

Petit tour en Alsace...

21-23 Mai 2009

Week-end de l'Ascension...

Temps mitigé, la chaleur succédant aux orages.

Du monde partout, même dans les vignes...

L'Alsace est magnifique et, à priori, ça se sait : l'entrée de Ribeauvillé ressemble presque au périphérique parisien...

Le mieux est de s'isoler chez un vigneron discret...



Domaine Agathe Bursin



Westhalten, 11, rue de Soultzmatt, 10h30...
Nous sommes reçus dans une grande salle de la maison familiale.

Agathe Bursin est une jeune vigneronne, passionnée, aussi charmante que généreuse, qui fait son petit bonhomme de chemin après la reprise des vignes familiales, en 2000.

Domaine de taille modeste, seulement 4 ha, réparti sur 5 zones distinctes :

- le Bollenberg (argilo-calcaire) pour le Muscat et la cuvée As de B
- le Strangenberg (marno-calcaire - exposition sud-ouest) pour les cuvées Pinot Noir, Parad'Aux, Sylvaner, Gewurztraminer
- le Dirstelberg (grés rose - exposition sud-sud-est) pour le Riesling
- le Finsberg (grés rose et calcaire - exposition nord-est) pour le Pinot Gris
- le Zinnkoepflé (calcaire caillouteux - exposition sud-sud-est) pour les Grands Crus Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et le Sylvaner Eminence



Pas de philosophie figée dans les vignes : un peu d'homéopathie, de biodynamie, d'agriculture raisonnée...

Le tout étant régi par le bon sens, l'ouverture d'esprit et la volonté de respecter tant le sol que la plante.

Une maîtrise des rendements, des vendanges manuelles, des vinifications classiques, peu interventionnistes.

Agathe ne cherche pas la puissance, le volume, mais la fraîcheur, la délicatesse, la pureté des arômes, la précision des équilibres, avec du croquant dans les entrées de gamme et davantage de profondeur dans les Grands Crus.

Et une progression d'années en années.



Agathe est un formidable guide dans une séance de dégustation : avec beaucoup de pédagogie, de mots simples, elle amène chacun d'entre nous à apprécier les différences entre les cépages, les terroirs...

Le tout avec bonne humeur, dans une présentation à l'aveugle amusante : l'auditoire est vite attentif...

Dégustation

Pinot Noir Strangenberg 2007

Macération courte (6 à 8 jours), élevage long en barrique usagée de 1 à 3 vins, au grain fin et de chauffe moyenne
Arômes encore marqués par l'élevage (toasté, vanille), mais le fruit est bien présent : cerise, fraise poivrée, noyau. La bouche est fraîche, élégante, fruitée, svelte mais sans maigreur ; acidité ferme, finale épicée. **14/20**

Muscat 2008

80% Muscat Ottonel - 20% Muscat à petits grains

Senteurs très florales, subtiles, aériennes, dominant même ces notes de raisin frais si caractéristiques du cépage. Une matière qui n'en met pas plein la vue (ou la bouche...), mais qui s'impose par sa finesse, sa pureté aromatique, son profil ciselé, sec, tendu. Une démonstration d'élégance, soulignée d'une finale saline du plus bel effet. **15/20**

As de B 2008

As pour Assemblage (parcelle plantée pêle-mêle des 6 cépages blancs alsaciens) et B pour Bollenberg

Joli peps aromatique, à défaut de complexité, sur une présentation gourmande de fruits et de fleurs blancs. Attaque ronde, avec un peu de sucre résiduel ; pulpe croquante ; finale plus vive, avec un rebond acide et épicé. Un vin qui a su prendre un peu des caractéristiques de chaque cépage : la rondeur des Pinots, la présence aromatique du Gewurztraminer, l'acidité du Riesling et du Sylvaner. **13,5/20**

Parad'Aux 2008

100% Auxerrois

Jeu de mots à partir du nom de la colline, le Strangenberg (Paradis en Alsacien) et le cépage Auxerrois

Dominante florale, secondée par les fruits blancs, une pointe de beurre. Style aérien et frais. Bouche ronde, séductrice, un peu simple mais craquante, fraîche, se buvant avec gourmandise. Bel équilibre de bout en bout, aidé en finale pour une touche saline caractéristique des signatures calcaires. **14/20**

Sylvaner Lutzeltal 2008

1,8 g de sucre résiduel

Odeurs de fleurs, d'herbe coupée, de fruits blancs, une sensation de craie humide. Moins jovial que ces prédécesseurs, mais d'une grande fraîcheur.

Acidité citronnée, matière tendue, un peu stricte, sans concessions, avec une finale épicée, saline.

Expression toute juvénile, encore un peu percutante (l'idée qu'on peut se faire du Sylvaner...), entre autre par l'absence de sucre résiduel, mais qui fait preuve d'une grande rigueur de style : devrait évoluer fort bien après 2 à 3 années de patience (comme le prouvera le 2005 dégusté en fin de repas). **13,5/20**

Sylvaner Eminence 2008

20 à 25g de sucre résiduel

Jouxte la parcelle de Gewurztraminer sur le Zinnkoepflé

Notes de fruits blancs (poire en particulier), de grillé, de fumé, avec une pointe de végétal.

Socle acide solide mais, contrairement au Sylvaner générique, équilibré par le sucre résiduel. Matière ronde, mûre, avec une profondeur évidente, qui s'étire fermement dans une finale épicée (gingembre), crayeuse, saline, particulièrement collante.

Une très jolie réalisation sur ce cépage qui, tout comme le Riesling, peut être un très beau révélateur de terroir.

15,5/20

Riesling Dirstelberg 2008

Moyennement aromatique, il se cantonne aux senteurs d'agrumes, particulièrement le citron vert, dans un style assez austère.

Vin tendu, dynamique, avec une acidité un peu massive, une matière plus simple (bien juvénile...), stricte ; finale assez sobre. **13,5/20**

Riesling Grand Cru Zinnkoepflé 2008

Nez plus ouvert et généreux, sur les fruits blancs, le pomelo, les épices, toujours ces belles notes de citron vert.

Matière profonde, dense, charnue, à l'acidité enrobée ; finale crayeuse, saline, très longuement rémanente.

Un Riesling exemplaire, minéral, armé pour la garde. **16+/20**

Pinot Gris 2008

Arômes plutôt timides, simples, de fruits blancs (poire), d'agrumes (pomelo), avec fraîcheur.

Bouche croquante, sur un registre fruité sympathique (pointe de fraise des bois), une matière peut-être sobre mais assez dynamique ; finale sur le poivre blanc, avec du peps. **14/20**

Pinot Gris Grand Cru Zinnkoepflé 2008

Nez ouvert, mûr, généreux, mais toutefois assez conventionnel, sur un fruité simple, une pointe de fumée.

Matière très généreuse, large, riche, mûre, limitée par un petit manque de tonicité. Registre plus gourmand que réellement noble (les limites du cépage, à mon goût). Finale épicée. **14,5/20**

Gewurztraminer Lutzeltal 2008

Un Gewurztraminer aromatique, mais sans le côté explosif, exubérant, généralement associé à ce cépage. Plus de retenue, de distinction, de finesse aussi pour un nez résolument floral, très rose, relevé d'une pointe de zeste.

Bouche au diapason, fraîche, légèrement ronde, avec une pointe d'amertume (le zeste...), s'étirant sans sucre résiduel sensible. Une réalisation nette, digeste, équilibrée, parfaite pour un apéritif. **13,5/20**

Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé 2008

Archétype olfactif du Gewurztraminer : rose et litchi parmi un panel expressif d'odeurs fruitées et florales. Richesse non décadente, précise et fraîche.

Bouche encore un peu massive, ample, imposant une matière dense, profonde, rehaussée d'une pointe d'amertume ; belle résurgence acide et saline en finale.

Vin encore un peu austère, richement doté, au socle acide solide : il devrait vieillir à merveille en gagnant en finesse. **15,5+/20**

Un Gewurztraminer plus ancien (pas de millésime car pas d'étiquette, mais estimé à 2006) nous a d'ailleurs montré le gain non négligeable en termes de raffinement que les quelques années peuvent donner à ce vin.

Patience, donc...

Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé VT 2007

Nouvelle offrande aromatique avec son panier de fruits, ses notes de rose, de litchi, sa pointe muscatée, ses traces de zeste d'orange. Beaucoup d'élégance.

Liqueur subtile, fine, aérienne, presque ciselée par une acidité précise, non sans une matière sérieuse et ferme ; très longue finale saline qui colle dans la bouche. Très belle VT... **16,5+/20**

Sylvaner 2005

Dégusté pendant le repas, sur les fromages...

Grand ouvert, riche : poire, pointe de fromage, infusion de plantes, thé, citron vert, soupçon terpénique : ce nez pourrait nous faire croire à du Riesling !

Bouche surprenante pour un Sylvaner (en tout cas dans mon référentiel), puisque beaucoup moins acide et tendue que je ne l'imaginai... Mûre, ample, ronde, elle affiche toute la générosité d'un millésime ensoleillé. Pointe d'amertume (zeste de pamplemousse) sur une finale qui garde de la tenue.

15/20

Une gamme vraiment très homogène, cohérente, qualitative, régulière, sur laquelle on peut miser en toute confiance.

Ne parler que de vin serait un peu injuste...

Le domaine Bursin, c'est aussi une famille formidablement accueillante (bien fidèle à la réputation alsacienne...).

Nous avons été reçus la journée entière, profitant, entre autre, d'un très convivial barbecue dans la cour familiale.

Bien plus qu'une visite, une rencontre, un moment de partage.



Quant à Agathe, elle fut un guide patient, nous consacrant toute sa journée de repos pour nous présenter ses vins, sa cave, ses vignes (ici devant sa parcelle de Riesling sur le Zinnkoepflé).

Une femme passionnée et passionnante : ce fut un grand plaisir de partager ce moment avec elle.

Merci pour tout...



Petit changement de décors, direction Niedermorschwihr...

Charmant village, niché au pied des collines abruptes du Sommerberg, doté d'un étonnant clocher vrillé...





L'Alsace telle qu'on l'imagine : maisons à colombage, couleurs, fleurs...

Un vrai décor de poupées...

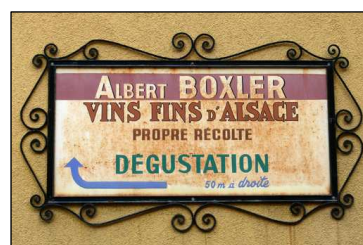
Mais aussi une très célèbre boulangerie pâtisserie, la maison Ferber, connue pour ses confitures, dont les japonais, suite à une émission de télé-réalité filmée au village, s'arrachent le moindre pot...

Surprenant d'ailleurs de croiser autant de citoyens du soleil levant dans ce minuscule village !

Domaine Albert Boxler

Le domaine jouit d'une réputation méritée, le classant parmi les références alsaciennes.

Ce qui se voit de suite : le parking est rempli de voitures immatriculées en Allemagne, en Suisse, en Belgique...



Nous avons rendez-vous à 10h30, mais nos hôtes semblent débordés : un groupe qui finit une dégustation, un autre en pleine séance !

Nous allons donc faire un tour au village...

Un week-end touristique comme celui-là peut s'avérer catastrophique pour l'amateur en quête de rencontre personnalisée...

Nous avons donc eu droit à une dégustation assez simple, avec des fonds de verre et une gamme amputée de bien des références que j'étais venu goûter...

Une leçon que je retiens pour mes futures visites...

C'est Jean Boxler qui nous sert de guide.

Assez discret, peu prolix, il n'incite pas à la décontraction spontanée !

Nous mettons donc un peu de temps à réchauffer l'ambiance initialement froide du début de rencontre....



Crémant 2004

100% Auxerrois

Nez encore assez avare, légèrement fermentaire, avec de timides arômes de fruits blancs.

Bouche acide, un peu stricte, sans la moindre gourmandise, agréable pour sa fraîcheur, sa netteté, sa franchise.

Un effervescent qui nettoie la bouche, sans la flatter. **13/20**

Riesling 2007

Le nez déploie une jolie palette fruitée, mûre, aromatique, sur la pomme, la poire, le pomelo, les fleurs blanches. Jolie matière, flattée par une pointe de sucre résiduel, gourmande, pulpeuse, à l'acidité enrobée ; finale fraîche, sur une dominante d'agrumes.

Propre, net, bien en chair, ce Riesling est résolument séducteur. **14/20**

Pinot Gris 2007

Aromatique, très fruité, le nez se concentre sur les fruits blancs, avec une pointe fumée.

Assez gras, tendre, la bouche s'apprécie pour sa finesse aromatique, son harmonie d'ensemble ; j'aurais apprécié un surcroît d'acidité pour dynamiser une matière légèrement engourdie. **13,5/20**

Riesling Grand Cru Sommerberg JV 2007

JV = Jeunes Vignes plantées en 1996

Remarquablement ouvert et expressif : pomelo, fruits blancs, abricot, pointe muscatée, c'est un joli parfum.

Jolie chair, prégnante, sapide, dense, avec du volume, un beau soutien acide ; longue finale minérale.

Moins de profondeur, de complexité, de puissance que dans les « vieilles vignes » du Sommerberg ou du Brand, mais déjà un fond très sérieux, exprimant une noble origine.

Et surtout une expression aromatique étonnamment généreuse qui m'a fait dire que le vin devait certainement être ouvert depuis quelque temps ; en effet, il avait été débouché une semaine avant, soulignant en plus sa belle tenue à l'oxydation. **15,5+/20**

Pinot Gris Grand Cru Sommerberg 2007

Senteurs mûres de fruits blancs, de pêche, d'amande, avec un soupçon de grillé.

Ample, rond, souple, avec une matière conséquente, mais une acidité un peu juste pour balancer le sucre résiduel, donnant un équilibre de demi-sec. Finale qui relève la tête avec une trace saline appréciable. **14,5/20**

Un vin certainement un peu trop jeune, qu'il faudra patienter quelques temps...

Pinot Gris Grand Cru Brand 2007

Profil là aussi délié, bavard, s'exprimant sur les fruits blancs bien mûrs, mais avec un surcroît de fraîcheur par rapport à son cousin du Sommerberg.

Toujours cette douceur de demi-sec, une matière ample et riche, immédiatement séduisante, mais ici une marque minérale plus distincte, avec une finale affermie. **15/20**

Le Brand s'exprime avec plus de puissance aromatique, plus de facilité que le Sommerberg, mais aussi un peu plus de fermeté, ce à quoi je ne m'attendais pas spécialement...

Gewurztraminer 2007

Très joli parfum pour ce Gewurztraminer grand ouvert s'appréciant, entre autre, sur la rose, le litchi, le zeste d'orange, le pamplemousse. Une belle offrande...

La bouche est caressante, riche et délicate à la fois, avec du volume, mais sans lourdeur ; aucune amertume, mais une acidité intégrée qui rafraîchit la matière tout en préservant sa gourmandise. Difficile d'y résister... **14,5/20**

Riesling Grand Cru Sommerberg D VT 2005

Non proposé à la dégustation, mais servi à ma demande - ouvert depuis 3 semaines !

Magnifiques senteurs d'agrumes mûrs, de citron vert, d'amande, avec une pointe terpénique sobre.

Très jolie matière, à la liqueur discrète, parfaitement équilibrée et tendue par une acidité plus en exergue que sur les réalisations de 2007, donnant au vin davantage d'impact, de rigueur, de puissance ; finale serrée, profondément saline.

Très beau vin, valeur sûre à encaver... **16,5+/20**

Pinot Gris Grand Cru Sommerberg VT 2005

Sélection de grains nobles déclassée - ouvert la veille

Nez austère et puissant, évoquant la coquille d'huître, le côté profondément iodé du violet. Très étrange pour un Pinot Gris, que j'attendais plus classiquement sur un profil fruité...

Bouche riche, au fruit enfin plus évident (abricot, pêche), avec du poids, mais aussi de la finesse ; acidité moins nette que sur le Riesling, mais support minéral plus fort (nouvelle surprise...) avec une finale très collante, ferme, particulièrement longue...

Je ne suis pas un grand adepte du Pinot Gris, mais sur des VT ou SGN, quand il s'exprime avec tant de brio, difficile de rester insensible... **17/20**

Vins assez fidèles à la réputation des terroirs granitiques : des acidités moins percutantes, plus enrobées, pouvant révéler les sucres résiduels (constat plus prononcé sur le millésime 2007 ; 2008, à contrario, offrirait des équilibres beaucoup plus secs) ; des expressions aromatiques assez fortes et séduisantes (à condition toutefois de prendre la précaution de les aérer au préalable).

La patience est souvent indispensable pour les vins du domaine, non seulement pour « manger » leurs sucres, mais surtout révéler une minéralité forte, trop timide dans les dégustations précoces.



La rencontre devient de plus en plus cordiale.

Nous passons dans la fraîcheur du chai admirer les foudres ancestraux (le plus jeune a 50 ans, le plus vieux 200 !), évitant de peu l'exercice délicat de s'y glisser à l'intérieur...

Avant de repartir, nous faisons un petit échange de bouteilles et repartons avec un Riesling Brand et un Sommerberg E 2007 que nous destinons au pique-nique de midi...

Une visite toujours intéressante, desservie par un calendrier et un contexte peu opportuns, que je renouvèlerai donc différemment...

Nous quittons le domaine pour escalader la colline du Sommerberg.

La montée est pentue, heureusement de courte durée. Une marche brève sur la crête nous permet d'admirer le paysage vallonné, les vignes accrochées aux pentes raides, la vue sur le village.

Nous sortons les Laguioles, le pain, la charcuterie et les fromages sur un promontoire ombragé, en même temps que les vins offerts par Jean Boxler, servis façon boy-scoot dans des misérables gobelets à café...



Riesling Grand Cru Brand 2007

Le vin s'exprime avec une force aromatique évidente : agrumes mûrs (pomelo, orange), fruits blancs.

Matière puissante, large, encore souple en attaque (pointe de sucre résiduel), mais au déroulé ferme, dense ; finale épicée qui prolonge cette impression de puissance. **16+/20**

Riesling Grand Cru Sommerberg E 2007

Ensemble plus fermé, peu causant, sur une partition d'agrumes, de fleurs blanches.

Moins de puissance, de chair que dans le Brand, mais un impact acide et minéral plus évident : matière ciselé, impactante, encore un peu stricte, mais particulièrement longue et rémanente. Beaucoup trop jeune, mais superbement armé... **16,5+/20**

Je retrouve avec plaisir les caractéristiques habituelles des deux terroirs, avec un Brand plus démonstratif, plus en puissance et en arômes, et un Sommerberg peut-être moins exubérant, mais d'une redoutable rigueur.

J'aime beaucoup ça...

Repas dégustation à La Taverne Alsacienne

Pendant mon séjour, je souhaitais profiter, avec mes amis, d'un repas gastronomique accompagné d'une déclinaison de Riesling.

Mes désirs furent parfaitement comblés grâce à l'aide de Thierry Meyer, responsable de « l'Oenothèque Alsace », qui organise régulièrement ce genre de repas avec un cuisinier hors pair, Jean-Philippe Guggenbuhl, au restaurant La Taverne Alsacienne à Ingersheim.

Mention toute particulière pour cette adresse, tout simplement exceptionnelle, lieu incontournable, offrant une cuisine de grande qualité et une carte de vins magique, tant pour ses références que pour ses prix, incroyablement bas...

Une sorte de paradis pour tout amateur passionné : courez-y les yeux fermés, c'est prodigieux !

Amuse-bouches

Riesling Dragon 2007 - Domaine Josmeyer

Riesling Tradition 2007 - Domaine Paul Spannagel

Trio d'entrées : tartare de saumon - brochettes de gambas à l'aigre doux - cassolette d'escargots et morilles

Riesling Pflaenzenreben 2002 - Domaine Rolly Gassmann

Riesling Cuvée Précieuse 2002 - Domaine Jean-Pierre Frick

Riesling Grand Cru Saering 2002 - Domaine Schlumberger

Dos de sandre en écaille de pomme de terre, crème de Riesling et asperges

Riesling Jubilé 2004 - Domaine Hugel et Fils

Riesling Grand Cru Kastelberg 2004 - Domaine Guy Wach

Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2004 - Domaine Jean-Marc Bernhard

Sélection de fromages

Riesling Grand Cru Mambourg 1999 - Domaine Marc Tempé

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim 1999 - Domaine Lorentz

Soupe d'agrumes et infusion de verveine citronnée

Riesling Grand Cru Sommerberg Sélection de Grains Nobles 1989 - Domaine Albert Boxler

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten Sélection de Grains Nobles 2006 - Domaine Etienne Loew

Riesling Dragon 2007 - Domaine Josmeyer

Nez assez timide, simple mais frais : poire, melon, pamplemousse, fleurs blanches.

O² furtif, trame acide, ensemble strict, parfaitement sec, sans grande générosité de matière, mais à la silhouette très nette, propre. Un vin qui « fait la bouche »... **13,5/20**

Riesling Tradition 2007 - Domaine Paul Spannagel

Olfaction à peine plus généreuse, toutefois bien fruitée : agrumes, citron vert, fruits blancs, soupçon beurré.

O² furtif, approche un peu plus ronde et facile malgré le support acide musclé ; un registre simple et « gentil » mais un ensemble sans défaut : encore une bonne entrée en matière. **13/20**

Riesling Pflaenzenreben 2002 - Domaine Rolly Gassmann

Terroir argileux sur socle calcaire, situé à Rorschwhir

On est brutalement monté d'un cran avec cette belle réalisation, joliment racée...

Ça respire le Riesling légèrement évolué avec cette pointe terpénique, l'impression de croûte de fromage, la signature classique du citron vert.

Belle matière, ample, sapide, parfumée (trace de tarte tatin, de fraise des bois), avec une belle force minérale ; finale très saline, collante, bien étirée. **16,5/20**

Riesling Cuvée Précieuse 2002 - Domaine Jean-Pierre Frick

Présentation mûre, elle aussi légèrement évoluée, avec ses odeurs de fruits blancs, de pomelo, de zeste, une trace de caramel et d'hydrocarbure.

Jolie pulpe, mûre, sans trop de relief toutefois, sur une structure acide assurant un équilibre et une fraîcheur appréciables, mais sans la profondeur ni la longueur d'autres échantillons de la soirée. **14/20**

Riesling Grand Cru Saering 2002 - Domaine Schlumberger

Terroir de calcaire et grés, situé très au sud, sur Guebwiller

Belle continuité aromatique avec ses deux prédécesseurs puisqu'on retrouve ce profil très Riesling, légèrement évolué avec sa signature subtilement pétrolée, ses notes de fumée, de citron vert, de zeste.

Une bouche assez proche du Pflaenzenreben de Rolly Gassmann, charnue, aromatique, sur un bel équilibre d'agrumes mûrs, une jolie trace saline en finale. Juste un peu moins de profondeur et d'impact minéral.

Mais c'est assurément une bonne affaire, aujourd'hui à point, en plus facilement accessible chez beaucoup de distributeurs... **15,5/20**

Riesling Jubilé 2004 - Domaine Hugel et Fils

Vin issu du Grand Cru Schoenenbourg à Riquewhir, au terroir original, mêlant marne, sable et gypse

On retrouve la jeunesse du cépage, avec ses senteurs d'agrumes (toujours ce citron vert...), de fleurs blanches, quelques impressions de végétal noble (fougère), de fromage (dans un style très légèrement chablisien).

Très belle matière, dotée encore d'une certaine souplesse (acidité enrobée), d'une chair puissante, volumineuse, complexe, tout en préservant un style élégant, presque aérien ; finale raffermie autour d'une franche sensation minérale.

Un bien beau vin, encore tout en devenir... **16,5+/20**

Riesling Grand Cru Kastelberg 2004 - Domaine Guy Wach

Terroir schisteux, situé à Kazenthal

Nez avenant avec son profil à la fois mûr et élégant : agrumes, fruits blancs, épices.

Bouche assez tendre, ronde, résolument gourmande, trouvant son énergie par son acidité et surtout la force de ses épices ; finale plus ferme, bien étirée.

Echantillon déjà fort séducteur, mais encore bien jeune, attendant de révéler davantage de complexité. **15+/20**

Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2004 - Domaine Jean-Marc Bernhard

Terroir granitique, situé à Kazenthal

Effluves racés, mêlant les fleurs, les agrumes, ce beau citron vert, la fougère, avec puissance et noblesse.

Matière assez énorme, dense, imprégnante, et pourtant d'une grande finesse, avec du croquant et de l'élégance ; acidité totalement intégrée, bel impact minéral, finale saline et puissante.

Le plus beau vin sec de mon séjour alsacien... **17/20**

Riesling Grand Cru Mambourg 1999 - Domaine Marc Tempé

Terroir marno-calcaire, situé à Zellenberg

Arômes merveilleux, légèrement surmûrs : pêche, zeste d'orange, agrumes, citron vert, fruits exotiques, litchi, pointe pétrolée, le tout avec complexité et fraîcheur. Top !

La bouche n'est pas tout à fait en phase, moins généreuse : certes élégante, précise, d'un équilibre irréprochable, elle paraît un peu svelte, sur une chair mesurée, sans la profondeur et les formes que le nez suggérait... J'apprécie toutefois sa finesse, sa fraîcheur, son expression subtile. **15/20**

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim 1999 - Domaine Lorentz

Terroir marno-calcaire, situé sur Ribeauvillé

Approche prudente, avec une robe déjà étonnamment orangée, un nez qui confirme une forme d'oxydation précoce pour un échantillon aussi jeune : notes de pomme cuite, de munster, d'orange, de zeste, dans un ensemble plutôt austère.

Toujours pas d'éclat aromatique en bouche, mais une matière quand-même très cohérente, fine, d'un bel équilibre, assez tendre, sans grand impact, mais de belle tenue. Les arômes me laissent quand-même un doute sur la bonne santé de la bouteille... **(14/20)**

Riesling Grand Cru Sommerberg Sélection de Grains Nobles 1989 - Domaine Albert Boxler

Terroir granitique, situé à Niedermorschwihr

Evolution majestueuse et complexe : citron vert, pamplemousse, croûte de fromage, champignons nobles, touche terpénique, épices.

Douceur éphémère en attaque dans ce vin qui semble avoir « mangé » tout son sucre, s'imposant par son tranchant, sa droiture, sa force minérale, presque stricte (un comble pour une SGN !) ; un vin presque sec, ferme, collant, longuement rémanent.

Quelle présence ! Grand vin... **18/20**

Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten Sélection de Grains Nobles 2006 - Domaine Etienne Loew

Terroir original de marne, calcaire et gypse

Beau registre aérien et subtil sur la mandarine, le kumquat, le pomelo, les fruits blancs.

Même délicatesse en bouche, avec une liqueur équilibrée, fine, ciselée, presque « fragile », déroulant telle une caresse.

Un délice en fin de repas, s'imposant avec évidence : un exemple de digestibilité et de précision. **16/20**

A noter le mariage quasi parfait de ces deux derniers vins avec le dessert préparé par Jean-Philippe Guggenbuhl...

Lequel, d'ailleurs, a eu tout juste pour tous les accords...

Vraiment une soirée exceptionnelle pour laquelle je remercie chaleureusement tant Jean-Philippe Guggenbuhl que Thierry Meyer (qui, au passage, nous a offert 3 bouteilles...) pour leur générosité, leur compétence et leur passion qu'ils communiquent avec talent.

Taverne Alsacienne

(Jean-Philippe Guggenbuhl)

99 rue de la République

68040 INGERSHEIM

Tél : 03.89.27.08.41

contact@tavernealsacienne

<http://www.tavernealsacienne-familleguggenbuhl.com/presentation.html>

Thierry Meyer

L'Oenothèque Alsace

<http://www.oenoalsace.com/>

