



Alsaces "matures" Vendredi 29 mai 2015

**La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Cécile Debroas Castaigns pour la séance du soir.
Photos et mise en page par Philippe Ricard.**

Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns - PS : Pierre Simon.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)

1. Alsace Grand Cru Pfersigberg Riesling : Domaine Schueller "Cuvée H" 2002

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5 - PS15

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - CDC16,5

Avec une robe jaune citron légèrement dorée, c'est un nez sur les agrumes (citron à peine confit, orange) et les fleurs (fleur d'oranger) qui se dégage en premier lieu, laissant place ensuite à des notes grillées, de pierre, de silex.

La bouche est très tendue, d'une structure mince et fine, mais avec beaucoup de présence, et terminant elle aussi sur une touche minérale, légèrement fumée.

C'est un vin austère certes, très sec, très jeune encore, manquant juste d'un peu d'expression pour être un grand. Très élégant et épuré.

2. Alsace Grand Cru Rangén Riesling : Domaine Schaetzel 2002

A l'ouverture : DS15,5 - PR15 - PS16

Après 5 heures d'aération : DS15 - CDC15

La robe, d'emblée, donne le ton, avec un jaune bien doré, légèrement cuivré.

Le nez confirme la bouche par une maturité certaine, qui fait penser à un vin liquoreux : « miellé », un peu lacté, sur l'orange confite, la marmelade d'orange, l'abricot sec, les raisins secs, les fruits confits, les dates, la noisette, arômes évoquant une petite oxydation.

La bouche est riche, avec du sucre résiduel et pas mal d'alcool, malgré une belle acidité qui signe le millésime. Plus ample que le premier, mais moins ciselé, bien moins droit. (Nous sommes sur le grand Cru Rangén, le plus au sud de l'Alsace, donc bénéficiant de plus de chaleur et de maturité).

3. Alsace Grand Cru Sommerberg Riesling : Domaine Boxler "L31" 2002

A l'ouverture : DS16,5 - PR16,5/17 - PS16

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - CDC16

Vin jaune citron tirant sur l'or jaune.

On est sur une expression encore différente ici, avec des arômes d'agrumes, de citron et de zeste d'orange, mais aussi une touche de poire pochée, de fruits exotiques et de pierre chaude.

La bouche est assez vive, de belle structure, riche et puissante, mais légèrement dépassée par l'alcool tout de même. Une petite amertume se rajoute qui, je trouve, lui va bien.

Pour moi, la finale est un peu courte tout de même, par rapport à ce que je connais des rieslings de chez Boxler.

4. Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) 2002

A l'ouverture : DS15 - PR14,5/15 - PS14,5

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - CDC15,5

Robe jaune citron légèrement doré.

C'est avec un caractère légèrement plus marqué "riesling" que le nez se développe ici, avec d'emblée une touche minérale de "pétrole", accompagnée d'agrumes (citron, zeste de citron, citron confit) et de fleur d'oranger, de verveine. Un nez relativement précis, encore très jeune.

Vin riche et tendu à la fois, moins riche que le précédent, légèrement sur l'alcool.

5. Alsace Grand Cru Geisberg Riesling : Domaine Kientzler 2002

A l'ouverture : DS16 - PR17,5 - PS15

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - CDC17

Robe jaune citron, brillante.

Nez faisant très Riesling avec des arômes de pétrole, de citron, de poivre et de menthe, et une bouche droite, tranchante, nette, parfaitement équilibrée.

C'est un vin certes discret et moins démonstratif que les 4 premiers, mais de très belle facture, alliant précision, pureté et élégance. Une beauté froide mais percutante (pardon, je me lâche).

6. Alsace Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Sainte-Catherine" II" 2002

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15,5/16 - PS16,5

Après 5 heures d'aération : DS16 - CDC16

Robe citron, légèrement fluo.

Encore un joli nez de Riesling sur le citron, le zeste de citron, également très floral (verveine, menthe), et une bouche tendue, acide, fraîche, avec suffisamment de gras pour le rendre très gourmand.

Vin d'expression pure, fine et discrète, de belle longueur.

7. Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Sainte-Catherine" 2002

A l'ouverture : DS15 - PR15/15,5 - PS14,5

Après 5 heures d'aération : DS15 - CDC14,5

Robe jaune citron doré.

Un nez qui ressemble à celui d'un vin moelleux, mûr, avec du citron confit, des dates fraîches, de la marmelade d'orange. Et une bouche un peu sur l'alcool, d'un manque de fraîcheur certain, avec une finale un peu courte.

Il y a tout de même beaucoup des différences entre ces deux derniers vins du domaine Weinbach. On évoque peut-être une question de bouchons, ce dernier vin présentant ce qui pourrait nous faire penser à une petite oxydation. On ne retrouve pas la pureté du précédent.

8. Alsace Grand Cru Sommerberg Riesling : Domaine Boxler "L31DII" 2002

A l'ouverture : DS18,5/19 - PR18,5 - PS18

Après 5 heures d'aération : DS18,5 - CDC18

Avec une robe tirant sur l'or jaune, c'est à un vin très expressif dont nous avons à faire maintenant, de belle maturité, sur le pétrole, la pierre, le silex, l'orange, l'écorce d'orange, une légère touche de fruits exotiques, des épices. Le nez est très riche mais garde tout de même une certaine élégance.

La bouche est elle aussi riche, expressive, avec un léger sucre résiduel. Démarrant sur le sucre mais finissant sur l'acidité et la fraîcheur, ce vin a beaucoup de relief. Très beau vin, qui à l'aveugle nous est signé d'emblée Boxler, sur cette cuvée la plus sucrée du domaine dans les Riesling secs.

9. Alsace Grand Cru Muenchberg Riesling : Domaine Ostertag 2002

A l'ouverture : DS15 - PR15 - PS14

Après 5 heures d'aération : DS16 - CDC16

Robe jaune citron doré, légèrement fluorescente.

Grande intensité aromatique encore sur ce vin, très minéral, fumé, sur la pierre chaude, mais aussi la pomme, le citron confit, l'ananas, la verveine. En bouche, le vin est plutôt élégant, suave, mais avec une ampleur moindre par rapport au précédent.

10. Alsace Grand Cru Sommerberg Riesling : Domaine Boxler "L31E" 2002

A l'ouverture : DSED - PRED - PSED

Après 5 heures d'aération : DSED - CDCED

Robe très dorée, or jaune cuivré.

Nez de pomme, oxydé, pas net.

11. Alsace Altenbourg Tokay Pinot Gris : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Cuvée Laurence" 2002

A l'ouverture : DS15 - PR14,5/15 - PS14

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - CDC14,5

Robe dorée, or jaune légèrement cuivré.

Nez de liquoreux : beurré, fruits confits, abricot sec, poire, mirabelle.

Avec un peu de sucre résiduel, la bouche est ronde, simple, sans trop d'expression et courte.

12. Alsace Grand Cru Rangen de Thann Riesling : Domaine Schoffit "Clos Saint-Théobald" 2002

A l'ouverture : DS14 - PR(?) - PS14

Après 5 heures d'aération : DS14 - CDC(14)

Robe sur l'or jaune, légèrement cuivré.

Premier nez un peu déroutant de gentiane, de gaz, avec un côté fumé.

La bouche est sèche, amère, dure.

Je ressens une oxydation. Selon Pierre, le terroir, souvent, est très marqué sur ces vins, spécialement ici sur le cru Rangen. En effet, Rangen, le plus méridional des grands crus d'Alsace, est un des rares terroirs volcaniques. Ce qui, à première vue, pourrait nous faire penser à une déviance, ne pourrait être qu'une expression très marquée du terroir ?

13. Alsace Grand Cru Sommerberg Riesling : Domaine Boxler "L31D" 2002

A l'ouverture : DS17 - PR17/17,5 - PS17

Après 5 heures d'aération : DS17 - CDC17

Robe jaune citron doré clair.

Nez légèrement beurré et minéral, sur le pétrole, l'orange, le zeste d'orange, la mandarine, les fruits jaunes et les épices. Très expressif et pur.

La bouche est très vive encore, intense, puissante, tendue, longue. Très joli vin.

14. Alsace Grand Cru Sommerberg Riesling : Domaine Boxler "L31E" 2002

Deuxième bouteille

Uniquement le soir : DS18,5 - CDC17,5

Robe jaune citron.

Nez de citron, zeste de citron, verveine, floral (acacia, fleurs blanches), un peu miellé. La bouche est vive, sans sucre résiduel, sur l'orange confite, le grillé, avec beaucoup de volume, de chair, et de fraîcheur. Vin restant très jeune.

Sur cette deuxième bouteille, le vin est pur et de grande envergure.

15. Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Sainte-Catherine L'Inédit" 2001

A l'ouverture : DS15,5 - PR14,5 - PS15

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - CDC15

Robe dorée cuivrée.

Nez riche, très agrumes, sur l'orange, le miel, la marmelade, légèrement "alcooleux".

La bouche a de l'ampleur, de la richesse aussi, l'alcool ressortant un peu malgré une acidité pourtant bien présente. Joli vin, mais un peu plus simple que les précédents, moins tendu et s'essouffant un peu (légère oxydation ?).

16. Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Sainte-Catherine L'Inédit" 1998

A l'ouverture : DS15 - PR15 - PS16

Après 5 heures d'aération : DS15 - CDC15,5

Jaune citron sur le doré.

Nez floral, sur la verveine, le tilleul, la menthe, et les agrumes, le citron, citron confit.

La bouche fait très jeune, bien plus jeune que le précédent (peut-être est-il mieux protégé?), une bouche puissante mais manquant un peu d'éclat.

17. Alsace Grand Cru Rangen de Thann Pinot Gris : Domaine Zind-Humbrecht "Clos Saint Urbain" 2000

A l'ouverture : DS16 - PR17 - PS16,5

Après 5 heures d'aération : DS16 - CDC16

Robe dorée cuivrée.

Nez beurré, lacté, sur le miel, le caramel, la confiture de lait, très mûr, où se mêlent également les arômes de pomme et de coing.

La bouche est riche, miellée, avec une jolie acidité, l'alcool dominant un peu malheureusement.

Joli vin savoureux.

18. Alsace Grand Cru Rangen de Thann Riesling : Domaine Zind-Humbrecht "Clos Saint Urbain" 2000

A l'ouverture : DS17 - PR17 - PS18

Après 5 heures d'aération : DS17 - CDC17

Robe dorée très cuivrée.

Nez légèrement caramélisé, sur le miel, les épices (poivre), le citron confit, et une aromatique de fleurs blanches qui pourrait paître un peu lourde.

En bouche, avec une acidité très élevée, ce vin fait très riesling. De la puissance, de la richesse alcoolique, et une finale intéressante et savoureuse, sur l'amertume (écorce

d'orange). Le style de vins qui devrait être plus agréable dans sa jeunesse, sur sa fraîcheur, mais qui est encore magnifique. Une grosse personnalité !

19. Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Sainte-Catherine 1898-1997 Cuvée du Centenaire" 1997

A l'ouverture : *DSED - PR(?) - PS13*

Après 5 heures d'aération : *DSED - CDC(?)*

Robe jaune citron pâle aux reflets encore verts

Le nez est fermé, piquant, peu aromatique (géranium, bougie, naphthaline).

La bouche est fermée, bloquée, inexpressive (SO₂ ?).

20. Alsace Grand Cru Rosaker Gewurztraminer : Domaine Mittnacht-Klack 1990

A l'ouverture : *DS14 - PR13 - PS14*

Après 5 heures d'aération : *DS14 - CDC13*

Robe jaune citron pâle, jeune, aux reflets verts, mais typique, à cet âge là, d'une protection exagérée par le dioxyde de soufre.

Nous sommes sur un nez de citron vert, de rose, de litchi, d'épices, mais l'aromatique est contenue et n'évolue pas à l'aération. La bouche est dure, le vin fermé, bloqué malheureusement.

21. Alsace Grand Cru Moenchberg Pinot Gris : Domaine Marc Kreydenweiss 1991

A l'ouverture : *DS10 - PR09 - PS12*

Après 5 heures d'aération : *DS10 - CDC(10)*

Robe jaune citron

Nez particulier, épicé, de prune, piquant.

Bouche dure.

22. Alsace Grand Cru Sporen Gewurztraminer : Domaine Mittnacht-Klack 1989

A l'ouverture : *DS13 - PR12 - PS13*

Après 5 heures d'aération : *DS13 - CDC12*

Robe jaune citron

Nez épicé, sur la rose, le litchi, expressif, mais bouche plate et légèrement brûlante.

Avec un léger goût de bouchon.

23. Alsace Grand Cru Furstentum Gewurztraminer : Domaine Weinbach (Clos des Capucins) "Cuvée Laurence" 1992

A l'ouverture : *DS16 - PR16 - PS15*

Après 5 heures d'aération : *DS16 - CDC15,5*

Enfin un très joli gewurztraminer, frais, expressif, fin, sans lourdeur.

Robe jaune citron dorée, arômes fins de rose et d'épices douces.

La bouche est précise, fine, fraîche et légèrement épicée.

24. Alsace Grand Cru Brand Riesling : Domaine Boxler 1995

A l'ouverture : DS17,5 - PR17,5 - PS16,5

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - CDC17

Robe dorée clair

Nez complexe, miellé, de citron, de menthe, de verveine, avec des touches minérales de pierre, d'hydrocarbures.

Bouche très vive encore, puissante, intense et complexe.

Pas de notes d'évolution sur ce vin qui peut vieillir plusieurs années encore certainement.

25. Alsace Grand Cru Brand Pinot Gris : Domaine Boxler 1995

A l'ouverture : DS16 - PR16/16,5 - PS16

Après 5 heures d'aération : DS16 - CDC16

Robe dorée claire.

Nez de melon mûr, de pêche et de fruits cuits.

Bouche très vive encore, suave, et longue.

Très joli Pinot Gris de 20 ans d'âge tout de même!

Nous finissons cette dégustation sur l'excellent domaine Boxler produisant des vins ciselés et de forte personnalité.

Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération

Une belle dégustation qui démontre, encore une fois, avec ces vins de 13 ans d'âge (14 vins de 2002) et plus (11 vins de millésimes allant de 1990 à 2001), que les grands rieslings d'Alsace sont des vins de garde, et ceci même sur un millésime comme 2002 qui n'est pas considéré comme un excellent millésime. Ces vins, d'une jeunesse toujours bien présente sur les meilleurs Grands Crus, ont encore, pour la plupart, de belles années devant eux.

Les vins du domaine Boxler nous ont particulièrement enchantés, comme toujours, avec cette tension, cette pureté, cette rectitude, cette complexité, mêlées de puissance et d'amplitude, sur de très longues finales.

Dans le millésime 2002, viennent ensuite les rieslings des domaines Kientzler et Schueller, de très beaux vins, plutôt élégants et austères, épurés, de grande classe, puis les vins du domaine Weinbach, s'essouffant légèrement, malheureusement. En effet, nous avons décelé chez quelques uns une légère oxydation ou un manque d'éclat.

Le riesling et le pinot gris du domaine Zind-Humbrecht, tous deux de l'excellent millésime 2000, sont également superbes.

Sur les 4 pinots gris dégustés, deux se sont avérés de "très bons vins" et de longue garde également (Boxler 1995 et Zind-Humbrecht 2000).

Quant aux 3 gewurztraminers, un seul nous a enthousiasmés, celui du domaine Weinbach 1992.