



Quelques Vins Allemands, principalement sec (GG : Großes Gewächs) Le mercredi 9 janvier 2013

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée en une seule séance.
Compte rendu et montage photo 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 nos rendez-vous.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle, les participants ne connaissant pas le thème. Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - FM : François Martinez

Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 11)



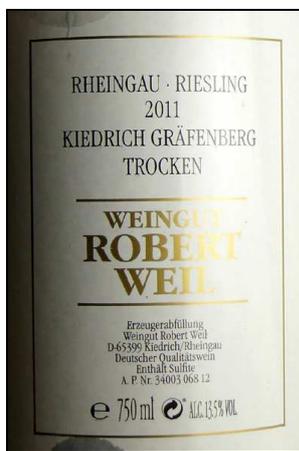
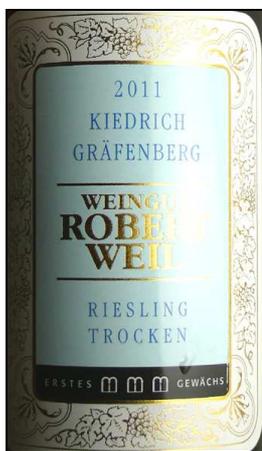
01. Franconie - Domaine Horst Sauer : Silvaner trocken Escherndorfer Lump Großes Gewächs 2011

DS15- PR14,5+ - LG14- MS15 - FM13,5. Note moyenne : 14,4

Aspect paille, clair, légèrement verdi.

Arômes fort jeunots, assez quelconques (agrumes, frangipane, fruits jaunes, soupçon végétal), pouvant vaguement évoquer le sauvignon comme les pinots alsaciens...

Matière pas davantage sereine en l'état, mariant le gaz carbonique, l'amertume, le gras presque huileux, non sans puissance ni équilibre, mais pour le moment sans réelle harmonie ni ligne directrice.



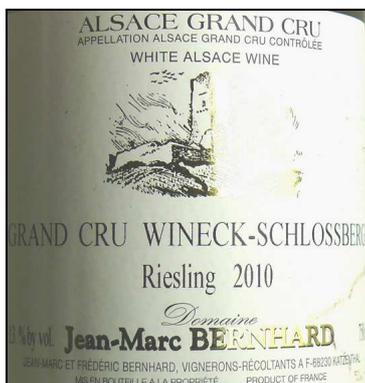
02. Rheingau - Domaine Robert Weil : Kiedricher Gräfenberg Riesling trocken "Erstes Gewächs" 2011

DS15,5/16+ - PR15,5/16+ - LG15 - MS15,5/16- FM14,5. Note moyenne : **15,4**

Toujours pâle, avec reflets verts et argentés.

Accueil aromatique peu « évident » (réduction sur l'allumette, végétal sur l'asperge), révélant avec timidité son « caractère » riesling sur les agrumes (pamplemousse, citron), la prune, une vague évocation terpénique, une autre exotique laissant deviner une certaine maturité.

CO². Vin très savoureux, précis, de belle structure, puissant, dense, à la matière mûre et ample (pointe de sucre), mais fermé, austère, à l'acidité un rien mordante. Loin d'être révélé.



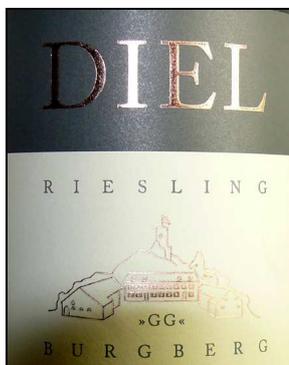
03. Pirate : Alsace Grand Cru Riesling Wineck-Schlossberg : Domaine Jean-Marc Bernhard 2010

DS16+ PR16+ - LG15,5 - MS15,5- FM15,5. Note moyenne : **15,7**

Robe légèrement plus colorée, jaune plus marqué, avec des nuances dorées.

Reine Claude, gentiane, pêche de vigne, fruits blancs pochés, fleurs blanches, pomme généreuse : belle offre olfactive.

Acidité pointue sur ce vin énergique, ciselé, très précis, de forte personnalité, tout aussi salivant que percutant.



04. Nahe - Domaine Schlossgut Diel : Riesling Großes Gewächs trocken "Burgberg" 2011

DS15,5+ - PR15,5+ - LG15 - MS15 - FM14,5. Note moyenne : **15,1**

Teinte jaune clair, lumineuse (relativement colorée par rapport à ses congénères).

Agrumes, fougère, pomme verte, anis, légère touche muscatée et exotique (fruits de la passion) : présentation encore puérile, pas vraiment révélée.

CO². Fraîcheur sur l'acidité et l'amertume pour ensemble un peu austère mais fort présent, intense, sapide, salivant. Comme pour le riesling de Robert Weil, celui-ci a du mal à se dévoiler, se contente pour le moment d'une expression encore simple, certes de potentiel rassurant, mais toujours bridé.



05. Nahe - Domaine Dönnhoff : Riesling Großes Gewächs Felsenberg "Felsentürmchen" 2011

DS14,5/15+ - PR(13,5) - LG14 - MS14 - FM14,5. Note moyenne : 14,2

Couleur de nouveau bien claire, paille, tirant sur l'argent, voire une pointe de vert.

Fleurs blanches, fenouil, agrumes (encore un caractère relativement aseptisé qui ne permet pas de deviner l'origine réputée noble de la cuvée..).

CO² bien marqué. Matière bien structurée, fraîche (duo acidité/amertume intéressant) et solaire à la fois (légère sensation alcoolique), pour un vin encore « rudimentaire », qui, comme ses compagnons d'outre Rhin, semble chercher sa voie.



06. Nahe - Domaine Dönnhoff : Riesling Großes Gewächs "Dellchen" 2011

DS14,5/15+ - PR(13,5) - LG15- MS15 - FM14,5. Note moyenne : 14,6

Même aspect que le compagnon d'écurie, bien pâle, brillant, titillant le gris et le vert.

Nez austère, avare, aux timides odeurs de fleurs blanches.

CO². Fraîcheur marquée mais ce qu'il faut de pulpe, d'enrobage, pour encaisser une acidité vigoureuse ; un déroulé là encore en version « service minimum », sans le caractère supposé ambitieux qu'une telle cuvée devrait exprimer...



07. Mosel - Domaine Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling trocken Großes Gewächs 2011

DS15,5+ - PR15+ - LG14- MS15 - FM14,5. Note moyenne : 14,8

Robe paille, lumineuse, avec une légère nuance de vert.

Agréables senteurs de fleurs blanches, agrumes, fougère, anis, réglisse, avec une touche d'exotisme...

Expression encore sommaire (décidément...), mais matière bien dotée, assez puissante, intense, sapide, jouant avec un certain charme sur les saveurs sucre/acidité (un peu à la manière d'un Chavignol de Cotat).



08. Mosel - Domaine J. J. Prüm : Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2011

DS14,5/15 - PR(14,5+) - LG(14,5) - MS(14) - FM14. Note moyenne : 14,4

Parure argentée.

Nez puissamment écrasé par les impressions réduites (mèche, pétard, allumette).

CO². Douceur légère (sucre mesuré) mais expression initialement assez fade, voire sévère, plus typée bière blanche par ses amers et ses traces olfactives. S'ouvre lentement, laissant alors deviner un certain potentiel, mais que l'absence de carafage n'a pu pleinement nous révéler.



09. Mosel - Domaine Fritz Haag : Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese 2011

DS16 - PR15 - LG15,5 - MS16 - FM16,5. Note moyenne : 15,8

Tonalités toujours claires, à peine infléchies sur le vert.

Riesling mosellan comme on l'aime, élégant, délicatement fruité, rehaussé de citronnelle, verveine, une pointe terpénique.

CO². Bouche suave, au sucre délicat, aérien, offrant douceur et gourmandise. Pas de réelle « transcendance », mais une immédiateté qui fait plaisir dans une série allemande jusqu'ici plutôt retorse.



10. Mosel - Domaine Fritz Haag : Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese 2011

DS17 - PR16,5 - LG16,5 - MS16,5 - FM17. Note moyenne : 16,7

Présentation jumelle de la précédente, pâle, avec peut-être une légère nuance grisée.

Fleurs blanches, poire pochée, citronnelle, tilleul, menthe : thèmes aromatiques à la suggestion à la fois gourmande et fraîche, avec une réelle distinction.

Bouche friande, formidablement fine, aérienne, délicate, au sucre tendre, subtil, glissant en bouche comme une caresse. Irrésistible : la Moselle qui nous ravit tant...



11. Mosel - Domaine J. J. Prüm : Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2011

DS(16,5+) - PR(15,5+) - LG15,5 - MS15,5 - FM16,5. Note moyenne : **15,9**

Teinte grisâtre, tirant sur l'argenté.

Fruits blancs en boîte, fleurs blanches, agrumes (beau pamplemousse) : pas complètement livré, avec une impression réduite qui limite l'envergure et la pureté aromatique.

CO². Sucre léger, délicatement ciselé par l'acidité, expression gourmande mais encore un rien linéaire, simple, peu éloquente, comme bridée. L'air semble pouvoir retirer ce masque pour le moment gênant, suggérant un vin sérieusement fourni, de très bel équilibre...

Conclusion

Des vins secs qu'on espère trop jeunes, voire mal servis (sans doute un long carafage aurait été profitable) – certains expriment aussi des gênes vis-à-vis du soufre – car approchés de façon limitée : si l'impression commune fut celle de potentiels certains (densité des matières, équilibre, longueur), jamais il n'a été possible de pleinement les apprécier.

Malgré ce pari relativement peu risqué d'un vieillissement profitable, jamais, par contre, nous n'avons eu l'impression que ces vins blancs secs apportaient la même magie que sont capables d'offrir leurs confrères moelleux au rapport acidité/alcool absolument unique.

Dans cette philosophie de riesling sec, la démarcation vis-à-vis des vins alsaciens n'est pas notoire et il semblerait que les rapports qualité/prix de notre région soient plus intéressants pour l'amateur.

Pour le moment...

Car ces « Grosses Gewächs », à l'existence encore trop balbutiante, n'ont sans doute pas encore totalement trouvé leur voie...