

Soirée du 08 décembre 2007 :



45 participants

Ceci est la troisième fois que nous avons l'occasion de rencontrer Pierre Gassmann : record absolu de fidélité pour le CEP : 1996, 2001 et ce jour.

Pour ceux qui n'ont pas assisté aux épisodes précédents, nous vous joignons le CR de la réunion de 2001. Depuis de l'eau a coulé sous le pont et du vin dans la gorge du président qui vous fait gentiment partager ses notes de dégustations récentes :

Riesling Siberberg 1998 : les notes acides et citronnelles ont fait place à un vin ample et généreux plein de rondeur et de complexité. Goûté sur une volaille, ceci fut une pure merveille.

Riesling réserve 1993 : Ce millésime généreux pour l'Alsace tient ses promesses. Le cépage devient méconnaissable et nous sommes devant un vin plutôt moelleux avec un final épicé où se mêlent les arômes poivre et fruits exotiques. Ceci démontre :

1. la capacité de ces vins à vieillir particulièrement dans les bons millésimes et
2. le rôle secondaire du cépage lorsque les rendements sont faibles et les vins travaillés avec rigueur.

Gewurztraminer 1988 : servi sur une salade de chèvre et un accompagnement de confiture de pamplemousse et dégusté en compagnie de Mme la secrétaire accompagnée de son efficace mari. Indescriptible de saveurs et de complexité, alliant des notes poivrées aux arômes confits. A chaque gorgée, nous décollions de notre siège dans une sorte de lévitation extatique. *

*Notes de la secrétaire : « je confirme »

Résumé des épisodes précédents

[Tordons la vie aux idées reçues :](#)

- Le riesling n'est un vin sec que lorsque les rendements sont élevés et les raisins vendangés avant la complète maturité, particulièrement celle des pépins qui doivent être bruns. Dès lors, la robe des vins d'Alsace n'est pas pale mais dorée.
- Il n'est pas anormal de voir (et sentir) des bulles dans les grands vins d'Alsace. Il ne s'agit pas de refermentation malo-lactique mais de CO₂ qui est volontairement gardé dans le vin pour améliorer sa conservation et diminuer l'adjonction de sulfite. Ce CO₂ provient de l'absence de fermentation malo-lactique.

- Les vins d'Alsace de bonne qualité ne font pas de fermentation malo-lactique. Ce principe a été remis en question récemment, particulièrement par Zind-Humbrecht et Hugel (cf document en annexe issu du site officiel des vins d'Alsace).

Retenons l'essentiel :

- Plus que le cépage, il y a lieu de prendre en considération le terroir qui marquera les arômes du vin en pleine maturité. Selon l'emplacement des vignes, un même cépage peut exprimer des arômes de poivre, d'ananas ou de pamplemousse.
- La typicité des cépages se retrouve surtout dans les vins jeunes.
- Ces vins se modifient fortement au cours de leur évolution :
 - Initialement, la perception du goût de sucre dépend de l'acidité qui est surtout marquée sur les terroirs calcaires. Avec le temps, l'acidité diminue et ces vins apparaissent alors moelleux.
 - Le goût de pétrole s'observe lors des années de sécheresse et particulièrement sur des terroirs de lœss. Il se renforce en cours d'évolution pour s'atténuer secondairement. Un goût de pétrole requiert de carafer le vin.
- Le millésime 2003 est géant chez Rolly Gassmann comme chez Lornet et Valette. Tous ont pris le risque de vendanger à maturité des pépins, c'est à dire en septembre alors que le taux de sucre était déjà correct vers le 20 août. Voici un extrait du CR du voyage à Colmar : « *En fait, la maturation des rieslings s'est arrêtée faute de pluie et n'a repris qu'à l'automne. Le taux de sucre est correct sans plus mais l'acidité est faible et il n'y aura probablement pas de vendange tardive. Ne nous fions pas aveuglément aux gazettes qui ont parfois trop tendance à simplifier les choses* ». Ceci ne s'applique manifestement pas aux vins de Rolly Gassmann.
- Le millésime 2007 s'annonce très prometteur en Alsace contrairement au reste de la France. Ce millésime est le plus précoce de tous les temps et la belle arrière saison a permis une belle maturation des raisins.

Le vignoble Rolly Gassmann

Ce vignoble vient de l'unification du vignoble Rolly datant de 1611 et de celui de Gassmann datant de 1676. Il existe 21 types de sols secondaires (calcaire) et tertiaires répartis sur 12 lieux-dits dont les noms ont été créés par les moines en 1348. Sans connaissance géologique, ces moines avaient déjà identifié les différences gustatives en fonction des terroirs, non pas par inspiration céleste mais par de solides aptitudes à la dégustation dont certaines images nous ont laissé la trace.

Traitement très raisonné de la vigne en tenant compte de la lunaison et de la météo : température et hygrométrie. Enherbement partiel. Du grand classique dans la vinification avec :

- Pressurage très lent sur 8 à 10 heures
- Levures indigènes
- Fermentation très lente
- Conservation 11 mois dans des tonneaux et mise en bouteille directe au décours.
- Dès lors, le stockage se fait en bouteilles.

Les vins du dîner

La soirée a commencé avec du retard lié aux éternels bouchons de fin d'année (pas ceux qui sautent en début de repas).

Muscat Moenchreben 2005

Servi à l'apéritif

Terroir marno-calcaire.

Robe plutôt pale, ce qui est habituel pour les muscats. Nez initialement fermé s'épanouissant avec le temps. En bouche, le vin est complexe et ses qualités aromatiques sont nettement supérieures à la moyenne, car très marquées par le terroir. La très belle concentration de ce vin lui donne des notes moelleuses et minérales et une grande rémanence. Attention, ne pas servir les muscats de cette qualité trop frais, que ce soit des Alsace ou des Rivesaltes.

Riesling de Rorschwihr, vendanges tardives 2000

Servi sur un excellent foie gras.

Appellation communale et terroir calcaire

Présence de bulles et 35 g de sucre résiduel non perçu en bouche du fait du niveau d'acidité.

La robe est plutôt claire. Le nez est très expressif et la bouche est dominée par la minéralité sans note de gras ; ce vin est essentiellement passerillé sans botrytisation. Ce vin est donc élégant et très expressif.

A mon goût : très belle alliance avec le foie gras.

Tokay pinot gris de Rorschwihr, vendanges tardives 2000

Servi en même temps que le précédent.

Le terroir est différent. Les bulles sont présentes. Sucre résiduel de 45g/l, bien perçu en bouche car ce vin s'est botrytisé.

La robe est dorée du fait de la botrytisation. Ce vin est très typique d'une vendange tardive avec de la sucrosité et du gras. En fin de dégustation, les notes de fruits se sont accentuées donnant à ce vin toute sa complexité. Ce vin, à mon sens, écrasait la finesse du foie gras. Je l'aurai plutôt vu sur un fromage ou un dessert.

Riesling Pfloenzerreben 2002 (plan de vigne)

Sol argilo-calcaire avec restitution de la chaleur en fin de saison.

14 g de sucre résiduel.

Vin généreux tant au nez (citron pamplemousse) qu'en bouche où la structure est importante et la minéralité très présente.

Belle alliance avec la truite de mer et les coquilles St Jacques (2 des 3 poissons de la choucroute de la mer)

Riesling Kappelweg 2003 Chemin de la Chapelle

Marne calcaire (secondaire, le fond de l'océan)

Ce vin est moins minéral et plus généreux. Il est floral avec de la souplesse et moins d'acidité. Le millésime, grâce à la concentration des arômes, donne à ce vin d'emblée une complexité étonnante.

Belle alliance du sandre (bien gras) avec ce vin (3^{ème} poisson de ladite choucroute). Attention, il ne faudra pas le servir avec des crustacés ou des poissons maigres qu'il écrasera complètement.

Gewurtztraminer Stegreben 1999 escalier de la vigne.

C'est la parcelle juste à côté de la cave pour ceux qui ont déjà visité. Le terroir est calcaire.
44 gr de sucre résiduel.

Vin très équilibré avec encore une dominante sucrée. Les arômes sont dominés par le poivre et le gingembre, le tout avec beaucoup d'élégance et de rémanence.

Très belle alliance avec le super munster servi simultanément.

Gewurtztraminer Kappelweg 2001

36 gr de sucre résiduel.

Malgré un taux de sucre plus faible, il semble en bouche plus sucré. Ceci est lié à un taux d'acidité plus faible. Il est donc nécessaire d'attendre plus longtemps afin de mieux apprécier ce vin.

Les caractéristiques aromatiques sont bien différentes marquées par les fleurs blanches et les fruits jaunes.

Est trop sucré pour le fromage.

Gewurtztraminer Stegreben 1994 Cuvée Anne Marie

Sélection de grains nobles

Botrytisé avec 99 gr de sucre résiduel. Ne paraît pas plus vieux que le 2001 mais la sucrosité diminue avec l'âge.

Vin complexe avec des notes d'orange et de gingembre bien présentes.

Grande longueur et belle évolution dans le verre. En fin de repas, pour ceux qui n'ont pas pris le café, les notes confites augmentent et révèlent un nouvel aspect.

Gewurtztraminer vendange tardive Brandhurst 2001 Taillis qui brûlent

Vin également botrytisé.

Le premier nez est d'intensité moyenne, avec des arômes fruités, évoluant à l'aération sur des notes de rose et de litchi. L'attaque en bouche est moelleuse, puis le vin se montre minéral avec une bonne profondeur, évoluant sur des notes de fruits frais. La fin de bouche est longue et dominée par des fruits exotiques doux. Une belle bouteille tout en délicatesse.

Compte rendu de la dégustation Alsace Rolly Gassmann du 24 février 2001

Nous connaissons la famille Rolly Gassmann pour lui avoir rendu visite lors du mémorable voyage en Alsace en novembre 1996. Domaine traditionnel et familial établi depuis 1676
Présentation de plusieurs cépages (moins que les quarante habituellement dégustés dans la cave) de plusieurs millésimes (tous excellents. Pour mémoire, 88 ,89 ,90 et 97 sont exceptionnels, 96, 98 excellents, 91, 92, 93, 94, 95 et 99 très bons).

Quelques généralités qui permettent de replacer le débat :

Présentation de 42 à 45 vins différents chaque année sur une plage de 15 ans de production (Qui dit mieux ?).

Faible rendement et grande capacité de stockage dans la cave (> 600 000 bouteilles et les 90 sont toujours en attente de commercialisation !).

Situation exceptionnelle possédant pas moins de 21 types de sous-sol et incluant plusieurs grands crus. Les cépages sont appariés aux sous-sols pour obtenir les meilleures alliances fruits et minéralité.

Tradition de vins souples et fondus, commercialisés tardivement lorsque l'acidité s'est atténuée. Les plus vieilles bouteilles remontent à 1834. A cette époque, il n'était pas question de cépage et seul, le nom du sol figurait sur les étiquettes. Ultérieurement, seul, le nom du cépage était mentionné (le nom du terrain apparaissait sous forme codée ou n'apparaissait pas). O tempora, O mores !

M. Rolly Gassmann a beaucoup parlé de bio-dynamie. Il a essayé avec succès ces techniques en les comparant aux vins traditionnels. Cette méthode, à la fois empirique et scientifique est séduisante. Les vins d'Alsace deviennent des fleurons de la viticulture. Il faut un jus de raisin concentré, un terroir bien choisi et des méthodes de culture optimisées (choix des traitements, période des traitements et des diverses opérations). Vive les artistes sérieux, intelligents !

Dégustation aux foudres de Bacchus

Muscat Moenchreben 1999

Terroir : marno-calcaire et calcaro-gréseux.

Cépage sensible récolté que deux années sur trois. 97, année exceptionnelle pour les muscats où il a été possible de faire des vendanges tardives. Deux variétés de vigne '1/3 et 2/3.

Dégustation : très flatteur parce que bien réussi et servi en début de repas. Il est souvent servi en milieu de dégustation et ses qualités aromatiques s'en trouvent altérées. Très fruité au nez et en bouche avec un final mentholé lui donnant une réelle légèreté.

Alliance recommandée : apéritif ou asperges.

Tokay pinot gris vendanges tardives 1990

Servi sur un foie gras en terrine superbe de finesse. Bravo le chef ! Belle alliance, mais M. Rolly Gassmann suggère également de le servir avec une viande blanche, un canard à l'orange ou même un gibier.

Ce vin provient de vignes plantées sur un terroir plutôt calcaire qui lui atténue la saveur sucrée au profit de l'acidité. Les vins sont alors plus élégants et gagnent à vieillir. 12 à 15 ans apparaît ainsi un délai souhaitable.

Nez fruité. En bouche, il est beurré avec des arômes de noisettes et de coing. Il n'est pas minéral, ce qui est normal pour un vin jeune, bien aromatique.

Riesling Siberberg 1998 (la montagne d'argent)

Dégusté avec un brochet servi sur un lit de chou.

Terroir calcaro-granitique lui donnant des notes minérales habituellement prononcées.

Fermentation rapide.

Nez effacé. Acidité incisive. Note citronnelle et citron

Ce vin a de fortes notes de minéralité qui lui donne un aspect un peu austère.

Riesling Pfaenzerreben 1994

Terroir calcaire. Fermentation lente.

En bouche, ce vin est floral (bouillon blanc et acacia). La concentration des arômes masque une acidité importante lui garantissant une très belle aptitude au vieillissement. En final, il pétrole légèrement comme tous les Riesling.

Gewurtztraminer Stegreben 1993 Cuvée Anne Marie

Steg = escalier, reben = vigne

Terroir calcarolithique. 26 grammes de sucre résiduel.

Typique du cépage avec un nez prononcé, une attaque très aromatique et un final poivré. Ce final poivré n'est pas dû au cépage mais au terroir. Ce vin possède de réelles aptitudes au vieillissement. Il gardera ses notes poivrées.

Gewurtztraminer Hagenau vendanges tardives 1994

Terroir gypseux et calcarolithique lui donnant une salinité supplémentaire.

48 grammes de sucre résiduel.

Plus rond et plus fruité. Il est très présent en bouche et très long. Il a moins d'acidité que le précédent

Gewurtztraminer Oberer Weingarten sélection de grains nobles 1997.

Pas de tri mais les grains nobles sont récoltés par grappes. La proportion de grains bothrytisés est de 20 à 100%.

70 grammes de sucre résiduel pour un millésime exceptionnel.

La gamme aromatique est comparable au stegreben mais il est plus intense et plus long. Les arômes sont très complexes avec un final épicé (surtout poivré).

Bien entendu, ce vin gagnera au vieillissement.

Extrait du site : <http://www.alsace-du-vin.com/>

Traditionnellement, les vins blancs d'Alsace sont élaborés sans fermentation malo-lactique. Cette étape de la vinification, habituelle dans d'autres régions et dont on lira une définition en bas de page, est pourtant défendue avec vigueur par quelques rares vigneron. Avec ou sans malo, l'essentiel est de savoir profiter des vins de vigneron, marqués par leur personnalité et leurs options, à l'inverse des vins technologiques standardisés. Point sur une controverse.

Si l'on veut caricaturer la scène, on pourrait la résumer ainsi : d'un côté, le très dense peloton de ceux pour qui la fermentation malo-lactique - la " malo ", comme disent les initiés - est une faute du vinificateur qui engendre la perte de l'acidité et une diminution des caractéristiques fruitées du vin. Selon cette grande majorité, cette pratique ne correspond en rien à la typicité des alsaces et doit donc être bannie. De l'autre côté, on retrouverait le petit groupe de vigneron qui ont tenté l'expérience et qui considèrent cette méthode comme étant parfaitement bénéfique aux vins d'Alsace, surtout dans la perspective du vieillissement des vins et de l'expression dominante du terroir.

Au-delà de ces deux groupes d'ampleur disproportionnée, l'observateur attentif apercevra toutefois un troisième cercle, aux contours plus fluctuants. Il est composé de vigneron qui admettent avoir rencontré le phénomène de la fermentation malo-lactique de façon accidentelle... en ajoutant que leurs vins ne s'en n'étaient pas portés plus mal. Dans le même groupe, d'autres ajoutent que, personnellement, ils ne seraient pas tout à fait contre de l'appliquer à certaines cuvées mais que les caractéristiques des vins ainsi obtenus ont tendance à dérouter la clientèle. Enfin, il y a quelques sages pour affirmer l'essentiel : malo ou pas, il est primordial que chaque vigneron puisse s'exprimer librement et élaborer des vins reflétant leur personnalité.

Respect des différences

" Le principal intérêt des vins de vigneron est l'esprit qu'ils dégagent et la variété qu'ils représentent. Il faut tout faire pour favoriser la liberté de chacun. Ceux qui ne veulent pas entendre parler de malo doivent faire comme bon leur semble mais en s'interdisant de jeter l'anathème sur ceux qui font l'inverse. Quant aux partisans de la malo, il est indispensable qu'ils puissent élaborer leurs vins dans cet esprit, sans considérer non plus les autres comme ayant tort ", commente un observateur attentif du vignoble.

C'est d'ailleurs dans la mise en exergue de la liberté qui caractérise- en principe - le travail des vigneron que réside l'essentiel du débat : " Les vins technologiques et standardisés sont assez nombreux comme cela. Aux vigneron d'offrir une palette riche et variée ; il n'est pas convenable de vouloir opposer des carcans réglementaires à ceux d'entre nous qui prennent des risques ", ajoute un vigneron bas-rhinois... qui ne pratique pas la malo. Dans cet esprit de respect des différences, certains aspects du problème ne doivent pour autant pas être définitivement occultés.