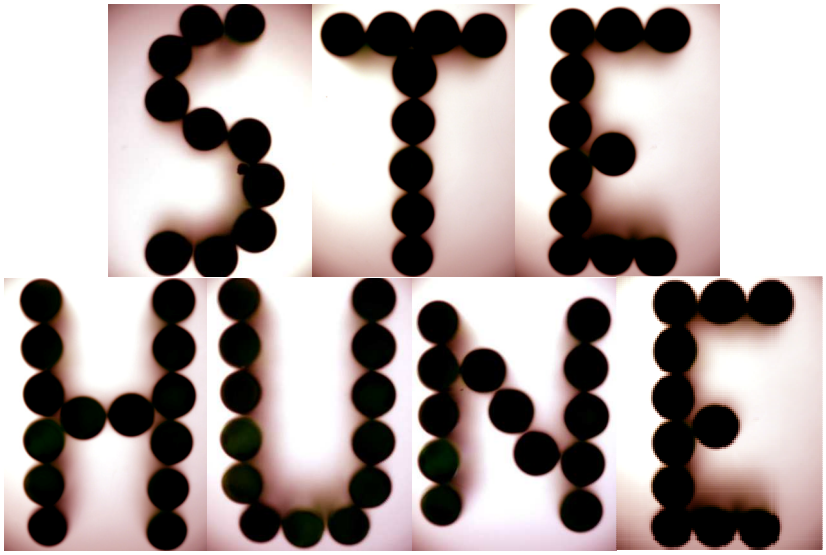
TOULOUSE
IN VINO VERITAS

Verticale du Clos Sainte-Hune
Maison Trimbach
Vendredi 25 mai 2012



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Philippe Ricard pour la séance de l'après-midi et Pierre Citerne pour celle du soir.
Photos et mise en page par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :
Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 10 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 notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.
Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, 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.

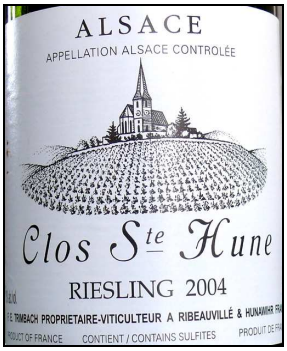
Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)

1. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2005** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS18 - PR18+ - PS18,5. Note moyenne AM :* ***18,2***
Robe épaisse, paille jauni, marquée de doré et de vert.
Nez encore primeur mais délicieux : tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleurs blanches, accompagnés de pamplemousse, raisin, poire, pêche, dans un esprit subtil et aérien non sans rappeler la Moselle… Cette expression est toutefois furtive, le vin se refermant au bout de quelques minutes pour finir sur une étonnante discrétion.
Matière assez colossale, attaquant avec une corpulence et une plénitude rares pour un vin blanc, accélérant le tempo en milieu de bouche pour gagner en percussion, en tension et finir sur un relief minéral si puissant qu'il évoque des sensations tanniques... Même bu, le vin conserve une persistance assez titanesque, signant définitivement un grand vin…

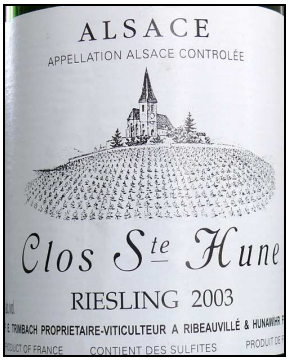
Après 5 heures d'aération : *DS18+ - PC17,5+ - LG18+ - MS17,5+ - MF17,5. Note moyenne SOIR :* ***17,7***
Une expression ample et tendue, complète, encore très réservée, pudique même, dans ses évocations de fleur de pommier ou d'amande. La profondeur du fruit est pourtant bien là, perceptible au nez comme en bouche. La matière donne le ton du style Sainte-Hune : fermeté, gras et assise, sensation de vin parfaitement sec, plénitude de saveur, allonge hors du commun. Ce 2005 tout en tension et en énergie intériorisée s'impose avec autorité, presque avec austérité, laisse une impression finale quasiment tannique, encore soulignée par une amertume prononcée.



2. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2004** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS17,5 - PR17,5 - PS18. Note moyenne AM :* ***17,7***
Aspect sirupeux, de couleur jaune doré, légèrement verte.
Nez prodigue délivrant sans retenue un fruit mûr et virevoltant : poire pochée, pêche blanche, mandarine, orange, citron vert, Reine-Claude, zestes confits, frangipane, camphre, anis.
Base toujours aussi étoffée, déroulé puissant, large, sur une matière de grande maturité, mais concentration progressive vers une finale sapide où la rigueur et la précision reprennent les devants avec autorité.
Ce rythme, cette conduite de puissance, puis la longueur exceptionnelle continuent d'impressionner sur ce deuxième échantillon… Irrésistible !

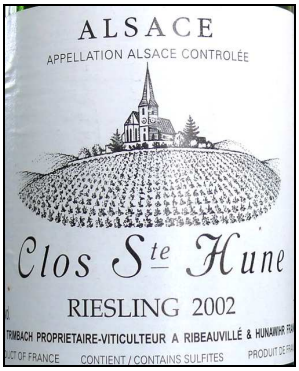
Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - PC17,5/18 - LG17 - MS17,5 - MF18. Note moyenne SOIR :* ***17,6***
Nez très volubile, riche, profond, beaucoup plus exubérant et ouvert que celui du 2005 ; les arômes sont admirablement fondus, liés les uns aux autres : fruits exotiques, résine de pin, fleurs d'acacia, miel, orchidée... Développement en bouche plein et déjà très expressif, d'une grande richesse mais demeurant enlevé, aérien. On retrouve en finale la saveur végétale et racinaire si fréquente en 2004, évoquant la gentiane, mais elle s'exprime ici avec beaucoup de nuance et d'à-propos.



3. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2003** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS17 - PR17 - PS18. Note moyenne AM :* ***17,3***
Encore cette apparence huileuse, jaune, brillante, avec une intonation verte un peu plus marquée.
Nez en apparence solaire mais qui ne parvient pas à se libérer d'un caractère froid et strict : infusion de plantes aromatiques, tilleul, verveine, pastille Vichy (nouvelle évocation mosellane), coquille d'huître, camphre, réglisse, miel, poivre blanc, gingembre. Esprit austère et percutant.
Bouche sphérique, d'une grande suavité, titillant l'opulence sans perdre l'équilibre ; sans doute moins de peps et d'esprit combatif que les 2 premiers, mais un déploiement sans faiblesse, la minéralité s'affirmant alors sous un aspect salin très appliqué, salivant, affinant considérablement l'impression finale. Longueur toujours imposante pour un nouveau poids lourd.

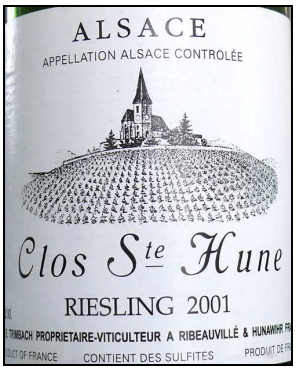
Après 5 heures d'aération : *DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG17 - MS17 - MF16,5/17. Note moyenne SOIR :* ***16,9***
Comme celle de tous les millésimes récents du Clos Sainte-Hune, la robe de ce 2003 est d'un beau jaune vert soutenu, elle est de plus très grasse, glycérolée. Le nez affirme dès le premier abord son caractère solaire, épanoui, capiteux, avec des notes d'anis, de foin chaud, de sauge, de ciste, de bergamote... qui évoquent puissamment un grenache blanc du Rhône ou du Roussillon ! Comme on pouvait s'y attendre, ce millésime de canicule s'exprime avec une acidité moindre. Pourtant la bouche demeure remarquablement tonique, plus proche du terroir alsacien que le nez résolument sudiste ne le laissait espérer, avec une fraîcheur qui vient de la mâche calcaire, beaucoup de gras, d'allure et, encore une fois, d'allonge. Nord, sud, minéralité, arômes terpéniques... déguster ce 2003 côte à côte avec le châteauneuf blanc du château Rayas serait sans doute très intéressant.



4. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2002** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS17,5/18 - PR18 - PS18,5. Note moyenne AM :* ***18,1***
Parure grasse, jaune clair, nuancée de vert.
Nez hermétique, austère, ultra jeune, tout en réserve, qu'il faut bousculer pour y percevoir un peu de coquille, de craie humide, de fougère, de verveine, de menthe, de pomme Granny ainsi qu'une étonnante impression de fraise des bois.
Bouche un peu moins volumineuse et charnelle que les précédentes, mais dotée d'une force implacable, s'articulant autour d'un squelette minéral et acide ultra rigoureux donnant au vin un caractère fusant, pur, un allongement phénoménal. De l'extrait de pierre, sec, intransigeant, qui bouscule le dégustateur. Quelle claque !

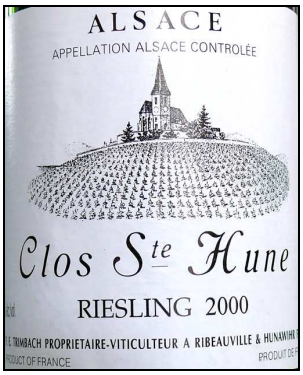
Après 5 heures d'aération : *DS16/15,5 - PC16/16,5-ED? - LG17,5 - MS(ED?) - MF(ED?). Note moyenne SOIR :* ***?***
Le nez hésite à se livrer, il tend vers la tisane, puis l'amande, avant de prendre un caractère plus inquiétant de peau de pomme, de vernis, de caramel. En bouche la matière se montre extrêmement concentrée, longue, mue par une acidité très marquée, citrique, qui lui confère un équilibre gustatif « haut-perché » malgré sa densité. Si la finale se montre particulièrement longue elle est aussi particulièrement sèche (*i.e.* manquant de gras) ; la saveur, dominée par l'acidité, est également fuyante. Difficile à comprendre et à apprécier, cette bouteille impressionne mais suscite également une certaine inquiétude à cause de ses arômes légèrement oxydés.



5. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2001** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS16,5 - PR16,5 - PS17. Note moyenne AM :* ***16,7***
Teinte jaune clair elle aussi, bien imprégnée de vert ; davantage de fluidité.
Présence aromatique forte, quelque peu ingrate par sa consonance végétale et herbacée, sa pointe terpénique : fougère, herbe coupée, menthol, citron vert, prune, croûte de fromage.
Plastique plus effilée, sans révélation aromatique très nuancée, mais toujours cet impact singulier pour une présence physique intense assurée tant par l'acidité que le minéral. Finale toujours aussi persistante, précise, saline, mentholée, intensifiant encore la salivation.

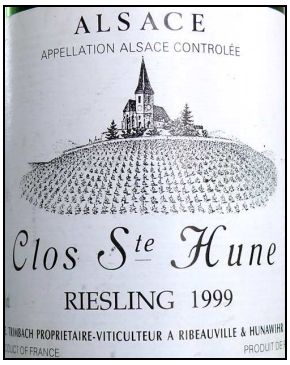
Après 5 heures d'aération : *DS17 - PC17,5/18 - LG18,5 - MS18 - MF17,5. Note moyenne SOIR :* ***17,8***
On retrouve un nez ouvert, fruité, très riesling, complexifié par un début d'évolution mais serein, avec de belles senteurs larges de melon confit, de miel de sapin, d'orange cloutée...
Grande matière, riche, équilibrée, tendue, donnant toujours l'impression d'être parfaitement sèche tout en possédant un moelleux remarquable, à l'instar des plus grands chardonnays de la Côte de Beaune. Magnifique longueur tonique, avec une finale sur la peau d'agrume. Il joue à sa main ; on a le sentiment que le vin peut aller encore plus loin.



6. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 2000** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS16 - PR16/16,5 - PS16,5. Note moyenne AM :* ***16,3***
Robe dorée, légèrement verte, de nouveau visqueuse.
Même si le soleil signe certains arômes (mirabelle, miel, alcool), la fraîcheur résiste avec vaillance : tisane, verveine, menthe, pamplemousse, agrumes, poivre.
Equilibre plus sudiste en bouche où le glycérol s'étale avec gras, heureusement sans relâche, la structure, toujours ainsi infaillible, finissant par imposer un tempo plus alerte, mais davantage grâce aux amers qu'à la minéralité ou l'acidité (plus enrobées). Grosse matière donc, peut-être sans la distinction et la race des premiers échantillons, mais toujours avec cette puissance singulière, cette longueur remarquable, accompagnée ici par le zeste de citron vert.

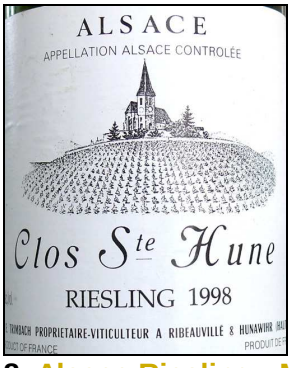
Après 5 heures d'aération : *DS16 - PC17,5/18 - LG16 - MS16 - MF17. Note moyenne SOIR :* ***16,6***
Si le Clos Sainte-Hune 2001 s'exprimait en archétype de grand riesling sec, le 2000 tente une autre voie. D'une grande puissance, organique, fortement réduit mais présentant également des notes d'évolution (cuir, bois ciré), il propose un fruit très mûr, dont la richesse évoque une botrytisation partielle du raisin. La texture est superbe, grasse, huileuse ; une matière très riche, capiteuse, mais dotée d'un équilibre souverain, avec une évolution aromatique vers de belles notes safranées et mentholées. Un Clos Sainte-Hune différent, peut-être moins serein, plus fantasque, moins *classique*, que les deux millésimes qui l'encadrent mais d'une stature remarquable.



7. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1999** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS16,5/17 - PR16,5/17 - PS17. Note moyenne AM :* ***16,8***
Couleur jaune légèrement dorée, le vert étant là plus discret.
Beau nez, peut-être sans grande complexité ni relief fruité (ce manque d'expression du fruit est assez constant depuis 2003), mais néanmoins élégant et précis, une nouvelle fois en clin d'œil aux voisins mosellans (vin globalement dépouillé des odeurs variétales du Riesling alsacien) : verveine très marquée, tilleul, coriandre, pastille Vichy, coquille, menthe, citron, poivre blanc.
Bouche rigoureuse, franche, droite, sans chichis, pas forcément aimable, mais superbement précise, ciselée, avec de l'impact et de la tension. Finale de longueur moins impressionnante que de coutume, mais toujours aussi propre, « sèche », aux conséquences salivantes qui donnent systématiquement envie de replonger dans le verre…
Et de manger avec, car des plus nobles crustacés au plateau de fromages, ces vins sont parfaitement dimensionnés pour la table.

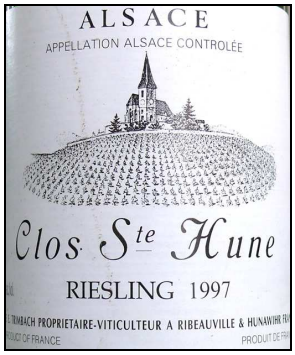
Après 5 heures d'aération : *DS18 - PC18,5/19 - LG17,5/18 - MS18+ - MF18,5. Note moyenne SOIR :* ***18,2***
Les reflets verts se font plus présents dans cette robe. Après une légère réduction initiale, le nez se précise, avec une évocation très nette mais très appétissante d'hydrocarbures, mêlée de menthe fraîche et de citron confit. L'union entre une forte acidité et une texture grasse, presque huileuse, se fait dans une cohérence d'ensemble remarquable. Concentration, tension et allonge sont bien celles du cru, mais ce 99 possède en prime un caractère fuselé, décidé et suprêmement élégant qui en font une des expressions les plus parfaites du riesling sec que l'on puisse imaginer.



8. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1998** - *12,5°*

Expression à la fois oxydée et liégeuse.

Rappel : Maison Trimbach – Riesling Clos Sainte-Hune 1988 - 17/05/03 (PC)
PC17,5 - PP17 – DS17- LG16+ - HL17 - VM17. Note moyenne : ***17***
Robe très pâle, brillante. Nez supérieurement racé et subtil, archétypique du grand riesling dans sa gamme et sa finesse aromatique (notes particulièrement pénétrantes d'hydrocarbure et de menthe fraîche). Matière intense mais très aérienne, tranchante, sans la moindre trace de sucre, très grande précision aromatique et structurelle ; longue, longue finale fumée et minérale.

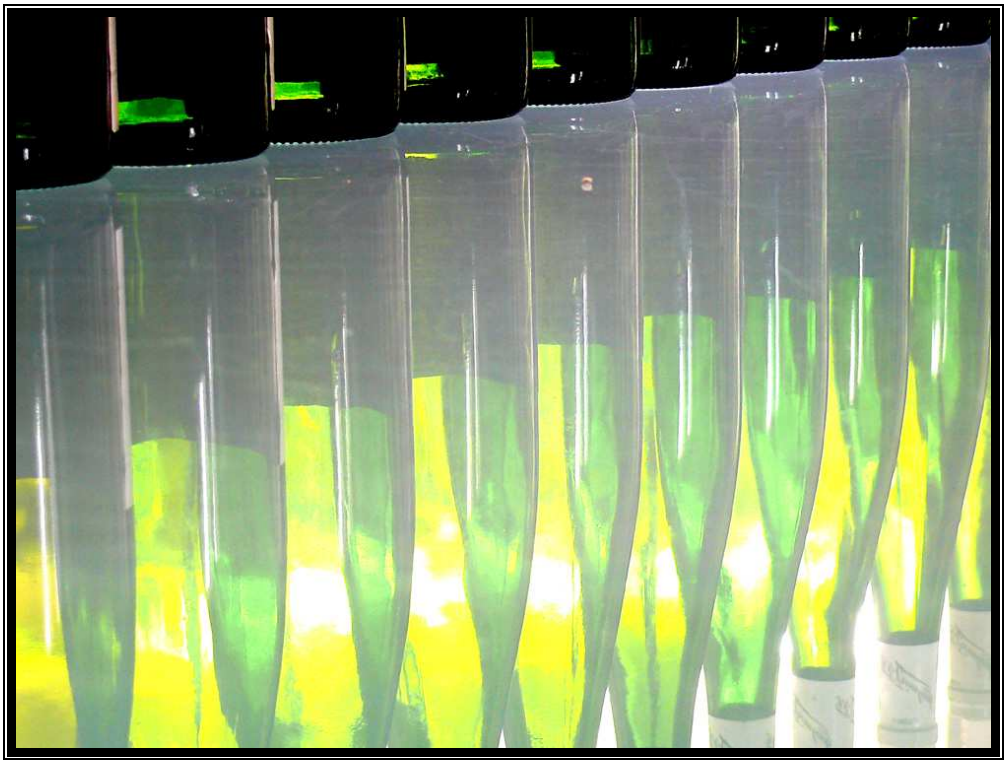


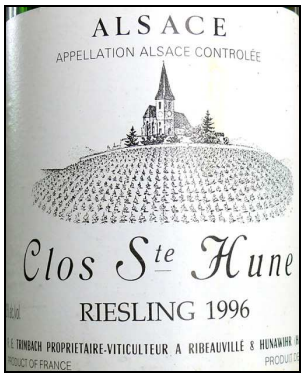
9. Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1997 - *12,5°*

A l'ouverture : *DS16 - PR14,5 - PS16. Note moyenne AM :* ***15,5***
Aspect jaune légèrement doré.
Peu d'exubérance, des notes fraîches de fougère, résine, mara des bois, avec d'étonnantes odeurs d'encaustique, voire de caramel, faisant hésiter entre maturité excessive ou début d'oxydation, sans pour autant perdre en charme ou cohérence.
Matière puissamment dotée, longue, mais sans la sérénité ni la rigueur structurelle des beaux millésimes, bousculée par une acidité légèrement pointue qui ne s'intègre pas avec l'évidence habituelle…

Après 5 heures d'aération : *DS15,5 - PC15,5/16 - LG16 - MS15,5 - MF15,5. Note moyenne SOIR :* ***15,7***
Ce vin déploie des notes aromatiques un peu surmûres, légèrement oxydatives et pâtissières, qui apparentent son caractère à celui d'un chardonnay : noisette grillée, orange, citron meringué. La bouche est bien en place, ferme quoique assez dodue, de très belle longueur, avec de jolies saveurs de citron confit et de camomille qui ne parviennent pas à dissiper le petit voile oxydatif. Ce caractère semblait moins net dans deux autres bouteilles bues récemment.

Rappels :
a. Alsace Grand Cru : Maison Trimbach Riesling "Clos Saint Hune" 1997 : 08/08/09 (LG)
DS17,5+ - PC17,5 - LG17,5 - MS17,5/18 - MF17,5 - VM17,5. Note moyenne : ***17,5***
Olfaction de grande classe, qui mérite du temps : minéral, épices, bouquet d'herbes multiples (tilleul, verveine, menthe), poivre blanc. On imaginera l'Alsace, l'Allemagne (hors Moselle), l'Autriche ...
Bouche très légèrement chaleureuse, en style certes austère mais cohérente et surtout très longue. Densité, sapidité, que l'on retrouve jusque dans les toutes dernières lichettes de ce vin issu d'un terroir hors norme (le Rosacker). Une cuvée imposante, avec bien entendu moins d'aménité que dans l'originale approche complantée de Deiss.
b. Alsace Grand Cru : Maison Trimbach Riesling "Clos Saint Hune" 1997 : mai 2005 - 17/20 (LG)
Facilement identifié (cépage, domaine, cru) par ceux qui dégustent à l'aveugle. Grande classe minérale et sèche (sur un petit millésime ?).



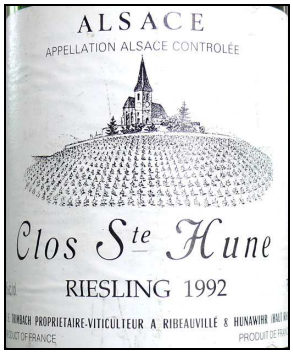


10. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1996** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS14,5 - PR14,5 - PS17. Note moyenne AM :* ***15,3***
Teinte or soutenue.
Rupture aromatique brutale pour un registre anormalement tertiaire : pomme au four, zeste d'orange, tourbe, malt, cire d'abeille, encaustique (une partie de la gamme du 97, mais en plus évolué), ainsi qu'une pointe d'alcool à brûler… Etonnamment, cette effusion baroque peut avoir son public : reste à se convaincre qu'on boit plutôt un Savennières, lequel serait franchement passé du côté obscurément oxydé de la force…
Matière volontaire, un peu bousculée par son acidité, ses arômes décadents, pour un vin intrigant, décalé, sauvage, plaisant si on fait abstraction de son pedigree, dégénérescent si on s'en tient à une simple appréciation analytique…

Après 5 heures d'aération : *DS? - PCED- LG(14) - MS(ED?) - MF(ED?). Note moyenne SOIR :* ***?***
Couleur très – trop – dorée, vin oxydé, décharné et plat, mort prématurément comme le sont nombre de bourgognes blancs de cette période. Mêmes symptômes et même issue... C'est d'autant plus dommage que ce millésime de Sainte-Hune peut être magnifique. Espérons que ce ne soit qu'un problème de bouteille.

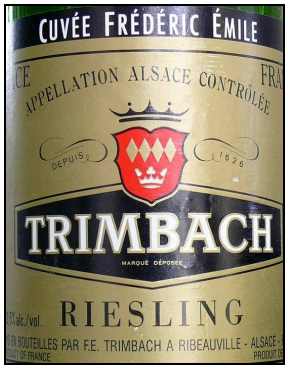
Pour mémoire : Alsace Grand Cru : Maison Trimbach Riesling "Clos Saint Hune" 1995 : 11/06/01 (LG)
PP16 - DS16/16,5 - PC16 - LG16,5 - Note moyenne : ***16,2***
Robe moyennement intense.
1er nez réduit. Ces notes s'estompent à l'aération pour laisser place à des notes encore discrètes : tisane, miel, pétrole.
La bouche est longue, équilibré, dans un registre incontestablement sévère, qui mérite une approche attentive. Grosse matière exprimant des notes encore simples de citron vert. Un vin juvénile, de grande garde.



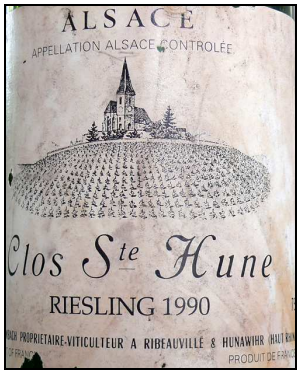
11. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1992** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS(12) - PR(13) - PS15. Note moyenne AM :* ***(13,3)***
Robe or, lumineuse.
Nez relativement sulfureux, presque piquant, précédent une gamme qu'on aurait préféré épurée, sur les zestes, l'infusion de plantes, la verveine, la citronnelle, encore une fois avec cette petite touche mosellane potentiellement si gracieuse (quand elle n'est pas elle-même victime du soufre…).
Matière guindée, sans relief, lisse, presque molle, brûlée par le SO^2, ne laissant apprécier ni ses volumes, ni sa rigueur familière.

Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - PC18 - LG17 - MS18 - MF18,5. Note moyenne SOIR :* ***17,8***
On retrouve avec plaisir, et soulagement, des reflets verts dans la robe. Très grand nez de menthe fraîche, de résine, nuancé d'une pointe de réduction animale, viande fumée, tourbe et hydrocarbures. Le vin se déploie avec sérénité, très sapide, vif et droit, fumé. Ce n'est pas le plus dense des Sainte-Hune, mais son délié est parfait. Il semble avoir atteint son apogée.



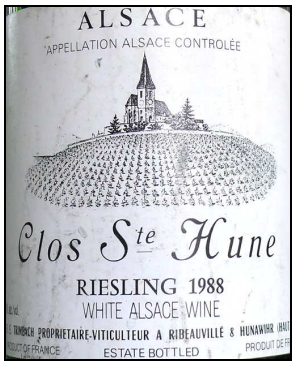
12. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Cuvée Fréderic Emile" 1994** - *12,5°*
Uniquement le soir, à l'ouverture : *DS15,5/16 - PC16 - LG16 - MS15,5/16 - MF16,5. Note moyenne SOIR :* ***16***
Robe très dorée. Dominante d'agrumes confits, notes viandées et fumées. Belle présence en bouche, juteux, droit, sec, ample mais beaucoup plus court que Sainte-Hune.



13. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1990** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS(15,5) - PR(14) - PS15. Note moyenne AM :* ***(14,3)***
Couleur jaune doré, de nouveau mêlée de vert.
Encore du soufre, saillant, désinfectant jusqu'aux arômes les plus nobles pour ne laisser qu'une vulgaire impression de produit ménager citronné. Le réveil est très lent, minimaliste, semblant timidement pointer le citron vert, la menthe et la tisane.
La bouche tente de sauver le vin par de superbes qualités physiques (finesse, tension, équilibre, longueur), lesquelles tranchent avec son nez carrément hors-jeu, le soufre faussant jusqu'à la finale, puissamment touchée par les amers.

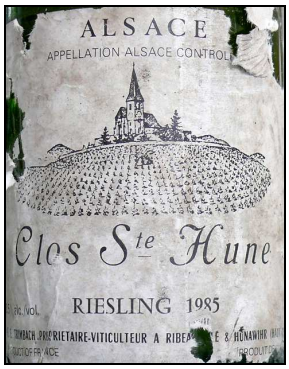
Après 5 heures d'aération : *DS? - PC(17) - LG16 - MS18 - MF17. Note moyenne SOIR :* ***(17?)***
Teinte peu évoluée, pâle, reflets verts. Le vin se présente très réduit, bloqué par le soufre, avec une grande matière, une allonge considérable et une jeunesse insolente, anguleuse, au caractère vraiment durci par la réduction sulfitique. Silhouette parfaite, comme certaines vieilles demoiselles sportives à la bouche pincée et aux gestes coupants.



14. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1988** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS(14) - PR(13) - PS14. Note moyenne AM :* ***(13,7)***
On reste sur le jaune doré, brillant, tout juste nuancé de vert.
Soufre toujours en mode majeur pour une expression cadenassée, frôlant le mutisme absolu.
Matière au tactile flatteur, à l'équilibre irréprochable, mais indéchiffrable : un bloc, d'une austérité glaçante, laquelle ne lâche que des sensations d'acidité (pointue), comme un simple jus de citron.

Après 5 heures d'aération : *DS? - PC(18) - LG15,5 - MS17+ - MF17. Note moyenne SOIR :* ***(16,9?)***
Encore une robe relativement pâle. Une forte réduction au départ, comme le 1990, mais qui évolue dans le verre de façon beaucoup plus aimable, et intéressante, sur des notes florales (jacinthe), de café peu torréfié, de beurre, de crème brûlée... La matière est une des plus intenses, particulièrement grasse, large et persuasive, faisant montre d'une assise inaltérable, même si elle reste, comme celle du 1990, sur son quant-à-soi sulfitique.



15. **Alsace Riesling : Maison Trimbach "Clos Sainte-Hune" 1985** - *12,5°*

A l'ouverture : *DS(13) - PR(12,5) - PS13. Note moyenne AM :* ***(12,8)***
Inimaginable et très inquiétant (d'un point de vue SO^2…) : la robe la plus jeune de la série, pâle comme la 2005, mais encore plus verte !
Nez peu expressif, figé, sans aucune évolution apparente, assez végétal, très sobrement fruité. Plutôt que s'évanouir, le soufre s'affirme progressivement jusqu'à la piqûre.
Vin brutal, à la fois acide et brûlant, végétal, amer, heurtant la bouche sans retenue.
Une telle violence dans le mythe qu'est Ste-Hune est aussi décevante que profondément incompréhensible : cette fin de dégustation est un vrai calvaire…

Après 5 heures d'aération : *DS? - PC(14?) - LG(12) - MS? - MF?. Note moyenne SOIR :* ***?***
C'est le vin le plus âgé qui arbore la robe la plus pâle de la série ! Nez très jeune aussi, mais extrêmement réduit, soufré, évoquant certains riesling mosellans quand ils sont dans les limbes. Densité, plénitude et finale longue et serrée sont au rendez-vous mais la dureté de la réduction, la brûlure du soufre sont inacceptables, le vin semble momifié.

16. Pfalz - Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Feinfrüchtig Trocken 2007 - *12,5°*
Uniquement le soir, à l'ouverture : *DS15,5 - PCED - LG14,5 - MS15 - MF14. Note moyenne SOIR :* ***(ED ou 14,8)***
Plutôt fade, linéaire, mais surtout liégeux...

Rappels :
a. Pfalz - Weingut Müller-Catoir - Riesling Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - 09/10 (LG)
DS16 - PC15,5 - LG15 - MS15,5 - MF16. Note moyenne : ***15,6***
Une expression sans trop de surprise, fruitée, terpénique, assez légère, dans sa prime jeunesse (à conserver en cave).
b. Pfalz - Weingut Müller-Catoir - Riesling Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - 19/12/09 (LG)
DS17 - PC15,5 - LG16,5 - MF16,5/17. Note moyenne : ***16,4***
Très belle expression du cépage, avec une belle rectitude. Pensé à un Sommerberg de Boxler.
(Maxime) : Regoûté le lendemain, le vin n'a rien perdu de sa superbe, toujours pur et tendu.
c. Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - Weingut Müller-Catoir (Palatinat allemand) - 19/06/09 (PR)
DS16,5/17 - PR16,5 - MF16,5 - CD16 - ED17. Note moyenne : ***16,6***
Aspect des plus pâles tirant sur l'argent, à peine souligné de vert.
Senteurs principalement fruitées mêlant les agrumes, le zeste, la goyave, l'ananas, avec une pointe muscatée, des nuances de rose.
Attaque sensuelle sur une pulpe ample, mûre, intégrant parfaitement l'acidité ; déroulé qui s'affirme plus en rigueur, sur un socle minéral solide, sans toutefois basculer dans l'austérité. Finale imprégnante et saline.
Encore un joli vin qui partage bien des caractéristiques avec ses cousins alsaciens…
Dommage que nous n'ayons pu l'apprécier à ce niveau de forme lors de notre session consacrée au millésime 2007 chez ce producteur.
d. Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - 05/06/09 (LG)
Note moyenne : ***ED***
Une cochonceté de liège qui gâchera tout alors qu'on devine une fort acceptable (respectable) charpente minérale.
Bouche corrompue, vasouillarde.
Le point de vue de Philippe et Didier :
Une coquetterie liégeuse qui s'immisce dans un ensemble aromatique pourtant fourni, mais mal révélé.
Dommage, car il est difficile d'apprécier sereinement une matière aux caractéristiques ambitieuses : équilibre, pulpe, profondeur, minéralité…
Ce qui fait dire à certains qu'on passe sans aucun doute à côté du plus joli vin sec de la soirée chez Müller-Catoir…

Conclusion sur les impressions à l'ouverture

Dégustation lentement déclinante, clairement scindée en deux parties :

- depuis la fin des années 90 à nos jours, les vins affichent un brio extraordinaire, propre à construire des légendes… Le plus impressionnant est la densité de matière, tellement consistante et grasse que le vin en est visuellement huileux. Si aucun autre riesling sec ne me semble capable d'une telle caractéristique, même le célèbre Montrachet ne présente pas toujours un tel poids… Ce qui n'empêche pas un équilibre systématiquement ultra précis, parfaitement sec, grâce à une intégration de l'acidité parfaite et un socle minéral à l'impact très singulier… (la seule réserve que je souhaite émettre, à titre personnel, est, hormis pour le 2004, une expression aromatique où le fruit n'a pas l'éclat et la splendeur que j'attendais sur un vin aussi ambitieux).
- pour les millésimes plus anciens, on commence par la circonspection (traces d'oxydation des 96 et 97, lesquelles pourraient très bien être le fait d'échantillons isolément fatigués) pour finir sur l'incompréhension totale : si la sensation acide est déjà bien moins subtile, les textures moins puissantes et larges, c'est surtout l'usage du soufre qui, à ces dosages, est carrément choquant…

Y aurait-il eu des changements importants de philosophie dans les années 90 ?

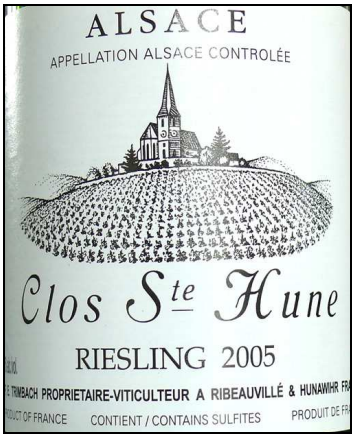
Malgré cette (grosse) contrariété, la splendeur absolue des vins actuels nous a convaincus qu'ils étaient dignes du mythe qui les entoure… Hors normes, parfois sévères, lents à se livrer, ils donnent l'impression de ne pouvoir être comparés à aucun autre.
Le riesling, à ce niveau qualitatif, révèle alors qu'il peut être transcendé au sommet absolu de la hiérarchie mondiale.

Conclusion sur les impressions après 5 heures d’aération

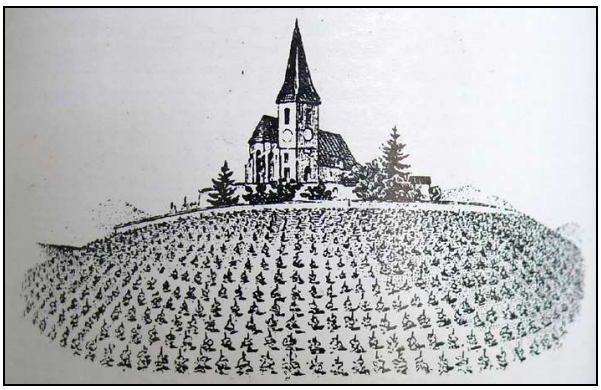
La matière n'est jamais prise en défaut : équilibre, tonicité, caractère huileux sans qu'il ne devienne jamais pesant, densité et, surtout, allonge. En cela Sainte-Hune mérite sa réputation ; cette cuvée domine la production des rieslings secs alsaciens, même si d'autres terroirs, chez d'autres producteurs, peuvent ponctuellement l'égaler. On pourrait ajouter que Sainte-Hune domine la production des rieslings secs tout court, même s'il y a de grandes choses dans le Palatinat, en Nahe ou en Hesse Rhénane, régions où l'on rencontre des sols calcaires et marneux, comme ceux du Rosacker...
Les senteurs et les saveurs de Sainte-Hune sont parfois sublimes de complexité sans complication (de naturel donc), exprimant le mélange d'agrumes confits, de floralité, de végétalité mentholée ou terpénique et de notes minérales évoquant les hydrocarbures qui définissent le bouquet du riesling dans ses expressions les plus profondes.
Tout va bien donc... Le mythe a rempli son contrat ? Pas vraiment. Sur quatorze millésimes dégustés, quatre étaient plus ou moins oxydés (2002, 1998, 1997, 1996) et trois marqués par une barrière de réduction soufrée qui a rendu la dégustation difficile, pour ne pas dire pénible (1990, 1988, 1985).
Le sulfitage excessif semble lié à une époque révolue, mais que penser des vins des deux dernières décennies, qui semblent si sensibles à l'oxydation, à l'instar des chardonnays bourguignons, alors que leurs caractères constitutifs (matière, acidité, alcool) laissaient augurer plutôt des vins solides ?

Remarques sur les bouteilles

Domaine « conservateur » par excellence, la Maison Trimbach ne change pas de bouteille tous les quatre matins : collerette, étiquette, verre, bouchons, tout semble figé dans le temps, avec sobriété…



Quoique, dans le jeu des « différences », il faut avoir l'œil pour distinguer quelques nuances sur le dessin de l'étiquette : entre les anciennes (jusqu'à 2001 inclus, plus la 2003) et les récentes (2002, 2004 et 2005), il faut être attentif pour noter les changements… pourtant réels !



Une petite tentative de verre « marron » sur le millésime 2004, alors que les autres bouteilles sont clonées d'une année sur l'autre…

Pour le reste, que du grand classique, avec entre autre des culs à fond plat.

Les bouchons sont d'une qualité remarquable : longs, denses, propres, nets…
Ils ont la particularité de présenter quasiment toutes les inscriptions de l'étiquette et dans le même ordre !

Quelques petits détails visibles à la loupe…
Comme la contenance de 700 ml sur le 1985…

La mention « Haut-Rhin » jusqu'en 1996 (+ sur l'étiquette du 1998) remplacé par « France » à compter du millésime 1997

Un peu d'anglais sur le 1988 (une bouteille destinée à l'export ?)

A noter que le Clos Sainte-Hune ne porte pas l'appellation Alsace Grand Cru, mais Alsace…

Tableau récapitulatif

Grands Vins			
1999	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**18,2**	**+ 1,4**
2005	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**18,2**	**- 0,5**
2002	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**18,1**	**?**
Excellents Vins			
1992	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**17,8**	**+ 4,5**
2001	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**17,8**	**+ 1,1**
2004	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**17,7**	**- 0,1**
2003	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**17,3**	**- 0,4**
1990	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**(17,0)**	**+ 2,7**
Très bons vins			
1988	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**(16,9)**	**+ 3,2**
2000	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**16,6**	**+ 0,3**
Bons vins			
1997	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**15,7**	**+ 0,2**
1996	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**(15,3)**	**?**
Vins moyens			
1985	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**(12,8)**	**?**
Echantillons défectueux			
1998	Riesling "Clos Sainte-Hune"	**ED**	**-**

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**