de garde ? Au fond de la cave historique des Hospices de Strasbourg, un millésime de 1472 (photo) sommeille encore dans un tonneau de 300 litres. La notion de cépage étant très absconse à l'époque, il est difficile de lui coller une étiquette. Mais, en 1994, une analyse du Laboratoire inter-régional de la Répression des fraudes décele des arômes rappelant la vanille, le miel, la cire, le camphre, la noisette et la liqueur de fruits. Surtout, elle affirme qu'il s'agit encore de vin. En 2011, la start-up colmarienne Twistaroma effectue de nouveaux prélèvements. Verdict : « On a trouvé les molécules classiques du vin et d'autres, oxydées du fait de l'âge, mais aucun arôme caractéristique du vinaigre », explique le directeur, Damien Steyer. Ce breuvage, donc, aurait survécu... plus de cinq siècles. Peut-on encore parler de vin ? La question reste posée. De toute façon, l'histoire dit que personne ne l'a goûté depuis le général Leclerc, à la Libération. ■



nt

e 2012 n° 2092

L 13792 - 2092 H - F : 4,00 €



RG

SPÉCIAL  
32  
PAGES  
EN FIN DE  
JOURNAL

ille  
le  
images

france  
bleu  
alsace

FREDERIC MAIGROT/REA

KI

101.4