

**Quelques vins Allemands :
Egon Müller, JJ Prüm, Köhler-Ruprecht
Vendredi 27 avril 2012**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Laurent Gibet pour celle 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 de chaque séance.

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 par série, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun

- PS : Pierre Simon - MF : Maxime France.

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)



1. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Le Gallais - Egon Müller Wiltinger Braune Kupp Riesling Kabinett 2009 (AP3567 142-05-10) - 10,5°

A l'ouverture : PR14 - MF14 - PS14. Note moyenne AM : 14

Robe claire, tout juste paille, faiblement teintée de vert ; bulles bien visibles.

Dessin simple mais très précis, orienté fruits frais : raisin, poire, citron, gelée de coing, fleurs blanches, menthe, tilleul, frangipane... ça claque bien !

Jolie caresse, douce et friande, où le sucre est bien titillé par les bulles et l'acidité. Pas de quoi non plus grimper aux rideaux : le vin est propre, bien fait mais, à l'ouverture, sommaire, sans grande nuance ni longueur.

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC16 - LG14,5 – MS16. Note moyenne SOIR : 15,5

Accueil gourmand sous forme d'arômes fruités (confiture de reine-claude, bergamote, goyave, poire bien mûre, citron vert) complétés par une classique et jolie expression de tisane (tilleul).

Expression moelleuse, accueillante mais simple, manquant un peu de vibration et d'élan.



2. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Kabinett 2009 (AP3567 142-2-10) - 9,5°

A l'ouverture : PR(14,5) - MF(14,5) - PS15. Note moyenne AM : (14,7)

Aspect très pâle, aux reflets argent et vert ; encore des bulles, plus discrètes.

Arômes indécis, pointant les fleurs blanches, le sureau, le tilleul, des traces végétales sur la fougère, les feuilles froissées, mais globalement bridés par le soufre et ses stigmates de pétard ou autre allumette frottée.

Par rapport au Gallais, ce Kabinett propose une matière plus excitante, notamment dans l'équilibre des saveurs : l'acidité, très salivante, semble « dissoudre » les sucres, offrant une sensation fuselée et digeste des plus plaisantes. Dommage par contre que le soufre contraigne sa liberté d'expression.

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16 - LG15,5 – MS16,5. Note moyenne SOIR : 16

Nez réduit exprimant des senteurs d'hydrocarbures, de pastille Vichy, de soda (Sprite), de végétal et de fruit de la passion (on peut ainsi lui trouver un petit côté "sauvignon"). Riche et friand, plus aérien, éclatant et profilé que "Le Gallais". Cette bouteille tout en légèreté constitue une représentative entrée en matière (finesse, taux d'alcool particulièrement bas, intégration du sucre résiduel).



3. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Kabinett 2008 (AP3567 142-03-09) - 8,5°

A l'ouverture : PR14,5/15 - MF15,5- PS15,5. Note moyenne AM : 15,3

On continue dans les teintes pâles, très brillantes, à peine nuancées de vert.

Joli fruit, aux contours délicats (mandarine, kumquat, citron, zeste, mirabelle, poire), notes printanières de fleurs blanches, de tilleul, de verveine, de menthe fraîche. Aussi élégant que sobre, comme légèrement timide.

CO² moins perceptible, avec un rendu un peu plus rond, soyeux, à la douceur féminine, où l'acidité, toujours salivante, semble davantage enrobée. Un vin qui profite toujours de son caractère digeste et fin, légèrement amer sur la finale, mais qui, une nouvelle fois, reste sur une gamme gentille.

La Lettre à Elise, version Clayderman.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG15 – MS15. Note moyenne SOIR : 15,1

Ce vin offre des senteurs de fruits exotiques (dont l'ananas), de menthol, de ramboutan, de camomille et de citron.

Pas mal mais moins typé, tenu et pur que le 2009.



4. Palatinat : Weingut Köhler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese Trocken 2009 (AP5123 147-21-10) - 12,5°

A l'ouverture : PR14,5/15 - MF15 - PS16. *Note moyenne AM : 15,3*

Couleur soudain plus jaunie, avec une pointe de doré, de vert.

Tempérament plus trempé, fougueux, puissant, peut-être le moins charmeur de tous, mais en même temps assez complexe et nuancé... Jeune (lactique, crémeux), solaire (pomme au four, caramel, eau de vie de mirabelles), aromatique (clin d'œil au viognier sur l'abricot, la lavande, la pêche de vigne), avec d'étonnantes notes de kirsch, de réglisse, de gelée de coing, d'épices, des traces musquées qui virent peu à peu au bouillon de poule...

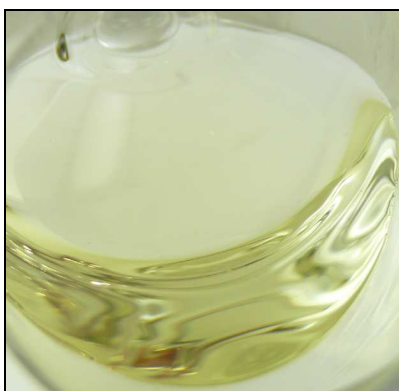
Sec, droit, amer, alcooleux, l'équilibre et les sensations sont quelque peu chamboulés dans ce contexte particulier de vins sucrés à 8° d'alcool (une sorte de gros biker au milieu de jeunes filles en tutu)... Mais le caractère puissant de ce vin, son relief singulier, sa longueur assez énorme (sur l'amertume de gentiane) ne peuvent laisser indifférent ; un peu plus de douceur et d'harmonie seraient toutefois bienvenues...

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC14,5 - LG13,5 – MS14,5. *Note moyenne SOIR : 14,3*

Un nez pour le coup fort différent développant des odeurs de tarte au citron meringuée, (presque caramélisée), de rhubarbe.

Bouche manquant sensiblement de ressort (un peu plate et endormie, avec un alcool sensible), escortée d'amers de pamplemousse. Elle ne me semble pas posséder les qualités d'arômes, de structure et d'équilibre des vins précédents.





5. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Spätlese 2009 (AP3567 142-07-10) - 8°

A l'ouverture : PR15,5/16+ - MF16 - PS15,5. Note moyenne AM : **15,8**

Présentation toujours claire, mêlant le paille, l'argent et le vert.

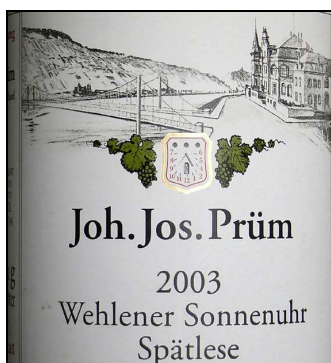
Les parfums aimeraient bien s'envoler (notes distinguées de mandarine, de camomille, de menthe, avec une pointe exotique sur le litchi), mais de nouveau le soufre impose sa contrainte... Encore un vin pour le moins... stabilisé !!!

L'appréciation gustative est étonnamment plus libre, avec une révélation aromatique différente, plus complète, vitalisée tant par le CO² que l'acidité ; cette dernière signe une nouvelle fois cet équilibre subtil des beaux rieslings mosellans, avec l'impression d'inciser les chairs au scalpel... La liqueur semble se dissoudre, laissant place à un univers de saveurs et de légèreté des plus séduisants... Les glandes salivaires tournent à plein régime...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC16,5 - LG16,5/17 – MS16,5. Note moyenne SOIR : **16,4**

Un nez réduit (mais sans gravité), serein, encore simple, sur la verveine citronnelle, le mangoustan.

Bouche gourmande, équilibrée (fuselée), "évidente", infiniment digeste, se développant sur ces belles et récurrentes saveurs d'agrumes.



6. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2003 (AP2576 511-35-04) - 8,5°

A l'ouverture : PR14,5 - MF15 - PS15. Note moyenne AM : **14,8**

Liqueur huileuse, imposante, aux reflets verts appuyés.

Nez solaire aux arômes légèrement plantureux, sur la pêche bien mûre, la poire pochée, le miel, légèrement relevé de tilleul et de citronnelle.

Matière à l'avenant, rebondie, chatoyante, à la gourmandise immédiate, s'offrant dans une douceur quelque peu lascive, sans doute un peu saturante, mais s'attardant comme une caresse... C'est très bon, mais relativement empesé, sans les nuances et les subtilités gracieuses qui font la singularité des plus beaux rieslings allemands.

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC17 - LG17 – MS17. Note moyenne SOIR : **17**

L'âge a ici permis le développement d'une complexité olfactive inspirée : fleurs blanches, épices, miel/pollen, pastille Vichy, agrumes multiples et même crème de cassis (yeux fermés).

Bouche riche mais sans aucune lourdeur handicapante, avec l'aisance apportée par le superbe retour acide d'une finale savoureuse et longue (équilibrée au cordeau). Belle réussite pour ce 2003 au superbe toucher (il y a eu peu de pourriture noble sur ce millésime), ciselé, plutôt excitant. Meilleur le soir, à l'unanimité.



7. Palatinat : Weingut Köhler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Auslese Trocken 2009 (AP5123 147-15-10) - 13°

A l'ouverture : PR14,5 - MF16 - PS15. Note moyenne AM : **15,2**

Robe paille davantage jauni, avec même du doré, toujours ces nuances vertes.

Accueil réduit, très rillettes d'oie, puis discours heureusement plus fruité, solaire et opulent, pâtissier, évoquant l'abricot, la frangipane, la crème fraîche, la réglisse...

Richesse relativement contenue en bouche, où la puissance n'empêche pas la finesse... Le vin n'est tout de même pas un poète et l'acidité (moins percutante que sur les vins sucrés !) doit s'associer à l'amertume et aux épices pour proposer un minimum de fraîcheur et de tenue. Bref, du caractère, du muscle, beaucoup de persistance, mais une nouvelle fois un contexte ingrat pour ce deuxième vin sec où les différences alcooliques sont bien trop marquées.

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - PC15,5 - LG14,5 – MS15,5. Note moyenne SOIR : **15**

Nez simplifié et opulent exprimant la verveine (avec à la limite une impression florale et muscatée de viognier).

Bouche marquée par l'alcool, puissante, roborative.



8. Palatinat : Weingut Köhler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Auslese 2007 (AP5123 147-12-08) - 8,5

A l'ouverture : PR14 - MF15 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Teinte quelque peu jaunie, avec des reflets verts et dorés.

Senteurs fringantes, pures, marquées par les agrumes, le zeste, l'orange, la mandarine confite, une légère touche terpénique.

Toucher fin et soyeux, glissant « facile », sans relief ou identité particulière, ni le caractère acide et sapide des vins de Moselle : réalisation techniquement très propre, mais impersonnelle, pantouflarde...

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC14 - LG14,5 – MS14,5. Note moyenne SOIR : **14,3**

Notes terpéniques et fruitées (clémentine).

Bouche simplement acidulée, sans surprise (un peu quelconque), gentilette (peu alcoolisée).



9. Palatinat : Weingut Köhler-Ruprecht Kallstadter Saumagen Riesling Auslese 2005 (AP5123 147-10-06) - 10,5°

A l'ouverture : PR15,5 - MF15,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **15,8**

Couleur jaune clair, reflets dorés, toujours cette présence de vert.

Senteurs discrètes, sur une gamme gracile faite de citronnelle, fleurs blanches, poire et miel...

Bouche plus à son aise, à la liqueur assez grasse, onctueuse, s'évasant largement en bouche. Moins de subtilité qu'en Moselle, surtout moins de force acide : l'équilibre n'est pas sur la dentelle et la fraîcheur aérienne, mais davantage sur l'amertume, la finale laissant l'impression d'avoir sucé un bâton de réglisse. Moins d'élégance donc, mais un caractère singulier et généreux qui peut avoir son public...

Après 5 heures d'aération : DS14 - PC13,5 - LG14 – MS14,5. Note moyenne SOIR : **13,9**

Nez réduit laissant passer des senteurs limitées d'agrumes et de verveine.

Bouche possédant une certaine richesse et se développant assez banalement sur des amers "téléphonés" de pamplemousse.



10. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2006 (AP2576 511-02-08) - 8°

A l'ouverture : PR14,5/15 - MF15 - PS14,5. Note moyenne AM : **14,8**

Registre coloré assez constant, paille légèrement jauni, avec des pointes de vert ; bulles clairement visibles.

Arômes familiers de tilleul, verveine, citronnelle, zeste, citron, anis, menthe, mandarine, à priori mûrs (évocation de pêche blanche, abricot), mais tenus en laisse par des traces de soufre légèrement castratrices.

Sucres prodigieux que l'acidité et le CO² ne parviennent pas vraiment à alléger : matière pleine, joufflue, mais légèrement pataude, même appesantie en finale. A l'ouverture, le duo soufre/sucre le prive de liberté...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC17,5 - LG17,5 – MS17,5. Note moyenne SOIR : **17,5**

Panier fruité (fruits exotiques), floralité, hydrocarbures. Le tout est précis et déjà complexe.

Matière dense, citronnée, épicée, dansante. Superbement calibrée, très goûteuse, étincelante. Un vin qui avait manifestement besoin d'air.



11. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2003 (AP2576 511-19-04) - 8°

A l'ouverture : PR15 - MF15,5 - PS15. *Note moyenne AM* : **15,2**

Aspect paille, quelques traces de doré, de vert.

Nez de nouveau confiné par le soufre : citronnelle, pamplemousse, fruits blancs, pointe de menthe, pour un message des plus sobres.

Belle surprise en bouche, où la maturité du millésime semble balancée tant par l'acidité que la présence du CO² : équilibre très convaincant, abouti, traçant, presque vif, offrant au dégustateur la sensation de sucres fondus, dans un ensemble frais et digeste.

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC15,5 - LG16,5 – MS16. *Note moyenne SOIR* : **16,3**

L'expression aromatique de ce 2003, fruitée et végétale, très réservée, n'a pas la brillance de celle du 2006.

La bouche est en revanche bien construite avec son attaque moelleuse suivie par un milieu de bouche cohérent achevé par une finale d'une appréciable longueur (on profite ainsi de beaux arrière-goûts véhiculés par ce qu'il faut d'acidité).



12. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Auslese 2009 (AP3567 142-04-10) - 7,5°

A l'ouverture : PR17,5+ - MF18 - PS17. *Note moyenne AM* : **17,5**

Robe paille, gris vert.

On replonge avec plaisir dans un verre enfin pur, éclatant, encore un peu jeune (aspect légèrement lactique), mais délicieusement spontané : mandarine, pomelo, citron, pâte d'amande, menthe fraîche... Une bouffée d'air frais !

Voici enfin l'archétype du beau mosellan où la douceur du sucre s'évanouit pour laisser place à l'acidité : on attaque en suavité pour finir en tension, sur une découpe chirurgicale des chairs. Un vin sur la fougue de sa jeunesse, mais déjà haut en saveurs, terriblement excitant et salivant. La classe...

Après 5 heures d'aération : DS17,5/18 - PC18 - LG17 – MS18. *Note moyenne SOIR* : **17,7**

Remarquable avenance aromatique, encore logiquement primaire, qualifiée par des odeurs de fruit de la passion, de mangue, de mirabelle, de bouquet de menthe fraîche, de tisane.

Matière superbement constituée, encore simple évidemment mais de beau potentiel (dense, complète, pure, équilibrée). Un vin attendrissant qui sent très bon et qui devrait vaillamment affronter les ans. Diaphane magie mosellanne ... (je l'attendais plus souvent dans cette série huppée).



13. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Auslese 2008 (AP3567 142-22-10) - 7,5°

A l'ouverture : PR16,5+ - MF17 - PS16. *Note moyenne AM : 16,5*

Le paille est ici plus jauni, lumineux, avec des inflexions dorées et vertes.

Zeste, poire, menthe, pastille Vichy, miel, pâte de coing, raisin de Corinthe : si l'origine est explicite, la maturité est plus significative, prodiguant une richesse flatteuse, presque exotique, sans renier ses habituelles qualités d'élégance. On plongerait volontiers dans le verre...

Cette maturité se retrouve en bouche, avec un équilibre plus gourmand que dynamique, une liqueur chatoyante, où le sucre prend les devants, avec délice, même si l'impact acide nous chatouille moins la langue. Le temps sera sans doute utile pour digérer cette richesse et offrir le flamboiement espéré...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC17 - LG16 – MS17. *Note moyenne SOIR : 16,5*

Le nez rassemble des fragrances de mandarine, de poire au sirop, de pomme verte.

Bouche sapide, fruitée, épicée, dotée d'une belle acidité porteuse. Fraîche, allante, elle semble posséder moins d'éclat et de fond que celle du 2009.



14. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel 2002 (AP2576 511-31-03) - 7°

A l'ouverture : PR? - MF(16) - PS15,5. *Note moyenne AM : (15,8?)*

Teinte paille jauni, lumineuse, avec comme toujours des reflets verts.

Encore un méchant relent de soufre et de réduction qui nous met rillettes, pétard et piquants dans les narines ! Suivent loin derrière des notes bien pâlichonnes de tilleul, verveine, pétrole...

Matière jugulée en conséquence, certes avec des sensations physiquement très rassurantes (finesse de toucher, gras et acidité en phase, CO² alerte, pour un équilibre irréprochable - ce qui rassurera certains d'entre nous...), mais un vin sous scellé, invisible, sans odeur ni saveur, coulant en parfait cachottier. Ennui et perplexité pour moi (saloperie de gamme soufrée) là où d'autres misent avec confiance sur cette texture plastiquement irréprochable...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC18 - LG16,5/17 – MS17. *Note moyenne SOIR : (17,3)*

Nez très mûr exprimant en triplet habituel le fruit (agrumes, prune), le végétal (fleurs blanches), le minéral (schiste, pétrole mais aussi soufre - allumette grattée - pour une expression réduite que l'on dira "normale" dans le cas de ce type de vin). Insolite et douce senteur additionnelle qui m'évoque le lait de coco.

Magnifiques tension et stature pour ce vin d'assise, résolument austère (on n'y trouve pas la friandise du 2006) encore jeune, au sucre discret. Pour Didier, vin agressif, dénaturé par beaucoup trop de soufre (et une certaine perplexité lors de la séance de l'après-midi, également).

Rappel : Mosel-Saar-Ruwer – Weingut JJ. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel 2002 (Lot 31/03) : 16/02/2005 (LG)

JP17+ - PP17,5 - LG16,5/17. Note moyenne : **17,1**

Nez réducteur ingrat en l'état (civette, colle, mercaptan, allumette frottée). Confiné et tenace, il laisse s'échapper un chiche touche d'agrumes. Minéralité notable.

Bouche très dense, particulièrement minérale, masculine pour un vin de Moselle, dont les imperfections aromatiques (moins flagrantes qu'au nez) paraissent presque consubstantielles de la marque de fabrique du domaine. Alors la structure est méritante, avec du « raisin » (extraction) et de la cohérence selon le vigneron qui déguste à ma droite. Plus sombre, moins fruité à ce stade que le vin de Haag, qui paraîtra faire la roue en comparaison (comparution ?) immédiate. Austérité et très gros potentiel (plusieurs décennies pour ce fruit pour le moment enfoui dans le substrat).



15. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Auslese 1999 (AP3567 142-28-00) - 9°

A l'ouverture : PR16,5/17 - MF17 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,8**

Parue jaune clair, nuancée de doré et de vert.

Senteurs mosellanes poussées à leur paroxysme ? Toujours est-il que les odeurs subtiles de verveine, tilleul, citronnelle, menthe (le registre végétal n'est jamais très loin sur ces rieslings...) arborent une telle puissance qu'elles basculent dans le registre d'arboristerie, de vieille pharmacie orientale, sur des notes de résine, d'encaustique, de camphre, de réglisse, de pétrole. Profil austère, serré, mais aussi percutant que complexe.

Matière vaporeuse, très fine, peut-être moins ciselée et excitante que dans mon souvenir, sans cette vigueur acide qui invective le sucre sans relâche et porte la finale jusque dans ses plus profonds retranchements... Mais on apprécie sa superbe douceur, sa délicatesse, sa patine aromatique, son aspect moelleux et fondu qui courtise les papilles.

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC(ED) - LG? – MS(17,5). Note moyenne SOIR : (?)

Un nez immédiatement décelé suspect par Pierre, qui pointe un caractère oxydatif anormal (pomme, vernis, précise-t-il). Cela ne m'avait pas frappé d'emblée mais en laissant le vin s'aérer dans le verre, je lui trouverai une apparence végétale (décoction d'herbes aromatiques - thym, menthe et verveine mélangés) et balsamique (résine puissante, cire) effectivement très (trop ?) marquée (on notera toutefois, par prudence, que ces évocations grises/taciturnes sont bien présentes dans les 2 premiers rappels, pointant le camphre, et des comparaisons - Simone, Grillet - avec des vins austères pas toujours joviaux/faciles d'accès).

En bouche, on ne retrouve pas la magie escomptée (méticulosité et scintillement des goûts "rôtis" permis par un grand botrytis, énergie vibrante, agilité extrême). L'expression est certes dense mais bornée, éteinte et un peu trop amère, loin en tout cas de procurer les émotions gustatives (ultimes, incontestables ... unanimes du moins) déjà rencontrées dans d'autres contextes.

On dira que ce flacon (en défaut ou furieusement taiseux à ce stade de sa vie ?) est à juger avec circonspection (et j'ai le souvenir de ce même lot 28 que j'avais trouvé, dans un autre cadre et un autre temps certes, bien en deçà). A revoir ...

Rappels :

a. Weingut Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Auslese 1999 (1999 : AP N°3 567 142-05-00 soit lot n° 5 en 2000) : 05/06/09 (LG)

A l'ouverture : DS18,5+

Après 5h d'aération : DS18,5/19 - LG19 - PR19,5 - MF19 - MS19,5. Note moyenne SOIR : **19,1**

Senteurs très particulières, attirantes : pomme verte, camphre, menthe, craie, encaustique, résine; cuir et épices (quelque chose entre macis, cumin et muscade avec en plus une nette impression de bâton de cannelle) pour voyager un peu du côté du bazar égyptien d'Istanbul.

Bouche scintillante, arachnéenne mais parfaitement prégnante, inspirée. J'y retrouve la sérénité originale (originelle ?) de développement en bouche admirée lors de la première rencontre avec cette cuvée.

Puisque c'est une expression hors norme dont je ne me lasse pas, j'ajoute que c'est un vin immense, avec cette même magie, cette originalité et cette force de tempérament en lévitation déjà trouvées dans le lot 22 (et ce soir un petit air de Grillet). On y retrouve les trésors de délicatesse du Beerenauslese 1994 bu récemment, à nul autre pareil.

b. Mosel-Saar-Ruwer - Egon Müller - Scharzhofberger - Riesling Auslese 1999 (Saar - Lot 22/00) : 16/2/05 (LG)
JP18/18,5 - PP17,5 - LG18+. Note moyenne : 17,9

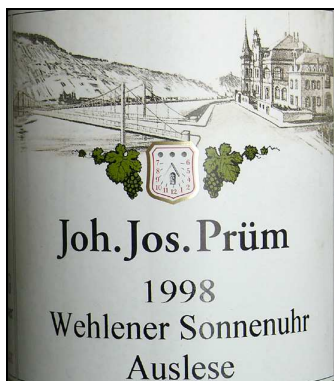
Le fameux lot 22 pour cette cuvée dans ce millésime.

Ce nez mûr distille d'impeccables notes de minéral, de miel de bruyère, de camphre, de thym, de réglisse, de menthol, de tourbe (un côté inattendu d'Islay). Le fruit n'est pas en reste (fruits blancs, agrumes, poires tapées). Balsamique (un peu comme un vieux château Simone), il a l'heur d'être étrange. Comme dans le cas du Spätlese, le vin signale sa classe par cette forme confondante d'évidence d'expression, malgré une signature plutôt inclassable.

Bouche d'une densité rare (ce côté « essence » et la longueur associée), ultime mais à l'équilibre parfait (sucre entièrement au service du vin), qui irradie le palais par paliers successifs, dans un concert de goûts changeants. Les arômes se complètent de flaveurs de réglisse, d'épices variées, contribuant à donner au vin ce caractère original exceptionnel.

Impressionnant, inédit, grandiose, ce vin confirme la valeur du domaine. Un dégustateur implore un homard cuisiné à la truffe. Le prix reste qui plus est raisonnable pour ce vin acheté au restaurant à Trèves (97 euros).

c. Mosel-Saar-Ruwer - Egon Müller - Scharzhofberger - Riesling Auslese 1999 (lot 28) : 16/20 - 20/4/08 (LG)
Sur ce lot, un sucre pas assez discret qui ne lui sied pas. Typé mais sans l'énergie interne de l'exceptionnel lot 22.



16. Mosel-Saar-Ruwer : Weingut J.J. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel 1998 (AP2576 511-13-99) - 7,5°

A l'ouverture : PR15,5/16 - MF(17) - PS16. Note moyenne AM : (16,3)

Robe plus soutenue, jaune doré, toujours marquée de vert.

Très mûr, large, exotique, pouvant presque évoquer le rôti d'un vin botrytisé (Barsac) : coing, mangue, ananas, fruits de la passion, mandarine, kumquat, citron confit, citron vert, pointe de beau champignon. Par contre, le soufre laisse encore son empreinte sur un vin qui ne parvient pas à totalement se libérer.

Bouche corpulente, riche, à l'équilibre valorisant le sucre et la suavité, non sans justesse de ton, mais sur des repères plus hexagonaux qu'outre-Rhin... Encore cette petite réserve soufrée qui empêche le vin de prendre de la hauteur...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC17,5 - LG16,5 – MS16. Note moyenne SOIR : (16,7)

Bel ensemble aromatique, paré d'un séduisant début d'évolution, mêlant des notes de pêche au sirop, de fleurs blanches, de propolis, de menthe, de prune, de morille. On peut lui reprocher un aspect encore réduit/soufré (participant à la négation du fruit).

Matière solide de beau développement, corsée mais moins loquace que celle du 2002. Encore une fois pour Didier, trop de soufre (impression de nouveau partagée l'après-midi par Maxime).

Conclusion sur les impressions à l'ouverture

Voici encore une dégustation où l'aération a sérieusement bousculé les appréciations...

Indiscutablement, mieux valait faire partie de la dégustation du soir, car, à l'ouverture, les vins n'ont pas vraiment suscité d'envolée lyriques...

A priori, la donnée essentielle qui pourrait expliquer ces différences d'appréciation est le soufre.

Sur ce point, on ne peut pas reprocher aux mosellans d'y aller de main morte ; le domaine Prüm, tout particulièrement, semble en être un grand consommateur...

Pourtant, la dégustation du soir a consacré ses vins, devant ceux du réputé maître des lieux (résultats inverses de l'après-midi)...

Si on peut légitimement penser que l'aération a fortement modifié les impressions de dégustation, il faut aussi considérer la sensibilité de chacun vis-à-vis du SO² (les différences de sensations de Didier, le soir, avec les autres participants, étant sur ce point révélatrices)...

Ce n'est pas la première fois, chez IVV, qu'on apprécierait le soufre :-)...

Malgré cette donnée assez contrariante, il faut reconnaître que l'équilibre très particulier des vins de Moselle (basé sur un alcool faible et une acidité soutenue) en font, à leur meilleur, des vins à la plastique inimitable, remarquablement aérienne, raffinée, savoureuse, digeste : des vins incrachables, potentiellement au sommet de la production mondiale en moelleux !

Réputation dont profite bien le domaine Egon Müller étant donnés les tarifs pratiqués...

Les quelques échantillons du Palatinat n'ont jamais proposé cet équilibre si subtil, ni ces nuances de saveur.

Quant aux deux vins secs, nous avons fait une erreur de casting : le contexte a mis en relief des équilibres tellement différents qu'il a profondément nuit à nos appréciations.

A revoir, donc...

Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération

On constate une grande hétérogénéité dans les appréciations.

Les vins du Palatinat (avec leur degré plus élevé, plus alsacien) sont difficiles à comparer aux vins mosellans. Ils déçoivent mais il faut noter que c'est la gamme "R" (des vins mis sur le marché après quelques années de vieillissement au domaine), qui présentent de fait un réel intérêt.



Tableau récapitulatif

Vins excellents			
2009	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	17,7	+ 0,2
2006	Weingut J.J. Prüm - Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese	17,5	+ 2,7
2002	Weingut J.J. Prüm - Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel	(17,3)	+ 1,5
2003	Weingut J.J. Prüm - Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese	17,0	+ 2,2
Très bons vins			
1999	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	16,8	?
1998	Weingut J.J. Prüm - Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel	(16,7)	+ 0,4
2008	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	16,5	0
2009	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Spätlese	16,4	+ 0,6
2003	Weingut J.J. Prüm - Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese	16,3	+ 1,1
2009	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Kabinett	16,0	+ 1,3
Bons vins			
2005	Weingut Köhler-Ruprecht - Kallstadter Saumagen Riesling Auslese	15,8	- 1,9
2009	Weingut Le Gallais (Egon Müller) - Wiltinger Braune Kupp Riesling Kabinett	15,5	+ 1,5
2008	Weingut Egon Müller Scharzhofberger Riesling Kabinett	15,3	- 0,2
2009	Weingut Köhler-Ruprecht - Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese Trocken	15,3	- 1,0
2009	Weingut Köhler-Ruprecht - Kallstadter Saumagen Riesling Auslese Trocken	15,2	- 0,2
Assez bons vins			
2007	Weingut Köhler-Ruprecht - Kallstadter Saumagen Riesling Auslese	14,5	- 0,2

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	16,2	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,1
---------------------------	------	---------------------------------	-----

