

Club toulousain In Vino Veritas
Les domaines allemands Müller-Catoir et Egon Muller
Vendredi 05 juin 2009

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.
Photos et mise en page Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1005 hpa - temps orageux, pluvieux - vent en rafales - lune presque pleine - sensations de dégustation : très bonnes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 15 jours avant notre rendez-vous.

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

Ce compte-rendu, même s'il rapporte les notes de chaque séance, détaille les impressions du soir car il n'a pas été possible de faire un CR l'après-midi. Lorsque l'écart de notation entre les 2 dégustations est trop important, un petit commentaire est fait par Didier Sanchez.

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.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France.



Ordre de dégustation

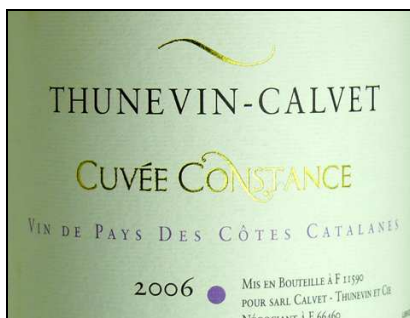
(Nombre total de dégustateurs : 12)



En attendant les vins allemands :
découverte des vins de Calvet-Thunevin

(Bouteilles offertes par le domaine)

<http://www.thunevin-calvet.fr/>



1. Vin de Pays Des Côtes Catalanes : Domaine Clavet-Thunevin « Cuvée Constance » 2006 - 15°

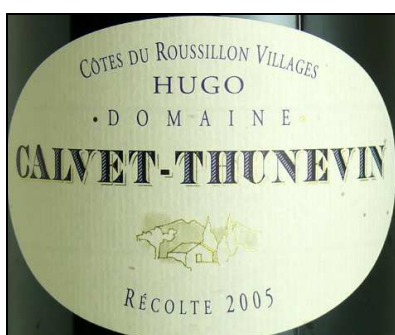
(50% Grenache Noir, 50% Carignan)

Uniquement le soir : DS14 - LG14,5 - PR14,5 - MF14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,3

Odeurs sudistes : violette, rose, olive, grenadine, fraise, poivre, figue. Pensé à pas mal de syrah assemblée à du grenache.

Matière chaleureuse, corsée, fruitée, qui limite la casse en terme de chaleur alcoolique (et de naturel d'expression). Relativement fine et bien tenue.

C'est cette cuvée la plus modeste de la gamme (et au prix assez doux) qui affichera crânement (et relativement) le plus de fraîcheur et d'envie.



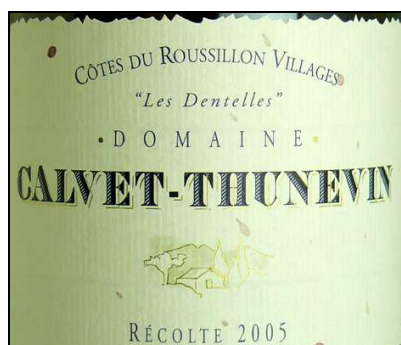
2. Côtes du Roussillon Villages : Domaine Calvet-Thunevin « Hugo » 2005 - 15°

(60% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Syrah)

Uniquement le soir : DS12 - LG12 - PR12 - MF11 - MS11. Note moyenne SOIR : 11,6

Boisé rutilant, intempêtif : crème de mûres, menthe, et l'impression désagréable de visiter une scierie.

Bouche crémeuse malgré des tannins saillants, dure (râpeuse), brûlante. Un choix œnologique surprenant pour une allure hostile et fictive (à ce stade du moins et dans cette configuration), qui donne envie de passer son chemin.



3. Côtes du Roussillon Villages : Domaine Calvet-Thunevin « Les Dentelles » 2005 - 15°

(50 % Grenache Noir, 50% Carignan)

Uniquement le soir : DS12,5 - LG13 - PR13 - MF12,5 - MS12,5. Note moyenne SOIR : 12,7

Il semble que nous ayons ici affaire à une sorte de suc de grenache, capiteux, propulsant des senteurs (initialement réduites) peu pacifiées : fruits confiturés, poivre, asphalte.

Matière compressée, peut-être un poil oxydée, inélégante.



4. Côtes du Roussillon Villages : Domaine Calvet-Thunevin « Les Trois Marie » 2005 - 15°

(100% Grenache Noir)

Uniquement le soir : DS13 - LG12,5/13 - PR14,5 - MF13 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,5

Un nez de Porto vintage pour des notes de marc, de gelée de fruits rouges et noirs, de genièvre, de sueur, de sauna.

Bouche massive, un peu amère avec en écho paradoxal une sorte de caresse sucrée (fraise) surprenante, disharmonieuse. A revoir car le vin est comme sens dessus-dessous.

Rappel : Le 27/4/09 - le domaine Calvet-Thunevin présente ses vins sur Toulouse : (LG)

Belle gamme sur Constance 2006 (14), Dentelles 2005 (15), Hugo 2005 (15,5), 3 Marie 2005 (15,5/16), Maury 2007 (15,5) - peu sucré, assez austère mais fruité, minéral, sérieux)

Vins capiteux mais sachant rester fins et frais, ce qui n'est pas rien. Très soignés.

Quelques mots pour tenter de conclure

Des vins solaires, très roussillonnais, par vraiment à leur avantage ce soir, en termes d'équilibre et de raffinement.

Je les avais bien mieux dégustés lors d'un salon sur Toulouse en début d'année 2009.

La cuvée Constance tire son épingle du jeu et est bon marché.

Le domaine Müller-Catoir



5. Weingut Müller-Catoir : Muskateller Haardt Kabinett Trocken 2007 - 12°

(100% Muscat)

L'après-midi : *DS14,5*

Le soir : *DS14 - LG14 - PR14 - MF14 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,8*

Robe grise (un peu funèbre).

Nez croquant, représentatif du cépage : raisin frais, pomelo, écorce de mandarine, poire, citron et citron vert.

Bouche sèche (en termes de sucre restant), vive (trace de gaz carbonique), pour le coup un peu indigente et expéditive. Un vin d'arôme plus que de bouche.

Müller-Catoir



6. Weingut Müller-Catoir : Weissburgunder Haardt Kabinett Trocken 2007 - 13°

(100% Pinot Blanc)

L'après-midi : **DS14**

Le soir : **DS13,5 - LG13,5 - PR13,5 - MF13,5 - MS13,5/14**. Note moyenne **SOIR** : **13,5**

Parure grisâtre, pas très folichonne.

Notes pusillanimes, un peu escomptées vu le cépage : fruits blancs, bière blanche, agrumes, avec un tout petit peu de fruits secs et de fumée.

Bouche fréillante, limitée, neutre, aux amers sympathiques (un peu plus de gras que dans le muscat).



7. Weingut Müller-Catoir : Grauburgunder Haardt Kabinett Trocken 2007 - 13°

(100% Pinot Gris)

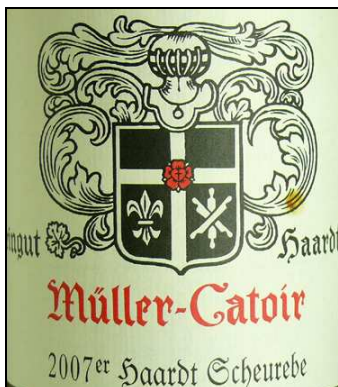
L'après-midi : **DS13,5**

Le soir : **DS13 - LG13,5 - PR13 - MF13 - MS13,5**. Note moyenne **SOIR** : **13,2**

Robe grise de nouveau.

Nez un peu machinal, peu typé, laissant filtrer des notes atténuées de fruits blancs, de végétal, de fumée.

Bouche grasse, de structure lâche pour un petit excédent d'alcool. Finale pantelante.



8. Weingut Müller-Catoir : Scheurebe Haardt Kabinett Trocken 2007 - 13°

(100% Scheurebe, croisement de Sylvaner et Riesling)

L'après-midi : **DS14,5/15**

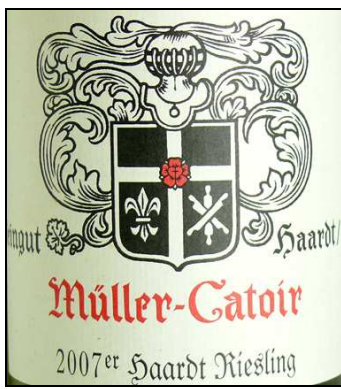
Le soir : **DS15 - LG14,5 - PR15 - MF14,5/15 - MS14**. Note moyenne **SOIR** : **14,6**

Robe grise.

Nez primesautier : écorce d'orange, fruit de la passion, pêche jaune, abricot, citron vert avec comme une touche de muscat.

On trouve plus d'enveloppe dans une bouche nerveuse, vivante, moins éphémère.

Un petit plus, tant aromatique que structurel, apporté par ce beau cépage. Selon Philippe : profitable apport salin, augmentant la sapidité.



9. Weingut Müller-Catoir : Riesling Haardt Kabinett Trocken 2007 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5/15

Le soir : DS15 - LG14,5 - PR14,5/15 - MF14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,8

Robe blanche, très "eau claire".

Nez minéral déclinant des odeurs de tisane (menthe et tilleul), de silex, de fumée.

Bouche marquée par les agrumes, avec du corps et une certaine énergie (probablement dopée par une trace de gaz carbonique). Un peu austère, elle mérite plus par sa structure que par ses arômes, plutôt austères. Son allure minérale et saline peut la rapprocher d'un (beau) muscadet.



10. Weingut Müller-Catoir : Riesling Gimmeldingen Kabinett Trocken 2007 - 12,5°

L'après-midi : DS15,5+

Le soir : DS15 - LG15 - PR14,5 - MF15 - MS14. Note moyenne SOIR : 14,7

Robe un peu plus dorée.

Nez plus expressif déployant des senteurs de prunes (mirabelle, reine-claude), de camomille, d'agrumes (citron vert en tête).

On trouve en bouche plus de générosité aromatique, précédant une finale un peu amère (amande, pamplemousse), pas très longue.

Pour Philippe : présence minérale (silex, matière collante, dans le bon sens du terme) ajoutant de la tenue au vin, acidité enrobée propre à ce cépage.



11. Weingut Müller-Catoir : Weissburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken 2007 - 14,5°

(100% Pinot Blanc)

L'après-midi : DS13,5

Le soir : DS14 - LG14,5 - PR13,5 - MF13,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,9

Nez exprimant les fleurs et fruits blancs, la verveine, le citron. Registre net et fin.

Supplément de matière lié à la gamme, le vin étant très correct, pur, moyennement parfumé et long.



12. Weingut Müller-Catoir : Grauburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken 2007 - 14,5°

(100% Pinot Gris)

L'après-midi : **DS14,5**

Le soir : **DS13 - LG13,5 - PR13 - MF13 - MS13. Note moyenne SOIR : 13,1**

Beurre, fumée, pêche jaune, poivre, gingembre, soupçon d'orange ...

Bouche en opulence (grasse, alcoolisée), amère. Copieuse mais encore bâtie sur une structure trop flottante.



13. Weingut Müller-Catoir : Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - 13,5°

L'après-midi : **DSED**

Le soir : **DSED (potentiel 16) - LGED - PRED (potentiel 16,5) - MFED - MSED. Note moyenne SOIR : ED (potentiel 16,3)**

Une cochonneté 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 liégeoise qui s'imisce dans un ensemble aromatique pourtant fourni, mais mal révélé.

Domage, 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...



14. Weingut Müller-Catoir : Riesling Gimmeldinger Mandelgarten Spätlese Trocken 2007 - 13,5°

L'après-midi : *DS16*

Le soir : *DS15,5/16 - LG15,5 - PR15 - MF15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,5*

Nez délivré, épicé, sur le citron et l'ananas. Un Riesling parfumé.

Bel impact en bouche, grâce à l'amertume du pamplemousse. Richesse ici bien compensée (contrairement au cas du pinot gris).



En attendant les moelleux et liquoreux...



15. Autriche : Wohlmuth « Ernte » Trocken Sauvignon Blanc Südsteiermark- Österreich 2008 - 13°

(100% Sauvignon blanc)

Bouteille bouchonnée, irrémédiablement.



16. Allemagne : Weingut Ekkehard Richter Feitig Kerner Spätlese Trocken Pfalz Bioland 2001 - 12,5°

(100% Kerner, croisement Trollinger (cépage rouge) et Riesling)

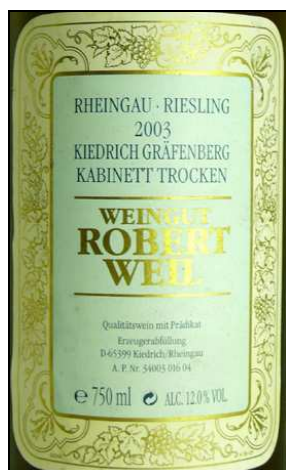
(AP N°-5- 069 -037-009-02)

Uniquement le soir : DS15,5 - LG14,5 - PR15,5 - MF15,5 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Robe pâle et brillante.

Nez incisif et complexe, bonifié par les ans : bouquet de fleurs fraîches (lys), gingembre, réglisse, menthe, pastille Vichy, verveine citronnelle, cire, résine, agrumes confit, poivre blanc, hydrocarbures.

Bouche en légèreté (un peu dans l'esprit mosellan). Savoureuse et nuancée mais elle me semble manquer de suivi en bouche. Philippe, Didier et Maxime s'accordent sur une finale longue, minérale, imprégnante.



17. Allemagne : Weingut Robert Weil - Rheingau Riesling Kiedrich Gräfenberg Kabinett Trocken 2003 - 12°

Uniquement le soir : DS17 - LG17 - PR17 - MF17 - MS17. Note moyenne : 17

Magnifique introduction sur des senteurs racées, typées, terpéniques et balsamiques comme il se doit : sauge, bâton de réglisse, cédrat, verveine citronnelle. L'ensemble est austère, parfaitement dimensionné, d'une précision redoutable. Une touche luxueuse, un peu solennelle, évoquant la liturgie (ambre, encens).

Bouche ciselée, sans sucre résiduel, cristalline, en tension fine et durable. J'aime beaucoup cette austérité si parfumée, lumineuse, cette épure peu affectée par une température de service un peu élevée (vin servi à la volée, pour le plaisir). Une petite pensée pour les meilleurs vins alsaciens (de recueillage) de la maison Trimbach.

Pour info : Rheingau - Robert Weil - Kiedrich Gräfenberg - Riesling Auslese 2003 (Lot 29/04 - 8°) : 16/2/05

JP16 vers 17 - PP16,5 - LG16 (à terme). Note moyenne : 16,3

Testé en 2 ½ bouteilles. Robe livide, de nouveau. On respire ici des senteurs bienfaisantes de menthol, de craie, de rhubarbe, associées à une jolie corbeille de fruits frais (fruits exotiques, orange, poire, pêche). Le fruit de la passion se distingue par sa capacité à paraître à la fois « pointu » et charnu. Un peu moins d'éclat néanmoins que dans le cas du Spätlese de Müller, qui plaçait certes la barre assez haut en termes de pureté.

Bouche normalement plus épaisse, très gourmande, à l'équilibre convaincant (malgré le millésime). Un vin long, tentateur même avec ses goûts de kumquat, d'orange, mais réservé, à attendre également. La perfection de son prédécesseur amoindrit probablement ses grandes qualités.



18. Weingut Müller-Catoir : Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken « Im Aspen » 2004 - 13,5°

Uniquement le soir : DS16 - LG16 - PR16,5 - MF16 - MS16. Note moyenne : 16,1

Robe dorée.

Superbe nez, très mûr, proposant des notes de pêche, de croûte de fromage, de fougère, de miel, de mandarine, d'épices variées, de minéral, de champignon de Paris.

Alcool un peu sensible dans une expression corsée, terpénique, avec ce qu'il faut d'austérité (pour le sérieux du cépage) et de gourmandise (pour le plaisir). Agréable terminaison amère.

Confirmation d'un bon niveau (malgré l'absence de carafage) et des vertus de l'âge (la jeunesse des 2007).

Rappel : Riesling Haardter Bürgergarten "Im Aspen" Spätlese Trocken 2004 : 7/2/06 (PR)

DS AM16/16,5 - DS SOIR17,5 - MS17 - JP17 - PR16. Note moyenne AM : 16,2 et SOIR : 17,2

Robe identique au précédent, avec ce petit soupçon de jaune en plus.

Nez très expansif, il laisse exploser sa fougue juvénile sur un fruit intense, très mûr : c'est très frais, très pur, très beau !

Bouche où l'attaque dévoile une très belle acidité, bien nerveuse, associée à un CO² plus discret, encore plus classe et à une minéralité bien nette. Le corps est plein, séveux, sur la poire, les agrumes et enfin quelques légères notes pétrolées chères à notre Riesling national ! Très belle finale, longue, avec une rétro-olfaction distinguée.

Enfin un vin à part ! Il a beaucoup gagné au carafage car le soir il s'est goûté comme un très grand cru Alsacien.

Les moelleux et liquoreux...



19. Weingut Müller-Catoir : Riesling Mussbach Kabinett Feinfruchtig 2007 - 10°

L'après-midi : **DS12,5**

Le soir : **DS14 - LG14 - PR13,5 - MF14 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14**

Parfums de fruit tendre, de fougère, de miel, de soda (Sprite).

Bouche très légèrement pétillante, simple mais désaltérante. Elle reste un peu banale, dans un style un poil hésitant.



20. Weingut Müller-Catoir : Scheurebe Haardter Mandelring Spätlese Feinfruchtig 2007 - 10°

(100% Scheurebe, croisement de Sylvaner et Riesling)

L'après-midi : **DS15,5+**

Le soir : **DS16 - LG16,5 - PR16 - MF16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,2**

Senteurs particulièrement craquantes : bouquet de roses, litchi, abricot, citron, romarin. Explosives, délurées mais sans vulgarité.

Un moelleux fin, mobile, cohérent, infiniment gourmand. Il peut rappeler un Gewurztraminer ou encore un Moscato d'Asti. On apprécie de nouveau le potentiel de ce cépage, dans une déclinaison gardant du sucre.



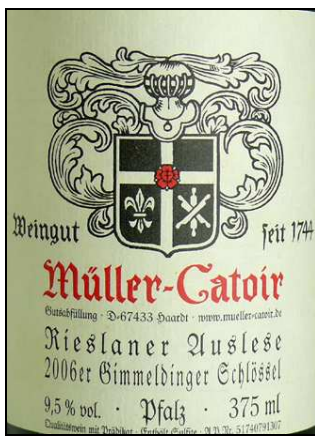
21. Weingut Müller-Catoir : Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Feinfruchtig 2007 - 9°

L'après-midi : **DS13,5**

Le soir : **DS14,5 - LG15 - PR14 - MF15 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,7**

Dominante d'agrumes et de rhubarbe pour un profil médulleux, acidulé.

Un certain poids mais la silhouette reste un peu plan-plan, sans surprise, le sucre ayant tendance à prendre le dessus dans une expression pas assez vibrante.



22. Weingut Müller-Catoir : Rieslaner Auslese Gimmeldinger Schlüssel 2006 - 9,5°

(100% Rieslaner, croisement de Sylvaner et Riesling)

L'après-midi : **DS15**

Le soir : **DS14,5/15 - LG14,5 - PR14,5 - MF14,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 14,7**

Robe jaunie, aux reflets verts.

Olfaction un peu ingrate : sucre d'orge au citron, croûte de fromage, fruit de la passion, végétal prononcé (on peut voyager vers Savennières).

Gamme gustative limitée pour un équilibre et une vibration de niveau moyen (une forte acidité est bien présente). Est-ce l'excès de jeunesse (donc de soufre) qui rend ce vin sans réelle identité si pâle, très standard ?



23. Weingut Müller-Catoir : Rieslaner Haardter Herzog Beerenauslese 2006 - 7°

(100% Rieslaner, croisement de Sylvaner et Riesling)

L'après-midi : **DS17**

Le soir : **DS17,5 - LG16+ - PR16,5+ - MF16 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,6**

Robe dorée, intense.

On démarre sur une liqueur imposante composée de notes avenantes : raisin de Corinthe, miel, abricot sec, citron confit, zeste d'orange, citron vert. Pureté et finesse, un peu comme dans un Bonnezeaux.

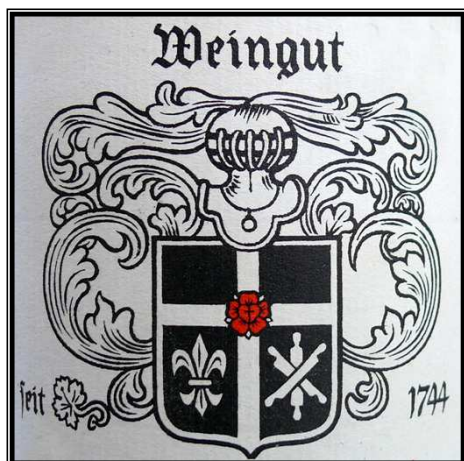
En bouche, la masse de la liqueur est contrebalancée par une acidité conséquente (qui dément un chenin botrytisé et oriente plus vers un beerenauslese ou un eiswein), appropriée (sinon, ce serait le piège de la viscosité). Un vin original, qui devrait perdurer.

Pour info : Pfalz - Müller-Catoir - Rieslaner Haardter Herzog Auslese 2004 (lot 27) : 16/20 - août 2006

Le nuancier aromatique est délicat et muscaté : poire, fleurs blanches, roses fraîches, loukoum. Bouche fruitée, douce, facile, de belle fringance sucrée.



Quelques commentaires sur la gamme Müller-Catoir



Vins d'entrée de gamme sympathiques (fraîcheur, netteté, précision), résistants à l'aération et peu dispendieux.

Des cépages limités (pinot gris trop flasque, pinot blanc fade), le scheurebe constituant une agréable surprise.

Déception sur l'Auslese (trop jeune ?) et un Beerenauslese charmant (mais pas grand).

Des Rieslings (certes très jeunes) un peu en deçà, en particulier en version demi-sec (leur laisser du temps pour développer leurs qualités - voir la difficulté à cerner des 2007 en gestation comme le von der Fels de Klaus Keller ou le Kabinett d'Egon Müller).

Le domaine Egon Müller





24. Weingut Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Auslese 2005 - 7°

(-2005 : AP N°3 567 142-06-06 soit lot n°6 en 2006)

L'après-midi : **DS17,5/18**

Le soir : **DS18,5 - LG18+ - PR19+ - MF18,5 - MS19. Note moyenne SOIR : 18,6**

Accueil tonitruant tout en restant très noble : énorme fruit (abricot, poire pochée, mirabelle, citron vert), menthol, écorce d'orange, verveine citronnelle.

Bouche encore très jeune, pas encore réellement ébrouée mais restant très dynamique, car son onctuosité est compensée par une acidité idoine. Goûts fins, subtilement minéraux. Le vin allie force et immense délicatesse (un délicieux côté vaporeux remarque Maxime). Grand vin en devenir, comme en suspension (un peu moins de richesse que dans le sublime auslese GK 2006 goûté il y a peu en présence du producteur). Pour Philippe : une matière très jeune (sans les variations du 1999), avec un poids énorme et une sensation rare de queue de paon.



25. Weingut Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Auslese 2004 - 7,5°

(-2004 : AP N°3 567 142-14-05 soit lot n°14 en 2005)

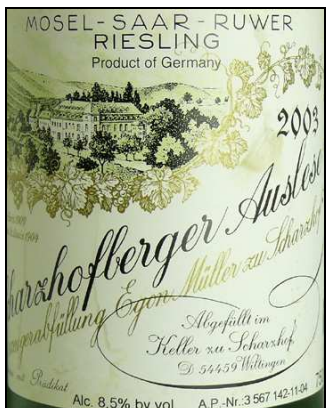
L'après-midi : **DS(14?)**

Vin très soufré, complètement fermé, atone.

Le soir : **DS17,5 - LG17 - PR18 - MF17,5 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 17,7**

Un petit air chablisien au travers de notes d'agrumes, de croûte de fromage, de végétal, de citron, de beurre, de grillé, de vase (cela dit sans aucune connotation péjorative).

Un cran en dessous de ses pairs, bien moins affable évidemment, mais ce vin évanescant reste excellent, malgré un peu moins de puissance et de gourmandise. On a pu penser à la cuvée Paul de François Cotat, exigeante, légèrement sucrée.



26. Weingut Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Auslese 2003 - 8,5°

(-2003 : AP N°3 567 142-11-04 soit lot n°11 en 2004)

L'après-midi : **DS18,5**

Le soir : **DS18 - LG18 - PR17,5 - MF18 - MS18,5. Note moyenne SOIR : 18**

Olfaction de cristal conjuguant de parfums mouvants (et émouvants) : mirabelle, citron, thym, estragon, sauge, menthe. Philippe rappelle le beau tournoiement du nez prodiguant force arômes tourbillonnants : citron, abricot, muscat, pêche jaune, kumquat

Richesse et grande gourmandise tactile dans une déclinaison subtile, complexe, très persistante en dépit de la sensation trompeuse d'un infime relâchement en milieu d'une bouche opulente. Un grand vin, ciselé, stylistiquement parfait. Pour Philippe : richesse et gourmandise s'exprimant dans une infinie caresse.



27. Weingut Egon Müller : Scharzhofberger Riesling Auslese 1999 - 8°

(-1999 : AP N°3 567 142-05-00 soit lot n°5 en 2000)

L'après-midi : **DS18,5+**

Le soir : **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.

Rappels :

a. Mosel-Saar-Ruwer - Egon Müller - Scharzhofberger - Riesling Auslese 1999 (Saar - Lot 22/00) - 9° : 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).

b. 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.

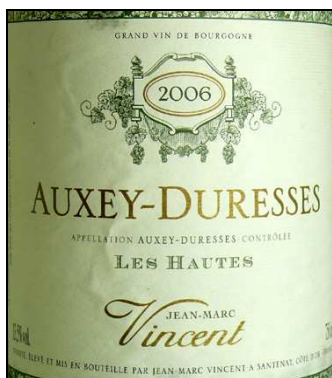
Petite conclusion sur cette série époustouflante de vins de la Saar

Des grands vins, polymorphes, changeants, suspendus, originaux. De pures épures, sans répétition, sans aucune lassitude, incrachables. Et ce sucre qui se fait totalement oublier ...

Singularité, caractère, puissance légère, pour des expressivités tournoyant longuement en bouche (et en tête). Des vins admirables, comme hors champ. Il y a réellement de la fascination dans l'air ce soir sur les coteaux ...

Il est rare enfin d'avoir face à soi un alignement de vins (d'un même cru prestigieux) d'un tel niveau, constituant un orgue aromatique et gustatif aussi sublime que rare. Emotion ... et partage enjoué !

Quelques vins de fin de soirée



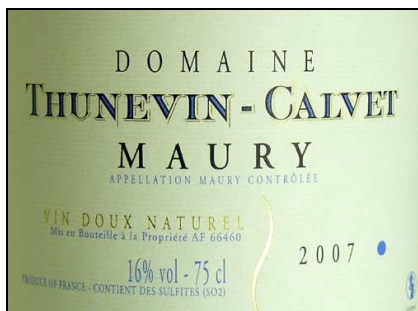
28. Auxey-Duresses : Jean-Marc Vincent « Les Hautes » 2006 - 13,5°

Uniquement le soir : DS15,5+ - LG(15) - PR15 - MF15,5+ - MS15. Note moyenne : 15,2

Difficile pour ce vin sec de s'immiscer dans cette fin de scénario hédoniste, encore plus à cette heure tardive.

Très meursault avec ses goûts légèrement grillés, noisetés : végétal, pierre, pamplemousse.

Carré, austère, de beau calibre (du gras et de l'acidité) et enfin une impression amère (renforcée par le contexte ?).



29. Maury : Domaine Thunevin-Calvet 2007 - 16°

(100% Grenache Noir)

Uniquement le soir : DS13,5 - LG14,5 - PR14 - MF13,5 - MS14. Note moyenne : 13,9

On part d'emblée sur Maury en raison du caractère "schisteux" de ce VDN : confiture de fruits, épices (genièvre), garrigue.

Matière qui ne rigole pas, un peu rustique, avec une dureté (astringence de jeunesse ?) un peu inhabituelle dans ces parages. Fruit cuit mais substrat conservant beaucoup de fraîcheur.

Le vigneron m'avait annoncé ne pas trop rechercher le sucre.

Précédente dégustation de la gamme Müller-Catoir

<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/Thematique-Domaine/20061207-le-domaine-muller-catoir-en-allemande.html>

Quelques précisions

a. Le système d'agrément et le numéro AP

La législation allemande permet de produire 4 catégories de vins :

- Deutscher Tafelwein, équivalent au vin de Table,
- Landwein, équivalent au vin de Pays,
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Qba), équivalent à l'appellation vin de qualité supérieur
- Qualitätswein mit Prädikat (QmP), équivalent de nos Aoc

Une différence fondamentale entre les Qba et les QmP est la possibilité de chaptaliser uniquement la première catégorie. Cette pratique est fréquemment utilisée, même par Egon Müller (il ne l'a toutefois pas fait en 2003 et 2005). Seules ces deux catégories portent un numéro d'AP.

Chaque lot de bouteilles, issus d'une même cuvée, doit donc passer un contrôle en 3 étapes afin d'obtenir son certificat, correspondant à une homologation.

Le numéro de lot fait parti du numéro AP (amtliche Prüfnummer), visible sur chaque bouteille. Il correspond à un agrément, et l'ensemble des numéros a plusieurs significations : numéro de région, de village, un numéro propre à chaque domaine, ... Le plus important (à nos yeux) étant l'avant dernier. Il correspond à ce que nous nommons le numéro de lot. Le dernier est un couple de chiffres qui sont les deux derniers numéros de l'année où le vin a reçu l'agrément, soit, en général, le millésime plus une année.

Exemples concrets : le Scharzhofberger Spätlese Egon Müller 2003 qui porte l'AP 3 567 142-17-04. Il correspond donc au lot 17, qui a obtenu son agrément en 2004. L'Auslese Goldkapsel 1976 a l'AP 3 567 142-24-77 (vous remarquerez que les premiers chiffres sont identiques)

La grande différence d'AP est surtout vitale pour comparer les lots couramment vendus dans le commerce et les lots vendus à la Versteigerung. Ces vins présentent en effet des différences souvent notables. Ensuite, pour les lots commercialisés, chaque domaine à sa propre politique, et les avis divergent.

Par exemple, le docteur Manfred Prüm et sa fille aînée Katharina, du domaine Joh Jos Prüm à Wehlen, n'ont de cesse de rappeler que les vins (d'une même cuvée), mais avec différentes AP (hors lots pour la Versteigerung), sont quasi identiques. Cet argument peut être contesté par certains, car les vins peuvent présenter des différences quand ils sont jeunes. Mais il leur donne raison au vieillissement. La dégustation de cuvée identique, sur 2 AP différentes, tend à montrer qu'au bout d'une dizaine d'années les vins se rejoignent. C'est en tout cas valable pour ce domaine. Pour information, le domaine Joh Jos Prüm commercialise régulièrement des AP "tardives", c'est à dire plus d'une d'années après la récolte. Par exemple, vous trouverez le Wehlener Sonnenuhr Auslese 1995 -2 03- ou encore le Zeltinger Sonnenuhr Spätlese 1999 -4 03-.

Vous trouverez sur chaque étiquette le n°AP ainsi que nom de chaque cuvée et le millésime.

b. Rieslaner vs Scheurebe :

Rieslaner : le cépage est une obtention de August Ziegler dans l'institut Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau à Veitshöchheim près de Würzburg. L'origine génétique est vérifiée et c'est un **croisement des cépages Sylvaner x Riesling** réalisé en 1921. Le cépage est autorisé dans de nombreux Länder en Allemagne ou il couvre 70 hectares.

Le nom initial du cépage était Mainriesling. Le nom a été rejeté le 05 juillet 1963 en raison du risque de confusion avec le riesling.

Scheurebe : créé et élevé en 1916 par Georg Scheu, ce cépage prendra plus tard le nom de son créateur. C'est un **croisement des cépages Sylvaner x Riesling**. C'est seulement à maturité complète qu'il est possible de produire un vin de qualité aux arômes subtils et racés, comme le cassis et le pamplemousse. Les vins du cépage Scheurebe sont souvent destinés à accompagner les desserts.

Tableau récapitulatif

Vins Exceptionnels			
1999	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	19,1	+0,6
Grands Vins			
2005	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	18,6	+0,8
2003	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	18,5	-0,5
Vins excellents			
2004	Weingut Egon Müller - Scharzhofberger Riesling Auslese	17,7	+3,7
2003	Weingut Robert Weil - Rheingau Riesling Kiedrich Gräfenberg Kabinett Trocken	17,0	-
2006	Weingut Müller-Catoir - Rieslaner Beerenauslese Haardter Herzog	17,0	-0,4
Très bons vins			
2007	Weingut Müller-Catoir - Scheurebe Haardter Mandelring Spätlese Feinfruchtig	16,2	+0,7
2004	Weingut Müller-Catoir : Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken « Im Aspen »	16,1	-
2007	Weingut Müller-Catoir : Riesling Gimmeldingen Mandelgarten Spätlese Trocken	16,0	-0,5
Bons vins			
2007	Weingut Müller-Catoir : Riesling Gimmeldingen Kabinett Trocken	15,5	-0,8
2001	Weingut Ekkehard Richter Feitig Kerner Spätlese Trocken Pfalz Bioland	15,3	-
2006	Weingut Müller-Catoir - Rieslaner Auslese Gimmeldingen Schlössel	15,0	-0,3
Assez bons vins			
2007	Weingut Müller-Catoir - Scheurebe Haardt Kabinett Trocken	14,8	-0,2
2007	Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardt Kabinett Trocken	14,8	0
2007	Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Feinfruchtig	14,7	+1,2
2007	Weingut Müller-Catoir - Muskateller Haardt Kabinett Trocken	14,5	-0,7
2007	Weingut Müller-Catoir : Riesling Grauburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken	14,5	-1,4
2007	Weingut Müller-Catoir - Weissburgunder Haardt Kabinett Trocken	14,0	-0,5
2007	Weingut Müller-Catoir - Mussbach Kabinett Feinfruchtig	14,0	+1,5
2007	Weingut Müller-Catoir : Riesling Weissburgunder Haardter Herrenletten Spätlese Trocken	13,9	+0,4
2007	Weingut Müller-Catoir - Grauburgunder Haardt Kabinett Trocken	13,5	-0,3
Echantillons défectueux			
2007	Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken	ED	-
2008	Wohlmuth « Ernte » Trocken Sauvignon Blanc Südsteiermark (Autriche)	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	15,7	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,8
----------------------------------	-------------	--	------------

