

Voyage en Alsace

10 et 11 novembre 2012

22 participants après le retrait de deux participants auxquels nous adressons un réel message de sympathie.

Organisation collective ayant associé Annie qui, comme à l'accoutumée a abattu un travail colossal, André Valognes, Fabien Trabold qui nous a ouvert les portes du vignoble Zind Humbrecht et votre serviteur

Le temps exécrable nous a empêché d'admirer le vignoble alsacien aux couleurs de l'automne ; dommage car le jaune automnal était étincelant cette année.

Le président étant trop modeste, je dois ajouter à ce compte rendu de nos sensations fortes, celle pleine d'émotion qu'a été l'hommage du dit président aux hommes qui ont laissé leur vie, en ces déjà lointaines années du début du 20^{ème} siècle, pour que la France soit une et libre. Le discours faute de temps et d'accalmie pluvieuse s'est fait dans le hall de l'aéroport. Qu'importe le lieu, l'intention était intacte. Merci président pour cet instant précieux du souvenir ! L'épicurisme n'exclut pas la grandeur d'âme !

Le programme nous a emmenés le samedi chez deux célébrités de l'Alsace et nous y avons dégusté des vins intenses, profonds, à la fois complexes et équilibrés. Le dimanche nous a permis de découvrir une nouvelle adresse qui monte avec des vins plus simples et plus faciles à servir au cours d'un repas. L'ensemble a été un festival d'arômes et d'extases. Gare aux dégustateurs inattentifs et lascifs, il fallait du cœur et de la concentration pour suivre !

Résumé des épisodes précédents :

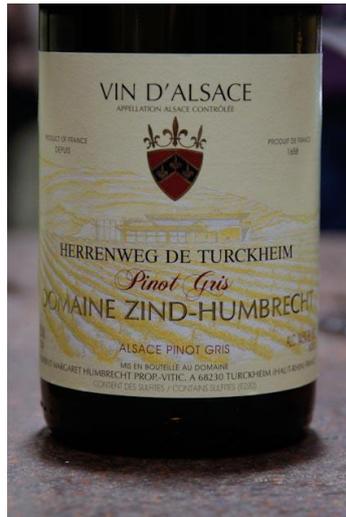
Quatre cépages sont dits dominants : le riesling typiquement sec, le pinot gris typiquement fruité et soyeux, le gewurztraminer (GT) typiquement épicé et poivré et le muscat. Ce schéma ne tient pas compte du terroir qui modifie complètement la donne (et ne parlons pas du millésime !). Tous ont des qualités aromatiques majeures, renforcées par les petits rendements. De faibles rendements (culture de la vigne, vendanges tardives) vont ainsi majorer la concentration des sucres et donner des vins doux, moelleux et en tous les cas sucrés.

Les terroirs sont multiples, découpés grossièrement en bandes lors de l'effondrement de la plaine d'Alsace (rappelons que le dernier séisme remonte à 1601 et qu'il y en a un tous les 400 ans). Les Shadocks diraient : attention ! Le prochain est pour maintenant. Si les rendements sont contrôlés, ce terroir va marquer les vins en leur donnant de l'acidité.

Le caractère de ces vins est déterminé par le rapport entre l'acidité et le sucre qui dépend des méthodes de vinification de chacun, du terroir et du cépage. Tout serait assez simple si l'âge du vin n'intervenait pas mais, dans certains cas, la sucrosité (impression sucrée dans la bouche) se majore avec le temps par diminution de l'acidité ou se minore par augmentation de la concentration de sucre.

D'un point de vue gustatif, une forte acidité peut masquer un taux de sucre élevé et réciproquement. Gare aux paris hasardeux sur le taux de sucre résiduel d'un vin !
D'un point de vue technique, tous les vins goûtés chez les vigneron ont été servis à la température de la cave et surtout pas trop frais. Ce point est crucial.

Vignoble Zind Humbrecht



Accueil et commentaires par Paul, écossais d'origine aidé par une charmante sud-africaine.

La salle de dégustation en quart de rotonde surmonte le chai où l'on entend le CO₂ s'échapper des bondes en verre situées sur la partie supérieure des foudres. Les arômes de fermentation (pomme et coing) nous mettent tout de suite dans l'ambiance.

Rappel de la notion de sucrosité : elle correspond à la perception de l'importance de la concentration de sucre dans le vin et ne correspond pas forcément à la concentration réelle. Cette perception combine les sucres résiduels, l'alcool, l'acidité et la structure générale du vin. Elle varie d'une personne à l'autre comme la sensation de tannin ou d'amertume.

L'astuce de cette maison est de classer le niveau de sucrosité en 5 paliers de 1 à 5. Ceci permet de ne pas faire d'erreur dans le service des vins au cours des repas.

1 : vin techniquement sec et se goutant sec

2 : Pas techniquement sec mais les sucres ne sont pas apparents de façon évidente au palais. Certains dégustateurs peuvent trouver une certaine rondeur en bouche. Ces vins deviendront secs avec le vieillissement en bouteille

3 : Sucrosité moyenne, plus importante dans la jeunesse du vin et qui s'estompera avec l'âge.

4 : Vin moelleux

5 : Vin moelleux très proche d'une vendange tardive

En quelques mots, voici les caractéristiques de cette maison :

- 40 hectares de vigne : 100 parcelles dans 6 communes
- Biodynamie

- Grande diversité des terroirs. Les cépages sont plantés en fonction de leur précocité par rapport à celle du terroir. Ce principe est également suivi dans le Vignoble Rolly Gassman.
- Vendange manuelle
- Presse pneumatique très lente sur 12 à 16 heures.
- Fermentation spontanée avec régulation thermique

D'une manière générale ces vins sont à carafes. Ils peuvent se garder longtemps, bouteille ouverte sans s'altérer.

Zind 2009

Assemblage d'auxerrois 40%, chardonnay 60%. Indice 1 et sucre résiduel de 4.5. Terroir tardif. Habituellement, le chardonnay sert à faire les mousseux. Nez sur le chardonnay et très belle acidité. En fin de bouche, l'acidité se mêle à une remontée des arômes fruités.

Riesling Herrenweg 2010

Terroir précoce sur des graves. Indice 1 malgré un sucre résiduel de 7.5
Nez typique du cépage. Très belle acidité et belle maturité. Une superbe réussite pour les amateurs de vins droits. En fin de bouche, l'acidité s'estompe et de nouveau on perçoit les arômes complexes du fruit et de la minéralité fine.

♥♥♥ Riesling 2010 Clos Häuserer

Terroir marno-calcaire très proche des grands crus. Indice 1 et sucre résiduel de 8. Le nez est plus effacé mais le vin a plus de matières et d'acidité. Se révèle dans la longueur avec beaucoup de complexité. En s'ouvrant en cours de dégustation, le vin devient plus complexe avec des notes de fruits exotiques. Une merveille d'arômes et d'équilibre.

♥♥♥♥ Riesling grand cru Brand vieilles vignes 2009

Vignoble en altitude (450 à 450 m, un des plus élevés d'Alsace). Indice 1 sucre résiduel 9.5. Terroir granitique ; le terroir est très pentu à orientation sud. 2010 a été un millésime parfait pour ce terroir.

La robe est dorée

Le nez est très expressif, dominé par le terroir avec des notes fumées.

En bouche, le vin est intense et complexe. Tout est intense et équilibré : on sent parfaitement le fruit, les notes minérales et des notes de gras qui enrobent le tout. La longueur du vin est impressionnante. Une merveille.

♥♥♥ Pinot gris Herrenweg 2010

Terroir graves. Indice 3 et sucre résiduel 26. La récolte a été très faible en 2010 et les raisins ont atteints un niveau de maturité élevé.

Le nez est très expressif, typique du cépage. En plus, on note des arômes de pain grillé, adorables. La bouche est intense et équilibrée et on ne perçoit pas le niveau de sucre résiduel. En revanche, la complexité des arômes est au rendez-vous.

♥♥♥♥ Pinot gris Rangen de Thann Grand cru 2010

Très petit rendement entre 15 et 22 hecto/hectare, sur un terroir très pentu. Indice 4 et sucre résiduel 49

Le nez est expressif et la bouche est explosive. On y sent du miel, du fruit et de la minéralité. La bouche est riche avec du moelleux et de la minéralité ; l'acidité pourtant élevée n'est jamais perçue. Fin de bouche en continuité avec une extrême longueur.

♥♥♥♥ Gewurztraminer Herrenweg 2010 vieilles vignes

Indice 5 sucre résiduel 69

On est très proche d'une vendange tardive sauf qu'il n'y a pas eu de pourriture noble. Il s'agit donc d'un vin passerillé. La résultante est une gamme aromatique élevée et des arômes floraux. Le vin est cependant équilibré et le final est profond et long. Les notes épicées n'apparaissent pas encore mais nul ne doute qu'elles apparaîtront prochainement.

♥♥♥ Gewurztraminer Clos Windsbuhl 2010

Le terroir est calcaire. Indice 5 Sucre résiduel 60

Vin énorme avec du fruit jaune, et exotique. Le final est déjà épicé et la longueur est à la fois souple et intense. Une vraie merveille. Le sucre résiduel pourtant élevé n'est pas perçu en bouche et on a vraiment une belle alliance entre le fruit et les épices. Inoubliable !!!

♥♥ Pinot gris Clos Jepsal 2010 vendange tardive

Tout petit terroir dans un microclimat chaud. Marnes profondes. Récolte très tardive en pleine botrytisation. Indice 5 et sucre résiduel > 100

Nez franchement fermentaire avec des notes de pommes très mures (comme dans la cave !). La bouche est ample avec du fruit et du gras. Le final est impeccable car le sucre est contre balancé par l'acidité.

Vignoble Rolly Gassmann

Il n'y a pas eu de présentation générale et Pierre Gassmann nous a donné plusieurs informations au fil de la dégustation de 30 vins différents.

En résumé, le thème des commentaires tournait autour du rapport sucre – acidité et de la difficulté à estimer le taux de sucre dans le vin. Le botrytis concentre les vins et fait remonter l'acidité des vins issus de terroir calcaire. Ainsi, les vins des grandes années botrytisées ont des taux de sucre et d'acidité élevés.

Nous avons dégusté 32 vins mais nous ne commenterons que les meilleurs (environ 27 vins).

Auxerrois 2010

Nez agrume. En bouche, on perçoit nettement le gout du citron mais dans une ambiance de douceur.

♥♥♥ Auxerrois Rotleibel 2007

Joli nez. En bouche, le vin est fruité avec une perception nette de gras (vin botrytisé). Le final est agréable. Voilà un excellent vin d'apéritif !

Auxerrois Moenchreben 2009

Vin beaucoup plus structuré avec une attaque agrume complexe. La bouche est ample et le final agréable. On voit le potentiel du millésime 2009.

♥ Auxerrois réserve millésime 2003

Nez agréable avec de notes de fruits exotiques. Botrytisé avec une belle ampleur. Le final est plaisant avec de la finesse. Etonnant pour un millésime que beaucoup ont dit « raté » !

Riesling réserve 2008

Nez terpénique et agrume. Il est fermé et manque encore de rondeur.

♥♥♥♥ Riesling Silberberg 2010

16 grammes de sucre résiduel. Ce vin est passerillé à l'opposé des 2009 qui sont botrytisés. La bouche est très structurée avec de la puissance et une acidité telle qu'elle ne laisse en rien percevoir le niveau de sucre résiduel. Excellent choix pour ceux qui ont une cave.

♥♥♥ Riesling Kappelweg 2007

On sait que 2007 a été une excellente année en Alsace.

Le nez est très floral. En bouche, l'équilibre est parfait entre l'acidité et le fruit. Ce vin est soyeux et pas sec du tout comme la plupart des Rieslings de Rolly Gassmann. Déjà bon à boire.

♥♥♥♥ Riesling Pflaenzerreben 2000

Absolument top. 32 grammes de sucre résiduel. Beaucoup d'équilibre et de complexité entre les agrumes et les fruits exotiques. Très belle longueur. À choisir pour ceux qui n'ont pas de cave. Attention ce vin n'est pas sec : à servir avec des viandes blanches aux fruits par exemple.

♥♥ Riesling Rorschwihr Vendanges Tardives 2000

Plus de 50 grammes de sucre résiduel. Très étonnant car la dominante est celle de l'agrumes. Il a fallu un peu de temps avant que ce vin ne s'ouvre et révèle une grande complexité aromatique. À déguster sereinement ...

Riesling sélection de grains nobles 2006

Vin très concentré qu'il a été difficile d'apprécier vu la cadence de la dégustation !

♥♥♥ Pinot noir Rodern 2004

Marne bleue sur du granit. C'est ce qui donne la typicité de ce vin. Nous connaissons habituellement des pinots noirs plutôt légers et courts ; ce n'est pas le cas pour ce vin. La dominante de ce vin est le tannin : pas celui de la barrique mais du raisin. On dirait un Bandol !!! ; D'ailleurs les terroirs sont proches. Si le nez est effacé, la bouche est marquée par l'alliance du tannin et de la minéralité. Le final est tannique astringent et mériterait une bonne aération. Un piège pour les dégustations aveugles.

Pinot noir Réserve millésime 2009

Vin difficile à déguster car il apparaît dissocié. Nous n'avons pas eu le temps de l'aérer.

Pinot noir Rodern 2003

Nez effacé. Grande ampleur en bouche avec beaucoup d'arômes et de fraîcheur. Le final est tannique mais la mâche du vin révèle les arômes fruités. Là aussi, un carafage nous aurait aidés à mieux l'appréhender. Le pinot de chez Rolly ne ressemble vraiment pas aux autres !

Muscat Moenchreben 2006

Le nez est très muscat. La bouche mêle les arômes du cépage à ceux des tisanes verveine ou tilleul. Le final est assez moelleux.

Muscat Moenchreben Vendanges tardives 1997

Le nez et la bouche sont dominés par le fruit et l'alcool. Le final est marqué par la minéralité. Surprenant pour ceux qui ne font pas vieillir le muscat, le préférant sur ses qualités de jeunesse.

♥♥♥ Muscat grains nobles 2003

Juste pour combattre les idées reçues. Ce vin est remarquable car il associe des arômes intenses (muscat, verveine) et une grande longueur. Le final est extra avec un équilibre remarquable entre l'intensité des arômes (muscat et fruits exotiques) et l'équilibre maintenu par une belle acidité.

Pinot gris Rotleibel 2008

Très moelleux sur le fruit. On ne perçoit pas l'acidité.

♥♥♥ Pinot gris Brandhurst 2009

Nez et bouche sur le fruit (mirabelle +++). Belle minéralité mais la perception de la sucrosité reste nette. Excellent pour ceux qui aiment la mirabelle !

♥♥♥♥ Pinot gris réserve 2008

Excellent avec un meilleur équilibre entre le fruit et la minéralité.

♥♥ Pinot gris vendanges tardives 2005

Très bel équilibre de ce vin intense. On retrouve toujours le gout de la mirabelle. Le final est déjà plus fondu que le précédent qui reste dominé par le fruit.

Pinot gris Rotleibel Vendanges tardives 2007

Les arômes sont très différents avec des notes fumées et grillées.

♥♥♥♥♥ Pinot gris Rorschwir Vendanges tardives 2000

A fait l'unanimité. Absolument parfait avec un très bel équilibre et une grande intensité. Il a été proposé de servir ce vin sur des escargots et des plats assez relevés.

Gewurztraminer Oberer Weingarten 2009

Très sur le cépage avec un final poivré typique

♥♥♥♥ Gewurztraminer Haguenu 2003

Très bel équilibre pour ce vin très généreux. On perçoit nettement les notes de litchis avec un final épicé ne demandant qu'à s'ouvrir. Présente un gout salé du fait de la présence de magnésium dans le sol.

Gewurztraminer Stegreben 2002

Excellent mais plus classique avec une dominante de fruits exotiques.

♥♥♥ Gewurztraminer Kappelweg Vendanges Tardives 2005

Grande intensité aromatique sur un vin typique. Gros potentiel d'évolutivité +++ . Pour ceux qui ont une cave.

♥♥♥ Gewurztraminer Haguenu Vendanges tardives 2002

Parfait équilibre avec moins d'intensité que le précédent. On retrouve les caractéristiques du cépage avec une belle acidité en fin de bouche et des notes poivrées très nettes.

Gewurztraminer Stregeben Vendanges Tardives 2008

Grande minéralité avec des notes fruitées et épicées. Est vraiment trop jeune pour être apprécié.

Gewurztraminer Brandhurst Grains nobles 2007

La bouche est dominée par le gras avec un final où le fruit et l'acidité remontent pour donner un effet puissant et agréable. A faire vieillir pour que les notes de gras s'estompent.

♥♥♥♥♥ Gewurztraminer Haguenu Grains nobles

Somptueux ! Allie l'intensité et l'équilibre. On y retrouve les fruits exotiques, les épices et le poivre. Il n'y a pas de gras car 100% de la récolte a été effectuée sans tri.

Gewurztraminer Cuvée Anne Marie 1994

Exceptionnel mais jugé encore trop jeune par M. Rolly Gassman. On ne sent aucune note de gras. Le vin est sur des notes de fruits confits et il reste élégant d'un bout à l'autre.

Gewurztraminer Grains nobles 1989

Le nez et la bouche sont dominés par la truffe. S'y associent de la poire et des fruits blancs confits. La fin de bouche est très ronde sans lourdeur car on perçoit encore l'acidité de la minéralité.

Merci encore M. Rolly Gassmann pour cette superbe dégustation.

Diner de gala au restaurant Maximilien à Zellenberg

Adresse à recommander. Nous avons déjà expérimenté ce dîner en 1996. La qualité est toujours au rendez vous. Du top de chez top à tout point de vue : qualité des mets, cave et accueil sympathique et classe à la fois.

Apéritif crémant (assemblage de cépage) servi avec des cakes chauds, de la crème de lentille en mousse et un morceau de flammekuche. Excellent alliance.

Clos St Landelin 2009. Sur des notes terpéniques mais avec beaucoup de finesse. Belle alliance avec un pavé de sandre grillé avec tuile de jambon grillé et caviar d'aubergines

Pinot noir de Trimbach 2008. Très sur le fruit sans tanin perçu. Final très élégant pour ce vin issu d'une grande maison très réputée. Belle alliance avec le demi-pigeon servi avec une mousseline d'artichaut.

Fromage blanc et framboises + glace aux fruits rouges.

Domaine Fritz à Sigolsheim

Domaine situé entre Kaysersberg et Riquewihr.

Il s'agit d'une propriété familiale récente : l'aïeul, meunier, s'est converti à la viticulture et le propriétaire actuel est donc de la 3^{ème} génération. Les locaux sont encore ceux de la meunerie, ce qui ne manque pas de cachet à défaut de répondre à toutes les exigences d'un cellier moderne.

Les vignes ont été achetées en 1950 à l'occasion de la grande crise que l'Alsace a traversée juste après la deuxième guerre mondiale (mais qui parle des drames de cette reconstruction ?).

La démarche actuelle est d'améliorer la qualité et de jouer sur ce paramètre essentiel puisque la clientèle est de plus en plus volage. Par ailleurs, cette stratégie (qualité et ventes aux particuliers) est tellement contraignante que nombre de viticulteurs jettent l'éponge et ne font que vendre leur production aux négociants.

Le vignoble contient 7 cépages qui donnent 50 à 60 références. Les cuves en fibre de verre seront progressivement remplacées par des cuves inox. M. Fritz n'est pas un adepte des foudres de 2700 litres qui vieillissent prématurément les vins dans ses locaux qui ne constituent pas une vraie cave.

Il n'y a plus de chaptalisation sauf pour cette année. La vendange est moitié manuelle moitié machine depuis 2006 du fait des incertitudes climatiques fréquentes. Elle dure de 4 à 6 semaines, étalement pour obtenir une belle maturité du raisin. La communication de M. Fritz se fait exclusivement par le guide Hachette puisque les autres guides ou concours sont dominés par les grandes exploitations. Il a ainsi obtenu trois coups de cœur au guide Hachette, ce qui est remarquable.

Riesling 2011

Robe jaune profonde, un peu surprenante.

Sur le fruit avec un final acidulé. Le cépage domine sur ce vin léger et plaisant.

♥♥♥ Edelzwicker 2011

50% muscat et 50 % auxerrois. Le muscat domine au niveau gustatif. Ce vin a enthousiasmé l'assistance : gouleyant, frais et un finale droit et agréable.

Auxerrois cuvée des Z'amis 2010

Arôme fermentaire (comme dans la cave). Belle rondeur et agréable à boire.

♥ Sylvaner l'exception 2011

Récolte tardive.

Gouleyant avec un final acidulé avec de la rondeur. Devrait bien se marier avec des coquilles St Jacques.

Gentil d'Alsace 2011

80% de cépages nobles et 20% d'auxerrois. 13° d'alcool et 15 grammes de sucre résiduel. Tout sur le fruit et on ne perçoit pas l'alcool. Ce vin a un côté doux sans être moelleux. L'acidité n'est pas perçue.

♥♥♥ Muscat vieux moulin 2011

Dominante (60%) de muscat ottonel qui est le plus fin. 5 à 6 grammes de sucre résiduel. Très sur le fruit pour ce vin qu'il faudra boire jeune. Il sera particulièrement apprécié sur des asperges (association difficile s'il en est !)

♥♥♥ Pinot gris cuvée Elian 2011

Vendanges tardives déclassées.

Nez expressif sur le fruit. Belle ampleur en bouche avec un vin assez moelleux et un final acidulé. Gagnera à vieillir au moins deux ans.

Gewurztraminer cuvée ami Fritz 2011

Vendanges tardives déclassées.

Nez expressif typique du cépage. Aromatique sur le fruit et un final sans acidité.

♥♥♥ Pinot gris Vendanges tardives 2010

60 grammes de sucre résiduel. Très bel équilibre sucre acidité. Le nez et la bouche sont sur le fruit exotique avec un final sur la minéralité très agréable.

♥♥ Pinot gris Grand cru Mambourg sélection grains nobles 2009

120 grammes de sucre résiduel. Terroir le plus lourd et le plus solaire (argilo-calcaire). Vin très profond sur le fruit exotique. Très belle rondeur pour ce vin avec une structure perceptible. Bel équilibre.