

Approche des rieslings allemands

Sessions des 24 et 25 Novembre 2016



La dégustation, préparée par David Rayer, est commentée par Laurent Gibet pour les séances du soir.

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.

Elles proviennent intégralement de la cave de David Rayer, un des experts en vins allemands les plus reconnus aujourd'hui.

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 sans présentation à l'aveugle, par séries.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

A l'ouverture : DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - AA : Attila Aranyos

Après aération : DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - CDC : Cécile Debroas Castaigns - FM : François Martinez - DR : David Rayer

Mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Pages 4-17	1 ^{ère} séance de dégustation
Pages 18-30	2 ^{ème} séance de dégustation
Page 31	Conclusion
Pages 32-34	Un mot de David Rayer...

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

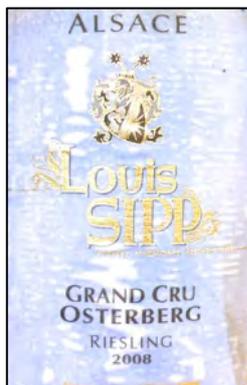
Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

1^{ère} Séance : Jeudi 24 Novembre 2016



Pirate : Alsace - Louis Sipp Riesling Osterberg 2008

Style sec, acidulé (citron vert). Matière austère, semblant manquer de socle.

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR16+ - MS16 - AA16+

Après aération :
DS15+ - LG14,5+ - CDC15 - FM14 - DR14,5



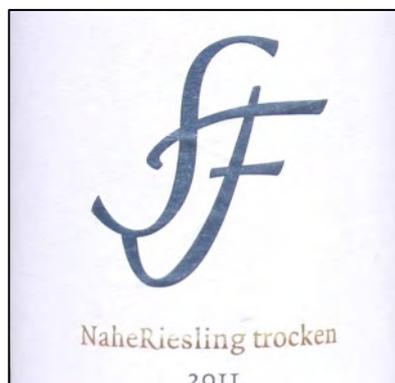
Franken - Weltner Rödelseer : Sylvaner trocken 2012

Sol : base calcaire, marno-argileuse et Gipskeuper

Pomme, citron, inflexions végétales, un peu comme dans le cas d'un pinot auxerrois. Forte acidité, grosse protection soufrée (protectrice mais tyrannisante). Finale assez rustre, amère.

A l'ouverture :
DS15 - PR15 - MS15 - AA15

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - CDC14 - FM14 - DR14,5



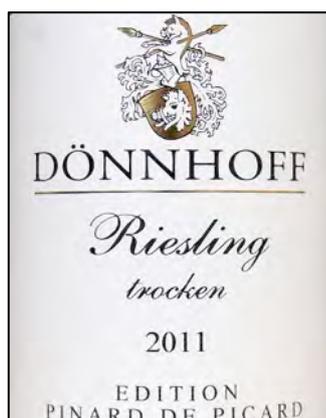
Nahe - Schäfer-Fröhlich : NaheRiesling trocken 2011

Sol : base origine volcanique et argile

Terpénique, citronné avec en sus du fruit de la passion et des épices légères. Matière simple, incisive, filiforme.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15 - MS15,5 - AA15

Après aération :
DS15 - LG15 - CDC14,5 - FM15 - DR15



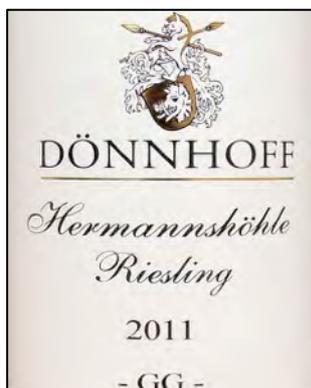
Nahe - Dönnhoff : Riesling trocken 2011

Base : base volcanique, argile et calcaire

On ausculte ici des notes plus mûres de tarte au citron, de combava. Matière acide mais particulièrement enrobée. Soufre bien présent. David nous explique qu'il faudrait moins de soufre pour convenir à ce type de bouteille bouchée par une capsule à vis (il existe aussi des mises avec bouchon liège).

A l'ouverture :
DS15 - PR(15+) - MS14 - AA14

Après aération :
DS15 - LG15,5 - CDC15 - FM16 - DR15



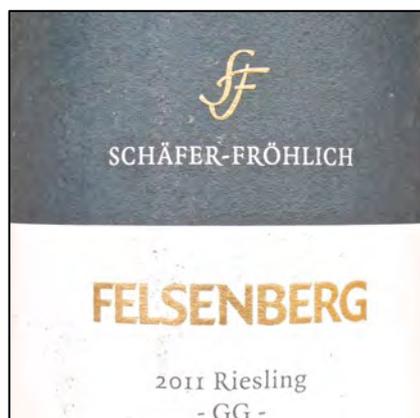
Nahe - Dönnhoff : Niederhäuser Hermannshöhle Riesling GG 2011

Sol : schiste, volcanique, porphyre et calcaire

Maturité poussée, avec des senteurs de lait de coco, de citronnelle, de pêche. Matière cohérente, dense et parfumée.

A l'ouverture :
DS17,5 - PR17/17,5 - MS17 - AA17

Après aération :
DS17 - LG16,5 - CDC16 - FM16,5 - DR17,5



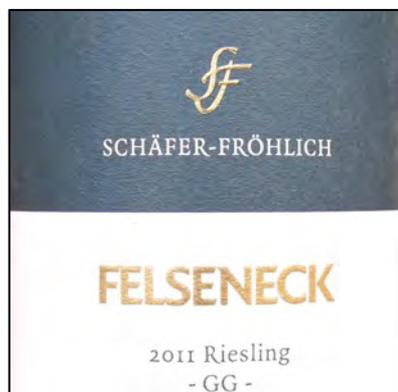
Nahe - Schäfer-Fröhlich : Schlossböckelheimer Felsenberg Riesling GG 2011

Sol : volcanique (ryolithe) et argile

Arômes ici peu développés (minéralité ou soufre ?). Bouche amère, tendue, austère.

A l'ouverture :
DS17,5 - PR16/16,5 - MS18 - AA16

Après aération :
DS17,5 - LG16,5 - CDC17 - FM17 - DR17,5



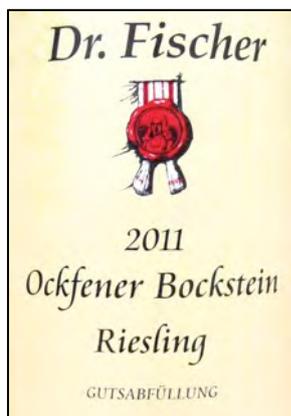
Nahe - Schäfer-Fröhlich : Bockenauer Felseneck Riesling GG 2011

Sol : schiste, basalte et quartzite

On trouve sur ce grand cru un substrat puissant et long, sur les agrumes, avec un soupçon de gaz carbonique. Un grand cru qui mérite 5 à 10 ans de garde supplémentaires.

A l'ouverture :
DS17 - PR17+ - MS18 - AA17

Après aération :
DS17,5 - LG17 - CDC16,5 - FM16 - DR18



Saar - Dr. Fischer : Ockfener Bockstein Riesling 2011

Sol : schiste

Expression plus joviale, sympathique mais limitée avec sa légère sucrosité citronnée, sans réelle rémanence.

A l'ouverture :
DS14 - PR14,5 - MS14,5 - AA14

Après aération :
DS14 - LG14,5 - CDC14,5 - FM14,5 - DR14,5



Saar - Van Volxem : Saar Riesling 2011

Sol : schiste

Un vin de base, crémeux (malo faite), abricoté, plaisant mais un peu téléphoné.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5/15 - MS15 - AA14,5

Après aération :
DS14,5 - LG15 - CDC15,5 - FM15 - DR15



Mosel - Von Schubert Maximin : Grünhäuser Herrenberg Riesling Kabinett 2011

Sol : schiste

Matière fréillante, amicale, fruitée, sur la poire et la citronnelle. Gamme Spätlese. Soufre marqué (capsule à vis, de nouveau).

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15/15,5 - MS16 - AA15,5/16

Après aération :
DS15 - LG15 - CDC14,5 - FM16 - DR16



Ürziger Würzgarten



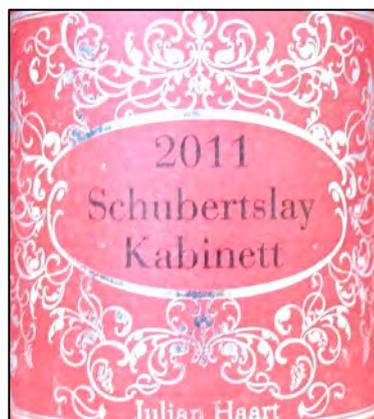
Mosel - Karthäuserhof : Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Kabinett 2011

Sol : schiste

Conformément à l'approche du domaine, la matière première semble ici moins mûre, plus "verte" (les vendanges étaient terminées ici alors que le domaine Von Schubert Maximin n'avait pas démarré les siennes, nous commente David). L'austérité s'exprime sur les agrumes et les épices et on gagne en longueur. Une autre version de vin fruité de la Ruwer.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5/15 - MS15 - AA15

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - CDC15 - FM16 - DR16,5



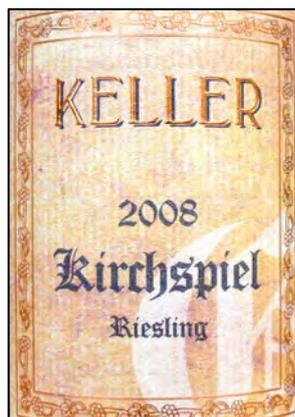
Mosel - Julian Haart : Piesporter Schubertslay Riesling Kabinett 2011

Sol : schiste

Parfums encore peu déployés mais intéressants et nets : tilleul, épices, kumquat. La bouche, faussement passive, possède une tension plus qu'honorable et se déguste avec gourmandise.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14 - MS14 - AA15

Après aération :
DS14,5 - LG16 - CDC16 - FM16,5 - DR16,5



Rheinhessen - Keller : Westhofener Kirchspiel Riesling GG 2008

Sol : calcaire et argilo-calcaire

Notes de pomelo, de citron vert, d'épices (cannelle, cumin). Bonne allonge et beaux amers pour cette cuvée fruitée, acide, longiligne, encore logiquement monolithique. A revoir dans 5 ans (et plus).

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5/16+ - MS15,5/16 - AA15

Après aération :
DS15 - LG16 - CDC15,5 - FM16 - DR16,5



Rheinhessen - Keller : Westhofener Morstein Riesling GG 2008

Sol : calcaire et argilo-calcaire

Ananas, citron et épices pour ce cru nettement plus compact, très dense, de longue garde. On décèle également des tonalités végétales (petit pois, fève), parfois reprochées aux vins hexagonaux issus du millésime 2004 (elles sont ici manifestes sans heureusement s'avérer affreuses). A revoir dans 10 ans.

A l'ouverture :
DS15 - PR16+ - MS16,5/17 - AA15

Après aération :
DS16 - LG17,5 - CDC17 - FM16,5 - DR18+



Pfalz - Dr. Bürklin-Wolf : Deidesheimer Hohenmorgen Riesling trocken G.C. 2008

Sol : grès, argile et sable sur calcaire

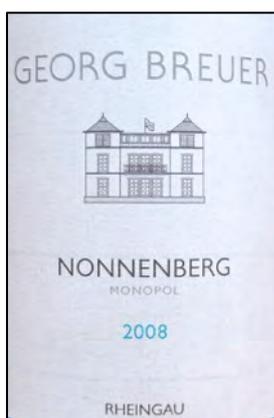
On retombe ici d'un cran pour un vin plus moins ambitieux, fruité, exprimant des goûts de fruits tropicaux en conserve (ananas, papaye). Finale parasitée par des amers un peu trop prononcés (peau de pamplemousse).

A l'ouverture :
DS14 - PR14,5/15+ - MS14 - AA15,5

Après aération :
DS14,5 - LG15 - CDC15,5 - FM14,5 - DR16



Scharzhofberg



Rheingau - Georg Breuer : Rauenthaler Nonnenberg Riesling 2008

Sol : phyllite (métaphorique) et terre à brique

J'ai trouvé dans ce vin au style très pugiliste une réelle énergie mais il est encore à ce stade un peu agressif (acidité offensive), plutôt uniforme (on y débusque quelques senteurs de terpènes et de citron), sans trop de dénivelé. Il faudra attendre quelques années avant qu'il s'assagisse, se complexifie, s'adoucisse aussi.

A l'ouverture :
DS17,5 - PR17+ - MS17,5 - AA16,5/17

Après aération :
DS17 - LG16,5 - CDC16 - FM17 - DR18



Nahe - Emrich-Schönleber : Monzinger Halenberg Riesling -R- 2008

Sol : conglomérat schiste, quartzite et caillou

Le profil de ce vin est plus doux/sucré. Flaveurs tranquilles d'orange, d'épices, de lait de coco, de crème de cassis.

A l'ouverture :
DS17 - PR18 - MS18 - AA17,5/18

Après aération :
DS17 - LG16,5 - CDC17,5 - FM16 - DR18+



Mosel - Wwe Dr. H. Thanisch : Berncasteler Doctor Riesling Kabinett 2004

Sol : schiste

Ce cru vénérable permet ici une expression précise, complexe, sans tapage mais parfaitement nuancée, d'une appréciable douceur acidulée. Aguiçieuse, elle déroule en vagues, sur des goûts appelants (lait de coco, mandarine, gingembre).

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16 - MS16,5 - AA15,5

Après aération :
DS16,5 - LG17 - CDC16 - FM17 - DR17,5



Graacher Himmelreich



Mosel - Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Kabinett 2004

Sol : schiste

Bouche aérienne (mais bien légère ?), relativement simple : épices, agrumes, menthe poivrée. Manque de vibration (si l'on compare aux meilleures cuvées du domaine, et en particulier aux cuvées d'enchères).

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PR16,5 - MS16,5 - AA16

Après aération :
DS17 - LG16 - CDC16,5 - FM17,5 - DR16,5



Pirate : Alsace - Boxler Riesling VT "Zacharie" 2004

Riche, miellé, alcoolisé et trop de volatile (pourriture grise ?).

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PR16,5 - MS16 - AA(16)

Après aération :
DS? - LG13 - CDC13 - FM14 - DR?

Rappel : Boxler Riesling GC Sommerberg Cuvée Zacharie Vendanges Tardives 2004 : 8/01/2008

DS18 - PC18 - LG16,5+ - MS18 . Note moyenne : **17,6**

Expression moins tonitruante mais bien fleurie et fruitée : clémentine, cédrat.

La bouche est alors plus constrictive mais avec un fort potentiel et une belle présence du Botrytis. Un taux de sucre résiduel supérieur est ici contrebalancé par un duo acidité/minéralité qui confère à ce beau vin volumineux une personnalité oxymorique (extraversion sobre).



Mosel - Ernst Clüsserath : Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese (cuvée des enchères) 2008

Sol : schiste

Fruits tropicaux et une énergie interne acidulée qui rappelle un peu celle d'un vin de glace (cryoextraction naturelle possible, sur ce territoire). Le fruit est simple mais tenu, équilibré, goûteux.

A l'ouverture :
DS17 - PR16/16,5 - MS17,5 - AA17

Après aération :
DS17 - LG17 - CDC17 - FM16,5 - DR17



Mosel - Willi Schaefer : Graacher Domprobst Riesling Auslese 2004

Sol : schiste

Raisin de Corinthe, clémentine et mangue se conjuguent dans une palette aromatique fruitée. Trame riche à la persistance acidulée.

A l'ouverture :
DS17,5 - PR18 - MS18 - AA17,5

Après aération :
DS17,5 - LG17,5 - CDC17,5 - FM17,5 - DR18,5



Mosel - Willi Schaefer : Graacher Domprobst Riesling Auslese 2001

Sol : schiste

Pamplemousse et pointe miellée. L'expression est relativement friande, un peu amère et manque de subtilité pour vraiment séduire. La finale ne parvient pas vraiment à s'élever.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5 - MS16 - AA14

Après aération :
DS16,5 - LG16 - CDC16,5 - FM17 - DR17,5



Village d'Ürzig

2^{ème} Séance : Vendredi 25 Novembre 2016



Franken - Rainer Sauer : Escherndorfer Silvaner trocken Muschelkalk 2013

Sol : base Muschelkalk

Ce second silvaner me semble plus offert que le premier. Compote de pomme, poire, pamplemousse, avec des épices douces (dont la cannelle). Maturité, finesse et soufre plus discret, mieux géré (capsule à vis également). Un cépage cependant plus monocorde que le noble riesling.

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5 - CDC13 - AA13,5

Après aération :
DS14 - LG15 - MS15 - FM14 - DR15



Nahe - Schäfer-Fröhlich : Fröhlich trocken 2013

Sol : base origine volcanique et argile

Vivacité sur le fruit de la passion, le citron jaune. Matière moyenne, simple, mais avec une bonne dynamique (surtout vu le cépage, qui est ici le Müller-Thurgau).

A l'ouverture :
DS13 - PR13 - CDC13,5 - AA13,5

Après aération :
DS13,5 - LG14,5 - MS13 - FM14 - DR12,5



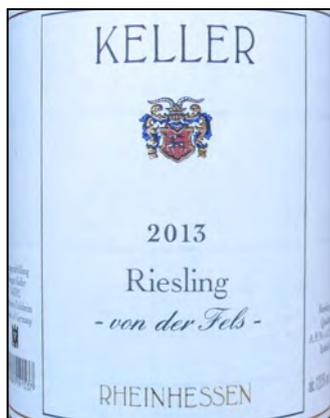
Mosel - Egon Müller : Scharzhof Riesling 2013

Sol : schiste

A la fois très mûr et très vif (il y aurait au final environ 30 grammes de sucre résiduel). Terpénique, balsamique, épicé, avec du fruit de la passion et du jus de citron frais.

A l'ouverture :
DS14 - PR15 - CDC15 - AA15,5

Après aération :
DS14,5 - LG15,5 - MS14,5 - FM15,5 - DR15,5



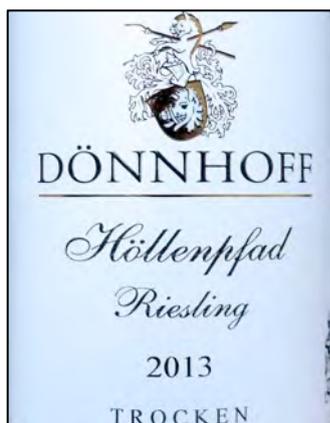
Rheinhessen - Keller : Riesling von der Fels 2013

Sol : base argilo-calcaire

Odeurs très "Riesling" (terpéniques, balsamiques), tout en fraîcheur, avec des épices, de la verveine. Cohérent sur une matière intermédiaire et on termine sur une bouche littéralement irradiée de vivacité citronnée.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5/15 - CDC14,5 - AA14

Après aération :
DS14,5 - LG15,5 - MS15,5 - FM13,5 - DR16



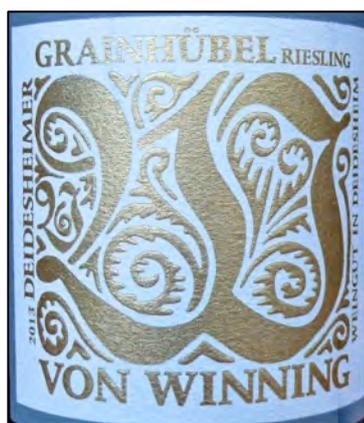
Nahe - Dönnhoff : Roxheimer Höllenpfad Riesling trocken 2013

Sol : grès rouge

Vin levuré. Grès rouge. Cru devenu GG aujourd'hui. On retrouve ici le style du domaine, plus en douceur (même si l'acidité reste conséquente). Le milieu de bouche s'accorde donc plus de confort moelleux, illustré par une dominante de tarte au citron meringuée.

A l'ouverture :
DS14 - PR15 - CDC13,5 - AA14

Après aération :
DS14 - LG15,5 - MS15 - FM15 - DR16



Pfalz - Von Winning : Deidesheimer Grainhübel Riesling trocken 2013

Sol : argile, sable et marne

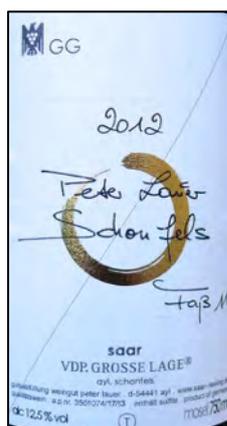
L'aspect est ici plus végétal, avec du poivron vert, de la verveine citronnelle, de la menthe, du poivre. Le caractère est très intransigent (en sous-maturité ?). Certains évoquent la variété du Sauvignon, je pense de mon côté plutôt au Grüner Veltliner (Riesling mais pas tout à fait).

A l'ouverture :
DS13,5 - PR13,5/14 - CDC13 - AA13,5

Après aération :
DS14 - LG15 - MS13,5 - FM14,5 - DR16



Ayler Kupp



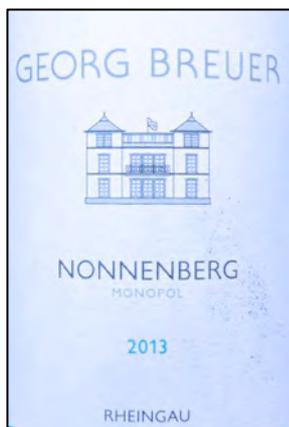
Saar - Peter Lauer : Riesling Schonfels GG Fass11 2012

Sol : schiste

Vignes non greffées. Autant le vin précédent est cadennassé, autant celui-ci est particulièrement avenant. Présentation bien mûre (un côté viande grasse, rillettes), profonde, avec beaucoup de fruit (pêche). Tendru, très sapide, harmonieux, avec une superbe noblesse des amers. On se régale.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR16,5+ - CDC16,5 - AA15,5

Après aération :
DS17 - LG17,5 - MS17,5/18 - FM18 - DR18



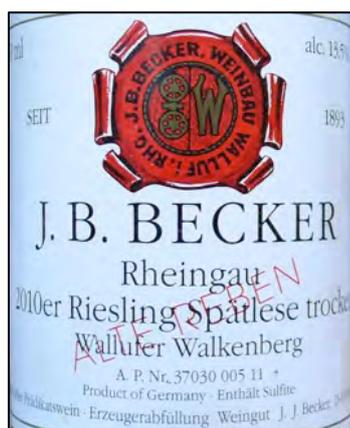
Rheingau - Georg Breuer : Rauenthaler Nonnenberg Riesling 2013

Sol : phyllite (métaphorique) et terre à brique

Présentation délibérément fermée/mutique/fruste, pour un vin dans lequel on déniche des accents citronnés et salins. Emprisonné (encore plus lors de la session de l'après-midi), uniforme, avec une bonne densité de matière et un soupçon de sucre résiduel intégré. Attendre 10 ans.

A l'ouverture :
DS14 - PR13,5/14 - CDC14,5 - AA14,5

Après aération :
DS15 - LG16+ - MS16,5+ - FM16 - DR17,5+



Rheingau - J.B. Becker : Wallufer Walkenberg Riesling Spätlese trocken Alte Reben 2010

Sol : loess et terre à brique

Goût de pommes caramélisées dans ce vin mûr et acide, présentant un début d'évolution (sensation de miel).

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5+ - CDC16,5 - AA17

Après aération :
DS16 - LG16,5 - MS16,5/17 - FM17 - DR17



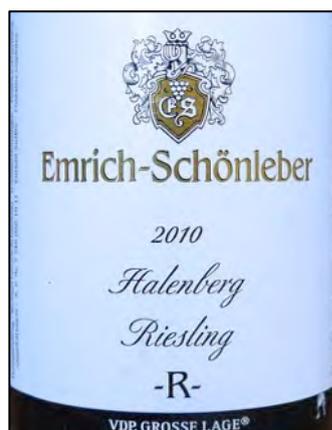
Pflaz - Dr. Bürklin-Wolf : Deidesheimer Hohenmorgen Riesling trocken G.C. 2010

Sol : argile, sable et grès

Bouchon.

A l'ouverture :
DSED - PRED - CDCED - AAED

Après aération :
DSED - LGED - MSED - FMED - DRED



Emrich-Schönleber : Monziger Halenberg Riesling -R- 2010

Sol : conglomérat schiste, quartzite et caillou

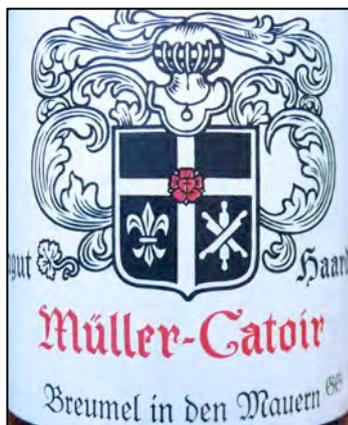
Proposition joyeuse, sautillante (un léger perlant), en style fruité (comme dans le cas du 2008 bu hier).
Le vin, au milieu de bouche assez tendre, se boit avec délice.

A l'ouverture :
DS17 - PR17/17,5 - CDC17 - AA18

Après aération :
DS17 - LG17 - MS18 - FM17,5 - DR18



Ürziger Würzgarten



Pfalz - Müller-Catoir Haardt Bürgergarten Breumel in den Mauern 2010

Palette aromatique curieuse, extravagante, impliquant de la rose, de la lavande (Muscat ? Gewurztraminer ?). Coupable manque de soutien en milieu de bouche. Le vin a séduit l'après-midi ...

A l'ouverture :
DS16,5/17 - PR17 - CDC16,5 - AA16,5/17

Après aération :
DS14? - LG15 - MS(14) - FM14 - DR?

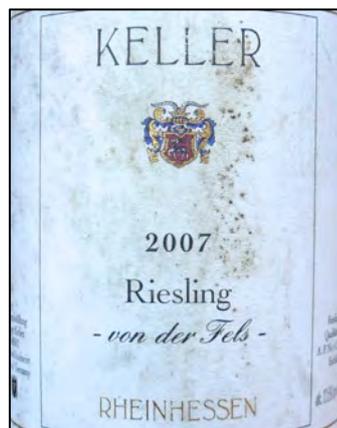


Pirate : Alsace - Louis Sipp Riesling Kirchberg 2010

Bouteille saline, avec du citron, du cumin. Goût ferme, salivant, pour un vin qui commence un peu à s'extirper de sa gangue minérale.

A l'ouverture :
DS17 - PR16,5+ - CDC17 - AA16+

Après aération :
DS17 - LG16,5/17 - MS17+ - FM17 - DR17,5



Rheinhessen - Keller : Riesling von der Fels 2007

Sol : base argilo-calcaire

Arrière-goût liégeux.

A l'ouverture :
DSED - PRED - CDCED - AAED

Après aération :
DSED - LGED - MSED - FMED - DRED



Pfalz - Koehler-Ruprecht : Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken 2007

Sol : marne et terre à brique sur calcaire

Nez exprimant les agrumes, l'anis, une pointe safranée (liée au soufre ?). Bouche solide, austère (carence fruitée), un peu raide à ce stade.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14 - CDC15,5 - AA15

Après aération :
DS15 - LG15,5/16 - MS16 - FM16 - DR14,5



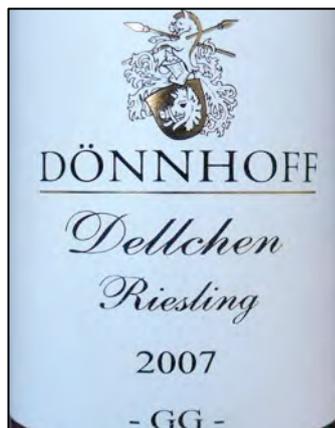
Pfalz - Koehler-Ruprecht : Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken R 2007

Sol : marne et terre à brique sur calcaire

On monte ici clairement en gamme avec un vin imposant, généreux, délivré. Douceur et maintien sur de très longues saveurs corsées mêlant épices, mandarine et rhubarbe. Magnifique.

A l'ouverture :
DS16 - PR14,5/15 - CDC16 - AA15

Après aération :
DS17 - LG17,5/18 - MS18,5 - FM18,5 - DR18,5



Nahe - Dönnhoff : Norheimer Dellchen Riesling GG 2007

Sol : schiste et roche volcanique (porphyre et mélaphyre)

Mangue, fruit de la passion, citron confit pour un vin expressif, exotique, très mûr, finissant sur beaucoup de pamplemousse.

A l'ouverture :
DS16,5 - PR17 - CDC17 - AA16,5

Après aération :
DS16,5 - LG16,5/17 - MS17 - FM16 - DR17



Mosel - Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Kabinett 2007

Sol : schiste

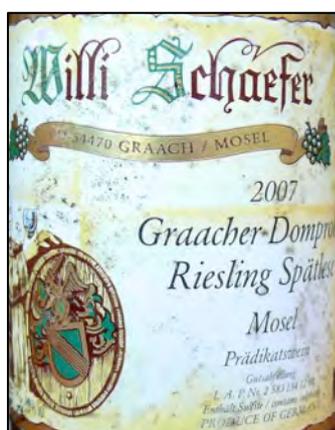
Tendance acidulée, citronnée (citron vert incisif) et épicée pour un vin à 10° d'alcool, restant plutôt léger. Notes complémentaires de fleurs entêtantes (lys) et de citronnelle. Présence correcte mais le vin n'est pas très vibrant et desservi par une amertume un peu trop prononcée.

A l'ouverture :
DS17 - PR16 - CDC17 - AA17

Après aération :
DS17 - LG16 - MS17 - FM16,5 - DR16,5



Ürziger Würzgarten



Mosel - Willi Schaefer : Graacher Domprobst Riesling Spätlese 2007

Sol : schiste

Sophistiqué et en même temps facile d'accès, vibrant, rythmé, valorisé par une belle fraîcheur de jus d'orange frais. Très belle intégration du sucre.

A l'ouverture :
DS16,5+ - PR16,5+ - CDC16,5 - AA16,5

Après aération :
DS17,5 - LG17 - MS17 - FM16,5 - DR17,5



Mosel - Dr. F. Weins-Prüm : Erdener Prälat Riesling Spätlese 2007

Sol : schiste

Fruité, corsé, riche (copieux) pour une matière de gamme Auslese. Style moins tonitruant, immédiat (naturel ?) que dans le cas du vin de Willi Schaefer mais le terroir, comme dans le cas du Berncasteler Doctor, est noble/fécond et le sucre s'intégrera avec le temps.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5 - CDC15 - AA14

Après aération :
DS15 - LG16,5/17 - MS16,5 - FM15 - DR16,5



Mosel - Joh. Jos. Prüm : Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2001

Sol : schiste

Lys en fleurs capiteuses, mandarine, épices, sauna (pierres chaudes) composent un ensemble frais, citronné, diaboliquement précis, qui commence à prendre forme, après 15 ans de gestation. Intense et vibronnant (niveau Goldkapsel ?).

A l'ouverture :
DS17,5 - PR17 - CDC16,5 - AA16,5/17

Après aération :
DS17,5/18 - LG17,5 - MS18,5 - FM19 - DR18,5



Mosel - Wwe Dr. H. Thanisch : Berncasteler Doctor Riesling Auslese 2001

Sol : schiste

On bénéficie ici d'une production de toute beauté, qui semble moins prête à boire (si l'on compare au Spätlese WS 2001 de Prüm). La richesse s'exprime via des notes de mangue pour un vin paisible, stable, prenant son temps, tenu par une acidité sans faille.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5/17 - CDC16 - AA15

Après aération :
DS17 - LG17 - MS17,5 - FM17 - DR17,5



Mosel - Fritz Haag : Brauneberger-Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese 2001

Sol : schiste

Expression plus fruste, lactique, pour des goûts d'abricot, de caramel au beurre salé. Le vin se montre simplet, plat et est affublé d'une légère pointe de colle.

A l'ouverture :
DS? - PRED - CDCED - AAED

Après aération :
DS14? - LG14,5 - MS(15) - FM15 - DR?

CONCLUSION

Après ce beau parcours riche en plaisir et enseignements confirmant s'il en était besoin l'exceptionnelle plasticité du Riesling, je ne me lancerai pas dans une conclusion trop longue (il n'y en aura volontairement qu'une pour les deux séries) dans la mesure où nous avons donc goûté des vins très différents (secs et fruités, en apogée ou non, ...), issus de régions diverses (la Moselle diffère de la Nahe, le supplément de douceur des vins de Dönnhoff étant par ailleurs dû à la fois au climat et au choix de vinification).

Nous avons croisé, en instantané, des expressions très variées. Les indications fournies par l'encylopédiste David Rayer se sont avérées très utiles :

- conduite des vignes et des vendanges :
 - on patiente plus chez Karthäuserhof que chez le voisin Von Schubert Maximin, situé à quelques encablures, et Egon Müller accorde une absolue priorité au ramassage de raisins botrytisés
 - certains vigneron enclenchent les malolactiques, d'autres non
 - des cuvées d'Auslese peuvent inclure une part importante d'Eiswein
- spécificités de terroirs (y compris en interrégional – cf. par exemple l'acidité accrue des vins de la Saar par rapport à ceux de la Moselle)
- particularités des types de vinification (on ne protège pas les vins de la même manière chez J. J. Prüm et chez Willi Schaefer)

Savoir que l'Auslese 2001 de Fritz Haag est issu de jeunes vignes, suite au remembrement du terroir, est encore un autre type d'information de terrain très utile.

Ces explications nous ont permis de mieux comprendre la présentation actuelle (et future ?) des vins (deviner un Riesling alsacien à l'aveugle dans ce panel n'est pas chose aisée, au demeurant).

Avec dans certains cas des vins juvéniles/secs à l'acidité cinglante (2013, 2010 - malgré une désacidification permettant de désactiver le mordant). Des expressions encore logiquement élémentaires, de longue garde (Breuer, Keller), qui évolueront bien (les vins de Breuer étaient réticents jeunes là où le vin de Peter Lauer, certes sur 2012, se dévoilait sans retenue).

J'avoue un faible pour les vins fruités, d'un équilibre unique au monde, d'une gourmandise irrésistible, encore plus quand ils arrivent en apogée.

Merci donc à David Rayer pour cette sélection de haut vol, sur deux soirées attentives et joyeuses.

Il y a eu des vins de haut niveau et je repense ici avec bonheur à des visites sur place avec le même David, pendant les enchères (Versteigerung), qui m'ont permis de déguster en rafale un nombre impressionnant de très grands vins fruités.

Ces nombreuses cuvées d'enchères possèdent dans l'immense majorité des cas un réel supplément d'âme (de prix aussi, bien évidemment), de profondeur de champ, d'explosivité fruitée, de vibration minérale (on "monte" alors à 19/20 voir plus).

On pourrait enfin explorer d'autres pistes, tant la diversité des Rieslings allemands est grande.

Bassermann-Jordan, Christmann, Zilliken, Loosen, Markus Molitor, Grans-Fassian, Robert Weil, Gunderloch, Weiser-Künstler, Von Hövel, ... ne sont en effet pas en reste pour produire des cuvées également fort recommandables.



Berncastel (Doktor en arrière plan)

Un mot de David Rayer...

L'organisation de dégustations autour des vins allemands, et plus précisément de différents Rieslings allemands, dans les locaux du club de dégustation In Vino Veritas à Toulouse avait été évoquée voilà bien longtemps déjà. L'année 2016 a (enfin) permis de concrétiser ce projet, sur lequel nous avons travaillé durant quelques mois.

C'était un plaisir personnel de déguster ces vins avec un ensemble de dégustateurs remarquables, autant par la sympathie de leur accueil que pour les compétences de dégustation (bien connues notamment à l'aveugle) des participants. Cette première approche, divisée en deux sessions, a été volontairement large en terme de gamme de Rieslings (régions, sols, styles de vinification, etc.) tout en essayant d'avoir des domaines, des vins et des millésimes identiques afin d'aborder plus en détails les différentes nuances. Les principales régions productrices de grands Rieslings étaient présentes : Mosel (avec la Saar et la Ruwer), Rheingau, Nahe, Palatinat et Rheinhessen. Trois vins de "mise en bouche" ont été servis, deux de Franconie produit avec du Sy(i)lvaner et un de Nahe avec le Müller-Thurgau.

Les vins avaient été volontairement choisis jeunes, allant du millésime 2013 au millésime 2001. Ils ont été servis par série de millésimes frais et mûrs. S'il n'y avait qu'une conclusion à tirer, elle serait la démonstration de la capacité de vieillissement de ces vins, et j'ajouterais même plus, la nécessité de faire vieillir ces vins pour en tirer le maximum. Nous savons tous que le Riesling est un cépage aromatique, vif et complexe, qui peut contrairement à certains autres cépages sembler bien se présenter à tout âge. Il est également clair pour bon nombre d'entre nous que le Riesling a des capacités de vieillissement hors norme. Toutefois, et comme tout grand vin de ce monde, la quintessence et l'optimum du Riesling ne sont atteints qu'au bout d'un vieillissement conséquent, souvent au minimum une décennie voire largement plus, y compris pour les secs. Et cela est valable dans toutes les gammes (vins de niveau village aux grands crus), pour autant qu'il s'agisse bien sûr de vins qualitatifs. La série de 2008, millésime frais et "tendu", a été un exemple frappant : les vins ont encore besoin de quelques années pour se montrer moins austères et atteindre leur plateau de maturité.

La principale difficulté lorsqu'on aborde le monde des vins allemands reste le décryptage des étiquettes (et souvent même la prononciation des noms). La diversité et la multitude de crus, couplées à d'autres paramètres comme une législation très stricte et la présence ou non de sucre résiduel, font qu'il existe une nomenclature des vins très complexe. De plus l'évolution lancée depuis le début des années 2000 principalement par l'association des meilleurs vignerons d'Allemagne (le VDP) porte à peine ses fruits aujourd'hui, même si elle a progressé parfois de manière à embrouiller les consommateurs (Erste Lage, Grosse Lage, Grosses Gewächs, etc). Pour autant, la législation est souvent très précise et claire, et j'espère avoir pu apporter aux dégustateurs présents des éléments et astuces afin de mieux s'y retrouver. Le parcours pour décrypter et comprendre ces vins est long (et même infini, mais n'en est-il pas de même pour les autres pays?), mais tellement passionnant que je pense qu'il mérite une attention particulière tant les vins peuvent apporter satisfaction et même émotion aux dégustateurs. Il faut parallèlement rappeler que dans la majeure partie des cas les rapports qualité/prix sont absolument exceptionnels, et le système de vente sur allocation est encore extrêmement rare même dans les domaines les plus prestigieux. J'encourage également tout le monde à aller une fois sur place, les paysages (surtout mosellans) sont incroyables de beauté avec souvent des pentes vertigineuses. Enfin les vignerons vous accueilleront généralement avec une sympathie et une gentillesse hors classes (un nombre non négligeable parle français, quasiment tous parlent anglais).

Ces deux sessions de dégustations ont également été très riches et instructives pour moi. Je "baigne" dans le Riesling allemand depuis quelques années, et le fait d'avoir des avis que je pourrais qualifier d'extérieurs (même si nombre de dégustateurs présents connaissaient déjà bien l'Allemagne) a été très appréciable, d'autant que les discussions étaient aussi intéressantes qu'argumentées. Nous avons pu à quelques reprises noter des différences liées je pense plus aux goûts et aux expériences des personnes présentes qu'à la qualité des vins. Cela fait également partie du monde du vin et de la facette subjective des dégustations. Mes notes, pour ceux qui regarderont de plus près, se veulent refléter le vin à son apogée, et pourront paraître plus hautes à quelques reprises car j'estime que certains (la majorité en fait) seront encore meilleurs dans quelques années.

Merci donc pour l'organisation de ces deux soirées, et merci aux participants pour les différents échanges.

