



Compte rendu du voyage en Alsace les 16 et 17 octobre 2021

13 participants pour ce week-end d'automne globalement brumeux contrairement aux prévisions météo.

Le samedi a été consacré à la comparaison entre deux exploitations majeures du vignoble alsacien : Marcel Deiss et Rolly Gassmann et le dimanche à une exploitation en pleine évolution dynamique (le Domaine Zinck). Ils ont beaucoup de points en commun :

- L'amour du travail bien fait avec une extrême rigueur dans toutes les étapes de la production du vin, de la vigne à l'embouteillage,
- Une agriculture raisonnée pour les deux premiers parce que le bio en Alsace, ce n'est pas simple (10% de production cette année chez les bio après une attaque de mildiou gigantesque cette année contre 50% de production chez les autres). Zinck qui vient de terminer son évolution bio a perdu 70% de sa récolte pour cette raison en 2021.
- Une maîtrise des rendements

Une chose les oppose : chez Marcel Deiss, les vins sont élevés par terroirs et plus précisément par veine géologique alors que chez Rolly Gassmann, les vins sont élevés par cépage en respectant bien sur le lieu de production. Chez Zinck, le choix du mono-cépage par terroir est historique mais la recherche de la finesse et de l'élégance est un choix résolument moderne.

Au sortir de la guerre, en 1947, le vignoble était ravagé par l'absence d'entretien et les dégâts liés aux combats. Autorisation a été laissée de conserver l'ancienne méthode de culture (plusieurs cépages cohabitent sur la même parcelle (le vin prend le nom de la parcelle sans précision du cépage) ou de planter un seul cépage par parcelle et les vins prennent le nom de la parcelle et du cépage. Globalement, ce vignoble reste très morcelé (ce n'est pas le seul !) et les exploitations sont trop petites : une conséquence, une réduction du nombre d'exploitations facilitées par la réduction de la superficie du vignoble dans la plaine d'Alsace.

Dès les années 80, l'Alsace a voulu sortir de la grosse production avec des vins plutôt légers et très sulfités, source de céphalées nocturnes. Dès lors, le choix a été de concentrer les vins par la réduction des rendements, la promotion des vins de coteaux, la botrytisation et les vendanges tardives. Ces vins puissants ont tendance à passer de mode car les consommateurs délaissent les vins sucrés et ont du mal à assortir ces vins avec la cuisine qui va avec. Les familles ont par ailleurs de moins en moins de cave de bonne capacité leur permettant d'attendre le vieillissement naturel des vins qui leur permet la baisse de la concentration de sucre et l'épanouissement de ces vins rares.

Dernière caractéristique : les dégustations incluent un grand nombre de vins à la typologie très variée avec un record absolu pour Rolly-Gassmann (plus de 40 vins dégustés !). Pour simplifier la lecture les vins secs sont en **bleus** et les vins fruités (moelleux) sont en **orange**.

Domaine Marcel Deiss

Excellente présentation d'Éric Bédouin qui a pris récemment une position clé dans cette exploitation sans gommer la personnalité exceptionnelle de Jean-Michel Deiss. Son parcours professionnel est intéressant puisqu'il a été initialement commercial chez SANOFI. Les contacts mercantiles avec les clients médecins ou pharmaciens, Éric Bédouin a passé brillamment plusieurs diplômes d'œnologie (Suze-la-Rousse, Bordeaux ...) avant d'embaucher en Alsace. Son discours est empathique et précis, laissant s'exprimer l'auditoire. Il nous a fourni moult précisions et anecdotes ayant ainsi capté notre attention d'un bout à l'autre de la matinée. Les plus anciens du CEP se souviennent néanmoins de la présentation de Jean-Michel Deiss lors de la première visite en 1996.

Historique

Le vignoble a été créé en 1947 en diversification d'un restaurant situé sur la fameuse RN4. L'idée de complantation (plusieurs cépages sur la même parcelle) est née de l'observation des vignes situées sur le terroir d'un grand cru (Schonebourg). Le travail de complantation a débuté au début des années 90 et a demandé beaucoup de travail, tant pour la sélection des cépages que pour l'analyse géologique : il existe 41 types géologiques dans cette région ou l'effondrement de la plaine d'Alsace a mis en affleurement les différentes couches géologiques sous-jacentes.

Le vignoble et la vinification

Le complantage réduit l'incidence des maladies et le recours aux produits traitants. Le but est de traiter le moins possible en sachant que nécessité fait loi comme pour 2021.

La vendange manuelle se fait par parcelle pour l'ensemble des cépages. Les processus de vinification sont assez standardisés et, quel que soit le millésime, le vin possèdera la même structure ; seule l'intensité des arômes est millésime dépendante.

Villages

Zellenberg 2018

Complantage avec une majorité de Riesling et d'Auxerrois. Le terroir est calcaire magdalénien.

Fruité et sec, très minéral et vif.

♥♥♥ **Berckem 2017**

Jeune vigne du grand cru Altenberg. 9 g de sucre résiduel

Bel équilibre avec plus de fruit exotique et de rondeur. Final très agréable tout en restant vif puisque la sucrosité n'est pas perçue.

Vins de terroirs

La proportion des cépages est la même pour ces vins et le taux de sucre résiduel de l'ordre de 4 g

Langenberg 2018

Granit de Ste Hyppolite situé à 270 m d'altitude avec une belle orientation sud et sud-est.

Grande minéralité, très droit avec une très belle longueur au cours de laquelle la minéralité s'estompe pour laisser place à de la suavité. Va s'épanouir avec le temps pour développer une belle complexité.

♥♥♥ Engelgarten 2017

Terroir galet et sable (comme à Bordeaux) sur une ancienne terrasse du Rhin. Nez fruité avec des notes miellées. Très sur le fruit avec une belle longueur et une minéralité présente. Beaucoup d'équilibre.

♥♥♥ Schoffweg 2016

Calcaire blanc de l'ère primaire. Passe en barriques bourguignonnes pour l'assouplir. Légèrement oxydatif.

Vin très complexe changeant d'arôme avec le temps. Sous-bois en fin de bouche avec un peu d'amertume. Très puissant avec une très belle longueur sur une très belle vivacité.

Grasberg 2016

Calcaire rouge

Vin très riche, épicé et opulent. Beaucoup de rondeur, fruité avec du gras.

Gruenspiel 2015

Terroir fait de débris torrentiels, charriés, encastrés dans de l'argile

Très aromatique et très enveloppant avec des notes épicées prononcées. S'accordera bien avec du gibier

♥♥♥ Burg 2014

Argile de l'âge de glace, très compact et humide. Terroir propice au botrytis car à proximité d'un cours d'eau. Contient les 13 cépages de l'appellation.

Nez explosif ; la bouche est très complexe et il est difficile de s'y retrouver. Il est très clivant avec des mateurs et des pourfendeurs farouches dans les deux cas.

Grands crus

♥♥♥ Altenberg de Bergheim grand cru 2016

Contient 13 cépages, le seul en grand cru

Vin exceptionnel de personnalité. Le nez est explosif ; Il associe des notes d'agrumes (mandarine confite) et des épices. Très bel équilibre pour ce vin de grande intensité et d'une longueur exceptionnelle. **Une vraie rareté !**

Schoenenbourg grand cru 2015

On est également devant un vin puissant de grande complexité qui associe l'agrumes, le fruit confit, les épices et la minéralité. Son final très long n'est absolument pas écœurant car l'acidité lui procure un équilibre exceptionnel malgré sa puissance.

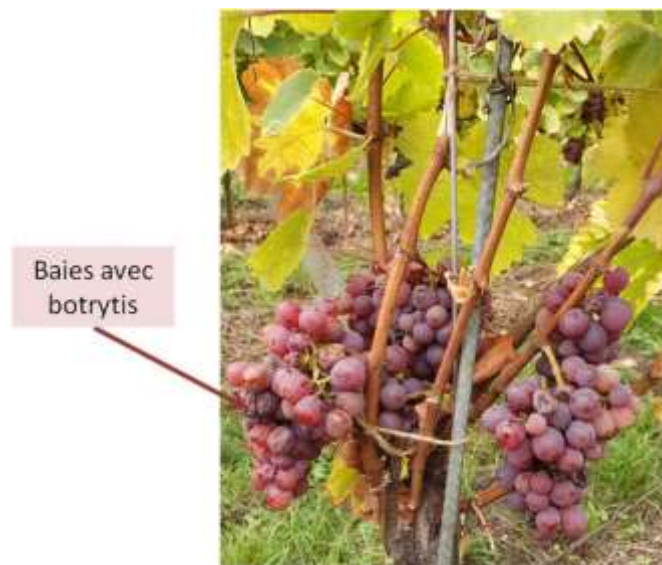
A noter la dégustation d'un vin orange avec macération pelliculaire d'un raisin blanc (comme en Géorgie). S'accorderait très bien avec du fromage. A tester pour une prochaine fois

Déjeuner traditionnel (baeckeofe suivi d'une tarte aux myrtilles) à l'Auberge des Trois Châteaux. Excellent et accueil très convivial.

Rolly Gassmann

Ce vignoble baigne dans la tradition puisqu'il est issu de la fusion entre la propriété de la famille Rolly créée en 1676 (terroir calcaire majoritaire mais avec 21 types de sol) et celle de la famille Gassmann créée en 1611 (granit marne bleue majoritaire). Le débat entre culture bio et culture raisonnée n'est pas près de s'achever et les arguments fusent des deux cotés avec la même conviction. Chez Rolly Gassmann, on a tendance à pencher des deux cotés : un peu de glyphosate dans les vignes mais des décoctions d'herbes pour la traiter, un peu de traitement en cas d'oïdium mais respect de la terre pour maintenir le taux de matières organiques. L'engrais ajouté est là pour nourrir les vers de terre qui font des galeries permettant à la terre de s'aérer.

Globalement, la marque de fabrique de ce vignoble est de vendanger tardivement quand les feuilles de la vigne ont bien jauni. Un petit tour dans les vignes nous a permis de constater que le botrytis était bien présent sur les grains de raisin (cf photo ci-dessous), 15 jours avant la vendange.



Le botrytis se développe et la résultante est une sucrosité plus importante de ces vins en comparaison avec les autres exploitations des autres vigneron. Ceci est bien évidemment souhaité et n'empêche pas les vins de posséder de la minéralité et de l'acidité même si elles ne sont pas toujours perçues en bouche.

Fait très important, Rolly Gassmann ne met en vente ses vins que lorsqu'il les juge prêt à boire. Ceci explique l'énorme capacité de stockage et le fait qu'il est tout à fait possible d'acheter des vins qui ont largement plus de dix ans d'âge.

Nous avons été accueillis par Pierre que nous connaissons depuis plusieurs décennies. Il a cédé la place à son frère, prêtre qui nous a fait faire le tour des nouvelles installations.

Juste grandiose et très original. Le contraste entre la tradition maintenue (viticulture, vinification, présentation et même dégustation de plus de 40 vins) et ces nouvelles installations est saisissant. Regardez la photo de ce bâtiment moderne surplombant le village. Vous voyez la partie supérieure

mais l'entrée professionnelle est située en contrebas au niveau des anciennes installations ; il existe plusieurs étages faisant communiquer les lieux de vinification, d'élevage, de stockage et d'embouteillage. Tout est en béton lisse et gris et l'éco-responsabilité est au rendez-vous : géothermie, recyclage extensif, récupération d'eau etc.

Au hasard de cette visite, les vieux foudres centenaires (jusque 350 ans) sont placés dans des chapelles de béton lisse de plus de 6 mètres de haut. Les procédés de vinification sont traditionnels avec pressurage très lent (6 à 7 heures habituellement, plus longtemps pour les vendanges tardives), fermentation naturelle et contrôle des températures par drapeau. Les services de sécurité considèrent que le vin est une substance inflammable et exigent qu'une réserve d'eau égale à la capacité de vin stockée soit disponible, pour éteindre le vin. Ceci peut être mis en parallèle avec le réflexe de se mettre la tête sous le robinet lorsque l'esprit s'échauffe, excité par le divin breuvage.



La salle de dégustation est immense avec une jolie charpente en châtaignier pour faire fuir les araignées qui risqueraient de tomber dans les verres !

Disons qu'il faut un sacré culot pour se lancer dans l'aventure d'une telle construction qui implique une capacité de stockage gigantesque et des lieux d'accueil variés : salle de dégustation mais aussi salles de réunions et une très belle salle de banquet avec une vue sur la plaine d'Alsace inouïe. La clientèle est plutôt jeune avec une spécialité pour les enterrements de vie de garçon ou de jeune fille. Plusieurs personnes viennent visiter les lieux et en profitent pour découvrir les vins d'Alsace dans leur complexité.

La propriété propose pas moins de 42 vins à la vente et il est toujours très difficile d'échapper à la totalité du parcours. Malgré une longue pause pour visiter les nouvelles installations, beaucoup ont lâché prise en cours de dégustation, laissant le président seul devant la table de dégustation, équipé de son verre, de son cahier et de son stylo. D'aucun pourrait penser que la perception gustative s'estompe avec le temps. Que nenni ! Pour ce faire, il faut : 1. Être très concentré, 2. Laisser le vin un

court instant en bouche après l'avoir humé 3. Analyser ses propriétés élémentaires sans chercher l'analyse de la complexité aromatique 4. Tracer rapidement par écrit son analyse avant de tout mélanger ! On cherche la sucrosité, l'acidité, la longueur et les grandes familles d'arômes. On s'arrête sur un vin en cas de défaut perçu ou parce qu'un caractère dénote par rapport aux autres vins. C'est la raison pour laquelle les notes de dégustation seront présentées sous forme de tableau.



	SYLVANER		2019	Calcaire	Fuité et acidité de fin de bouche
	SYLVANER	Weingarten	2011	Plus d'argile	Fumé avec des notes de noisette, plus de structure
	AUXERROIS	Rotleibel	2019	Coquillage néolithique	Très fruité, vin d'apéritif
♥♥♥	AUXERROIS	Moenchreben	2019		Plus de structure et perception atténuée du sucre
	AUXERROIS	Rorschwihr Vendanges tardives	2008	Année solaire	Plus complexe avec notes épicées et beau final équilibré
	RIESLING	Silberberg	2014	Calcaire	Acidité bien présente final sur le citron avec des notes terpéniques ; un classique
♥♥♥	RIESLING	Kappelweg	2014		Fleur blanche et notes réglissées ; belle complexité
	RIESLING	Réserve Rolly-Gassmann	2019		Dominante acide malgré 19 g de sucre résiduel
♥♥♥	RIESLING	Pflaenzerreben	2012		Plus de finesse ; très beau fruit soutenu par une belle minéralité

	RIESLING	Vendanges Tardives Cuvée Yves	2010		Excellent équilibre pour un vin très structuré
♥♥♥	RIESLING	Sélection grains nobles Silberberg	2009		Perception miellée au nez. Dominante fruit exotique et miel
	RIESLING	Sélection grains nobles Rorschwihr	2010		Le même mais avec des notes franches d'agrumes confits
	RIESLING	Sélection grains nobles Rorschwihr	2015		Le même mais avec des notes sur l'ananas victoria
	PINOT NOIR	Rorschwihr	2009	Marne bleue	Vin de maturité avec des notes toastées
	PINOT NOIR	Rorschwihr	2018	Marne calcaire	Dégustation omise
	PINOT NOIR	Réserve Rolly-Gassmann	2009	Marne calcaire	Elevage en barrique
	MUSCAT		2019		Très fruité, vin d'apéritif mais très court
	MUSCAT	Moenchreben	2019	Plus de calcaire	Très fruité sur le muscat avec un fial minéral agréable
	MUSCAT	Moenchreben Vendanges Tardives	2015		Excellent vin très précis Bergamote Jasmin
	MUSCAT	Moenchreben Vendanges Tardives	2013		Excellent vin très précis Menthol verveine
	MUSCAT	Moenchreben Sélection grains nobles Rorschwihr	2013		Magnifique et on reconnait le cépage mais avec des arômes confits. La minéralité lui donne de l'élégance en fin de bouche
	TOKAY PINOT GRIS	Rotleibel	2011		Bel équilibre entre le fruit et l'acidité
♥♥♥	TOKAY PINOT GRIS	Brandhurst	2016		Sucre résiduel 16g ; plus de structure
	TOKAY PINOT GRIS	Réserve Rolly-Gassmann	2013		Gagne en minéralité
♥♥♥	TOKAY PINOT GRIS	Réserve Rolly-Gassmann	2007		Superbe d'équilibre et d'intensité. Fruit exotique et final sur l'agrumes
	TOKAY PINOT GRIS	Rotleibel Vendanges Tardives	2009		Même gamme mais plus de puissance
	TOKAY PINOT GRIS	Rotleibel Vendanges Tardives	2000		Plus de confit que le précédent
	TOKAY PINOT GRIS	Rotleibel Vendanges Tardives	1996		Fruit exotique et mirabelle confite
♥♥♥	TOKAY PINOT GRIS	Sélection Grains Nobles	2003		Quintessence des arômes et fruit exceptionnel d'intensité et de précision
	GEWURZTRAMINER	Oberer Weingarten	2019		Très sur le cépage
	GEWURZTRAMINER	Kappelweg	2019		Plus de rondeur et de structure
	GEWURZTRAMINER	Stegreben	2015		Plus de complexité mais amertume en fin de bouche
♥♥♥	GEWURZTRAMINER	Altenberg grand cru	2012		Très belle intensité et beaucoup d'équilibre avec une pointe de sel en bouche
	GEWURZTRAMINER	Haguenau Vendanges	2015		Sucrosité trop perçue

		Tardives			
	GEWURZTRAMINER	Oberer Weingarten Vendanges Tardives	2008		Concentration extrême sur les arômes confits
	GEWURZTRAMINER	Sélection Grains Nobles Haguenau	2007		Idem
	GEWURZTRAMINER	Oberer Weingarten Sélection Grains Nobles	1994		Sur les fruits exotiques
	GEWURZTRAMINER	Stegreben Cuvée Anne-Marie Sélection Grains Nobles	2011		Notes poivrées fruits exotiques et agrume. Très complexe sans être écœurant

Domaine Zinck à Eguisheim

Vignoble créé par le père de Philippe Zinck en 1964. Lui-même a débuté son activité dans ce vignoble en 1996. Le chai est situé juste à l'extérieur de la vieille ville fortifiée, toujours aussi attractive. La ville n'est entourée que de vignobles et n'a pas sacrifié un m² à une zone commerciale.



Propriété de 14 hectares sur deux sites géographiques. Passage en bio à partir de 2008 et 2021 est le 1^{er} millésime certifié Demeter. Une des raisons de la conversion en bio est de préserver la santé des personnes travaillant dans les vignes : la toxicité des traitements de la vigne sur ceux qui les répandent est désormais quasiment établie : une prochaine étude réalisée en France le démontrera formellement d'ici peu. La météo régionale est favorable à la viticulture puisque la pluviométrie y est particulièrement basse.

Le principe de la culture et de la vinification est de concevoir des vins plus aériens et plus contemporains pour pouvoir être servis en cours de repas. L'alliance mets-vins est donc essentielle.

Vendange manuelle et pressurage immédiat du raisin non égrappé. Elevage en foudres traditionnels pour respecter la tradition et parce qu'ils favorisent la micro-oxygénation et l'expression de la minéralité. Le tonneau est réservé pour le pinot noir et le chardonnay, ce dernier étant le cépage principal des crémants d'Alsace.

L'objectif de Philippe Zinck est d'accroître la superficie des vignes de pinot noir car les modifications climatiques et les terroirs vont devenir favorables à cette évolution.

♥♥♥ Crémant d'Alsace

Pinot noir et chardonnay + 10% de pinot blanc. 24 à 36 mois sur lattes et dégorgement cet été. 2016 majoritairement (10 à 20% de réserve).

Fruit bien présent au nez pour ce crémant très bien équilibré et assez vineux (c'est un compliment !).

♥♥♥ Muscat Ortel & Goldert 2019

Vignes de 40 ans majoritairement situées sur des terroirs de grand cru.

Nez effacé mais très belle bouche avec une belle tension. Pointe de sel sur le bout de la langue. Très original et très typé. Accompagnera les plats végétariens et les asperges.

♥ Pinot Gris Talmatten 2019

Classiquement, le pinot gris donne des vins très fruités voire même à tendance moelleuse. Ce n'est pas le cas de ce vin qui apparaît sec avec une belle minéralité. Il s'exprime au bout de 10 à 15 minutes. Un peu de gras en boucle et une minéralité bien perçue.

♥♥♥ Riesling Pfersigberg 2018

Vigne de 45 ans sur un terroir marno-calcaire.

Après aération, nez sur le fruit avec une belle rondeur en bouche et un final sur la minéralité. Beaucoup d'élégance pour ce vin fin mais avec une belle présence.

Pinot noir 2019

Argile rouge. Elevé en pièce pour 1/3.

Nez sur le fruit (pinot) avec une belle rondeur et une perception d'acidité.

♥♥♥ Pinot noir. Grand E 2019

Sur le terroir Eichberg, vigne plantée en altitude en 1976.

Bien au-dessus de ce qui se fait en Alsace habituellement. Belle rondeur et beaucoup d'équilibre pour ce vin très élégant et assez persistant. Belle expression de fruit rouge et de finesse faisant penser à un Chambolle-Musigny.

♥♥ Gewurztraminer Goldert 2012

Vigne de 60 ans sur des terroirs grand-cru (grès et argilo-calcaire). Site exceptionnel, labouré à cheval en dévers.

Arôme miellé au nez et en bouche. Saveur anisée et herbes de Provence. Beaucoup de gras et de rondeur pour un vin élégant marqué par la noblesse de son terroir.

Déjeuner au restaurant L'Essentiel à Colmar

N'ayant pas pu organiser le repas de gala le samedi soir comme d'habitude, nous avons opté pour le déjeuner du dimanche. Bonne pioche, ce petit restaurant gastronomique a pu privatiser la salle pour nous. Il est tenu par un couple motivé accompagné par un énorme chien d'une race méconnue. Il est très doux et affectueux. Au-delà du petit câlin canin nous avons apprécié le Cappuccino de champignons de saison au café du Salvador et le Veau sur sabayon de Homard et Queues d'Écrevisses, polenta biscuit au yuzu. Les vins étaient excellents : crémant blanc de noir de chez Bott frères, pinot gris de Fromenteau 2017 de chez Josmeyer et Riesling Pfersiberg grand cru de chez Kuentz Bas.

Après ce moment gastronomique, il fallait se bouger. Ce fut chose faite avec un parcours du Colmar insolite, accompagnés d'une guide intéressante qui n'a pas hésité en fin de visite à nous planter en plein centre-ville en nous disant, pour retrouver le car : « c'est tout droit ». En fait de tout droit, c'était un peu à gauche, un peu à droite parfois au centre comme à l'Assemblée Nationale. Nous n'avons pas raté le train mais il n'y avait rien de trop !!! Décidément, le trajet Colmar- Strasbourg expose aux voyages émotionnels !