

Club toulousain In Vino Veritas
Découverte du Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg
du Domaine Jean-Marc Bernhard
Vendredi 19 juin 2009

La dégustation est préparée et commentée par Philippe Ricard.

Quelques commentaires de contexte :

Pression atmosphérique : 1024 hpa - temps maussade - vent nul - 7/8 de lune descendante- sensations de dégustation : excellentes.

Toutes les bouteilles du domaine Jean-Marc Bernhard ont été expédiées une semaine avant la dégustation, puis stockées verticalement en cave jusqu'à la dégustation.

Les autres bouteilles sont issues de nos caves respectives, stockées dans des conditions optimales.

Cette dégustation s'est déroulée en une seule séance, accompagnée d'une série de fromages le plus possible en accord avec le thème choisi.

Les vins sont dégustés à l'aveugle, ouverts et servis aussitôt en carafe vers 13°.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MF : Maxime France - CD : Christian Declume - ED : Eddy Gautier

Préambule :

Suite à la récente dégustation d'un très bel échantillon du Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2004 du domaine Jean-Marc Bernhard, l'idée m'est venue d'approfondir la découverte de ce domaine ; entreprise d'autant plus motivée que les tarifs sont remarquablement sages.

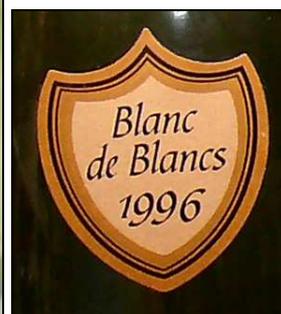
Le domaine ayant très gentiment accepté de me céder quelques millésimes anciens, il m'a paru intéressant de les déguster entourés de belles références en Riesling, en majorité issues de mêmes sous-sols granitiques.

Quelques vins pirates (qu'en général nous apprécions particulièrement) sont venus pimenter ce petit échantillonnage.

Ordre de dégustation

Nombre total de dégustateurs : 7

Entrée en matière



1. Champagne Collection de l'An I 1996 – Domaine Robert Doyard & Fils - 12°

(100% Chardonnay sur sol calcaire)

DS16,5/17 - PR16,5 - MF16,5/17 - CD16 - ED17. Note moyenne : 16,6

Parure paille jauni, à l'effervescence soutenue, la bulle moyenne.

« Deux vins en un » : tel pourrait être le résumé de cette entrée en matière avec un Champagne à deux visages. Juvénile à l'ouverture, un peu mutique, limité à des arômes fermentaires de pâte à pain, de levure, d'herbe coupée, de craie humide qui, malgré une acidité signée 96, bloquent les pronostics sur 2004 !

Avec l'aération, le réchauffement (il faut boire ce vin comme un grand blanc tranquille), il se métamorphose : amande, noisette, grillé, beurre, champignon noble, pointe de curry, d'épices, il révèle une complexité et une légère mais très belle évolution, plus cohérente avec sa date de naissance.

En bouche, si le vin reste toujours très tendu, à la limite de l'austérité (dosage imperceptible, acidité tranchante), il gagne en douceur, en civilité ; très belle finale, collante, longue, saline.

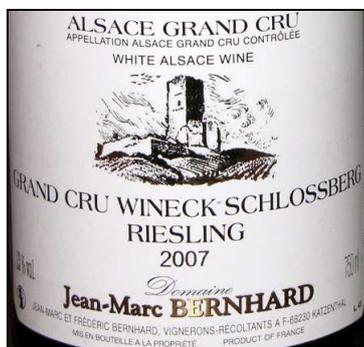
Un vin rigoureux, droit, profitant de l'éclat de ce grand millésime.

Le lendemain :

Arômes plus affirmés et complexes : curry, champignon noble, sous-bois.

Plus de gras, d'amabilité (plus franchement brioché, beurré), tout en restant frais et précis.

Millésime 2007



2. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2007 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 13°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS17 - PR16,5 - MF16,5 - CD16,5 - ED16. Note moyenne : 16,5

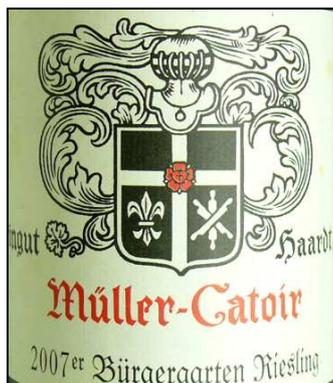
Robe claire, paille, marquée de légers reflets verts.

De la fraîcheur sur une déclinaison d'agrumes (pomelo, citron vert, zeste), une impression mûre sur la poire : une complexité certes mesurée, mais beaucoup d'élégance aromatique.

Chair ciselée, fine, sapide, mariant rigueur et gourmandise : le vin séduit par son harmonie, son acidité parfaitement intégrée, son petit caractère salin qui titille la langue. Très jolie longueur.

Un vin qui s'illustre d'entrée, dans un style voisin du Sommerberg E de Boxler, plusieurs fois cité, avec peut-être un peu moins de profondeur, mais une approche immédiate qui le rend irrésistible...

A noter une très belle tenue à l'aération puisque Eddy redécouvre le lendemain un vin qui a encore progressé...



3. Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken 2007 - Weingut Müller-Catoir (Palatinat allemand) - 13,5°

(100% Riesling)

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...

Domage que nous n'ayons pu l'apprécier à ce niveau de forme lors de notre session consacrée au millésime 2007 chez ce producteur.

Rappel : Weingut Müller-Catoir - Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken 2007

Note moyenne : **ED (potentiel 16,3)**

Une cochonneté de liège qui gâchera tout alors qu'on devine une fort acceptable (respectable) charpente minérale.

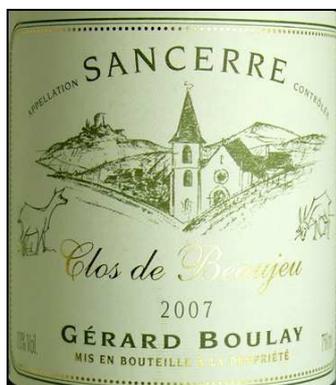
Bouche corrompue, vasouillard.

Le point de vue de Philippe et Didier :

Une coquetterie liégeoise qui s'immisce 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...



4. Sancerre Clos de Beaujeu 2007 - Domaine Boulay - 13°

(100% Sauvignon sur sol marno-calcaire)

DS16,5/17 - PR16,5/17 - MF16,5/17 - CD16,5 - ED17. Note moyenne : **16,8**

Robe très pâle, presque gris argent.

Impressions complexes mêlant le fruit et le minéral : agrumes (pamplemousse), fraise des bois, anis, fromage, craie humide, pierre à briquet.

Du poids, de l'amplitude, exprimés avec finesse et élégance : une chair tendue, fraîche, d'une superbe précision, sans trop de démonstration aromatique, mais avec une présence assurée ; le vin imprègne les muqueuses.

Une silhouette qui n'a échappé à personne...

Le lendemain, Eddy regoûte un vin carrément « magique »...

Rappel :

Sancerre Clos de Beaujeu 2007 - Domaine Boulay 2007 : Janvier 2009

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16,5+ - CD16. Note moyenne : **16,4**

Après 5h d'aération : DS16,5/17 - LG16,5+ - MS17 - MF16,5 - EG16+. Note moyenne : **16,6+**

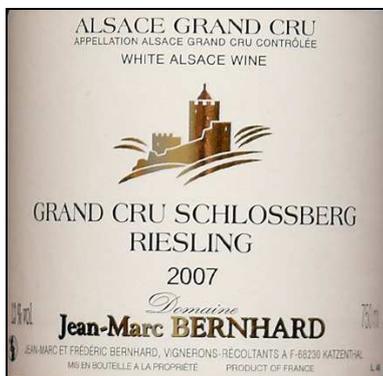
La transition avec cet excellent vin est ébouriffante.

Robe relativement blanche, comme celle d'un vin du Centre protégé par pas mal de soufre.

Expressivité minérale, végétale et fruitée : fleurs blanches, pomme, ananas, pierre, réglisse, poivre. Encore un petit côté fermentaire (bière blanche).

Bouche particulièrement puissante et longue, qui semble conjuguer les caractéristiques des 2 autres cuvées (Monts Damnés et Comtesse). Encore austère, citronnée, subtilement saline.

Moins de grâce en l'état que dans Monts Damnés mais une rémanence remarquable dans une finale harmonique, en vagues successives. Travail d'orfèvre pour ce vin d'artiste !



5. Riesling Grand Cru Schlossberg 2007 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 13°

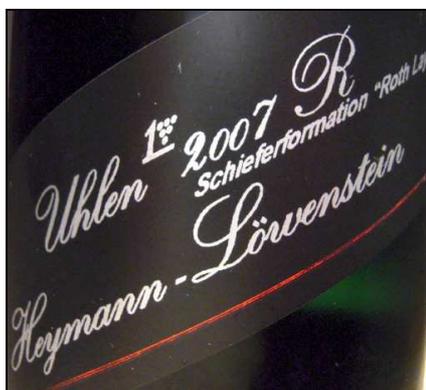
(100% Riesling sur sol granitique)

DS15,5 - PR15 - MF15,5/16 - CD15,5 - ED15,5. Note moyenne : 15,5

Une couleur légèrement plus jaunie dans cette série, nuancée d'un léger vert.

Signature olfactive clairement alsacienne : agrumes mûrs, citron vert, fruits exotiques, ananas, rose, pointe végétale.

Matière ferme, à l'acidité prédominante, un peu stricte en l'état, qui aurait tendance à « amincir » la bouche ; le vin est pourtant finement traité, avec une certaine élégance, de la corpulence ; il semble en fait trop jeune, comme replié sur lui-même, bien moins facile d'accès que son compagnon du Wineck-Schlossberg.



6. Riesling Uhlen Erste Lage R 2007 (Schieferformation « Roth Lay ») - Domaine Heymann Löwenstein (Moselle allemande - QbA) - 12,5°

(100% Riesling sur sol schisteux)

DS16,5 - PR16,5 - MF16,5/17 - CD16,5 - ED16,5. Note moyenne : 16,6

Présentation jaune, quelques reflets dorés et verts.

Offre généreuse sur les agrumes mûrs, le pomelo, la fleur d'oranger, le chèvrefeuille, l'angélique, une pointe fumée ; beaucoup d'élégance et un style aérien caractéristique des belles réalisations mosellanes.

Même éclat en bouche où le vin s'offre avec plaisir, spontanément, brillant par sa pureté aromatique, son équilibre frais, irrésistible par sa pointe de gourmandise. Un vin délicat, séducteur, qui n'incite pas vraiment à la raison...

Petite conclusion sur la série :

Une entame de fort belle qualité, radieuse, signant fraîcheur, finesse, séduction aromatique, où le Wineck-Schlossberg du domaine Bernhard accompagne dignement ses compagnons d'un soir.

Millésime 2006



7. Riesling Grand Cru Saering 2006 - Domaine Schlumberger - 12,5°

(100% Riesling sur terroir gréso-marno-calcaire)

DS15,5 - PR15,5 - MF16 - CD15,5 - ED15,5. Note moyenne : 15,6

Parure claire, paille, avec de légères nuances vertes.

De la retenue dans un nez discret : pomelo, citron vert, herbe coupée, traces d'hydrocarbure.

Jolie pulpe, nette, précise, au déroulé quelque peu linéaire, mais si son poids n'impressionne pas, le vin reste parfaitement cohérent, tendu en finale par une amertume discrète ainsi qu'une sensation minérale ferme.



8. Vouvray Le Mont 2006 - Domaine Huet - 13°

(100% Chenin sur terroir calcaire)

DS16,6/17 - PR17 - MF16 - CD15,5 - ED17. Note moyenne : 16,5

Robe paille, à peine rehaussée de jaune et de vert.

Arômes bien marqués par la coquille d'huître, l'iode, la pierre à briquet, à peine adoucis par des notes de fruits blancs. Si ce profil fait converger les pronostics, l'austérité faisait plus facilement penser au style de Philippe Foreau.

Même rigueur une fois en bouche, avec une tenue ferme, profondément minérale ; matière toutefois fort civilisée, fine, sapide, dense, qui laisse augurer d'un très bel avenir...

Rappels :

a. Vouvray Le Mont 2006 - Domaine Huet : Juillet 2008 (LG)

DS15,5/16 - PC16 - LG15 - MS16. Note moyenne : 15,7

Nez séducteur : rose fraîche, craie, pastille Vichy, poire, citron.

Le vin, en réserve, fruité et doux ; prend un peu ce soir l'aspect d'un Pouilly-Fumé ?

b. Vouvray Le Mont 2006 - Domaine Huet : Avril 2008 à l'ouverture (PR)

DS16 - PR16 - CD16. Note moyenne : 16

Robe très claire, paille aux reflets argentés.

Déliçats effluves : fleurs blanches, fruits de la passion, craie, fougère, herbe fraîche forment un ensemble aérien assez précis.

Bouche harmonieuse, pleine, avec même une certaine ampleur, mais sans exubérance : finit sur une impression minérale sous-jacente, discrète. Le vin est encore en retenue.

Vouvray Le Mont 2006 - Domaine Huet : Avril 2008 après 5h d'aération (LG)

DS16 - LG15+- MS15,5/16. Note moyenne : 15,6

Senteurs d'agrumes (citron, citron vert), de poire mûre, d'amande. Bouche sur la réserve, avec une certaine richesse. Résolument mutique (vin de potentiel).



9. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2006 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 12,5°

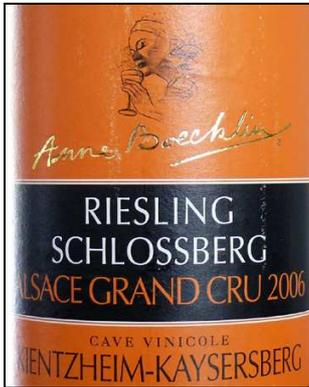
(100% Riesling sur terroir granitique)

DS17 - PR17 - MF17 - CD16 - ED17. Note moyenne : 16,8

Aspect paille légèrement jauni, avec de discrets reflets verts.

Effluves intéressants de citron vert, pamplemousse, fleurs blanches, craie humide, avec une pointe terpénique, quelques traces de champignon noble, de fougère.

Très jolie matière, dotée d'une grande finesse tactile, comme ciselée ; à la fois offerte, salivante et ferme, elle s'étire longuement, imprégnée d'une grande tension ; un vin vibrant, racé, qui s'est vu encore une fois comparé au Sommerberg E de Boxler, un de nos chouchous alsaciens...



10. Riesling Grand Cru Schlossberg 2006 - Cave Kientzheim-Haysenberg - 12,5°

(100% Riesling sur terroir granitique, mêlé d'argile et de silice)

DS14 - PR14,5 - MF14,5 - CD14,5 - ED14,5. Note moyenne : 14,4

Couleur paille avec des nuances vertes.

Senteurs gourmandes de mirabelle, angélique, jus d'orange, pamplemousse, citron vert, zeste confit, jasmin, très légèrement pétrolées.

Bouche fortement stimulée par cette force aromatique (mais qui finit d'ailleurs par saturer !), avec ce qu'il faut de finesse et d'acidité pour préserver son équilibre, mais limitée par sa souplesse et sa simplicité.

Petite conclusion sur la série :

Encore de bien jolis vins dans cette seconde série, dominée par un Wineck-Schlossberg réjouissant, confirmant les formidables qualités révélées sur le 2007 : finesse, précision, sapidité, plaisir...

Millésime 2005



11. Riesling Grand Cru Sommerberg 2005 - Domaine Schoffit - 12,4°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS14 - PR14,5 - MF15 - CD15 - ED14,5. Note moyenne : 14,6

Teinte paille, à peine mêlée de jaune et de vert.

Mûre, riche, complexe, cette présentation se place sous le signe d'un millésime ensoleillé : fruits blancs, sirop de poire, citron vert, sucre d'orge, jaune d'œuf, pointe confite, fumée.

Bouche un peu plus pingre... Fine, mûre, épicée, mais plus neutre, assez simple, évoquant plus spontanément le Pinot Blanc et son caractère passe-partout... Dommage, car le nez était d'une toute autre envergure...

Rappels :

a. Riesling Grand Cru Sommerberg 2005 - Domaine Schoffit : Décembre 2008 (LG)

DS15 - LG14. Note moyenne : 14,5

Le nez draine des odeurs très "alsaciennes" : citron, menthe, avec une connotation minérale.

Bouche de Riesling, frétilante, sous-tendue par une acidité correcte et un peu allongée par sa belle amertume.

On apprécie la fraîcheur, la minéralité mais le volume paraît seulement moyen. Laissons-lui du temps, tout de même.

b. Riesling Grand Cru Sommerberg 2005 - Domaine Schoffit : Février 2007

DS15,5 - PC15 - LG14 - MS15 - BLG16. Note moyenne : 15,1

Robe moyennement intense, brillante. Nez fruité, sur les agrumes (orange), légèrement minéral. Bouche ample, mentholée, encore simple et peu expressive en l'état. Il est à parier que le vin sera meilleur le lendemain, le socle acide/minéral affirmant mieux sa présence.



12. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2005 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 13°

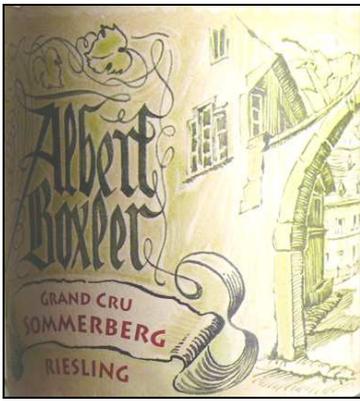
(100% Riesling sur terroir granitique)

DS15,5/16 - PR16,5 - MF16 - CD15,5 - ED16. Note moyenne : 16

Toujours ces aspects paille, très légèrement jaunis, avec de faibles nuances vertes.

Olfaction mûre là aussi, sur la mirabelle, l'abricot, la pomme au four, une impression générale de fruits cuits.

Matière assez puissante, un peu brute, austère, qui semble s'épanouir bien moins que le nez, avec un fort sentiment de réserve... Texture pourtant fine, avec de la suavité, mais sans le délié et la facilité offerts par les deux premiers échantillons. Plus en potentiel...



13. Riesling Grand Cru Sommerberg E 2005 - Domaine Boxler - 13,8°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS18 - PR18 - MF18 - CD17,5 - ED18. Note moyenne : 17,9

Teinte jaune clair.

Un peu plus de pudeur dans cette expression pourtant mûre elle aussi, marquée par le raisin sec, la pomme au four ; elle conjugue à la fois les odeurs alsaciennes (avec une légère signature terpénique) et ligériennes par ces traces de pomme, de fromage, de pierre à briquet. Très belle complexité.

Impressions paradoxales de maturité et de tension simultanées, de largeur de matière (avec même une pointe de sucre résiduel) et de rigueur, presque austère, dans la tenue générale. Une matière assez monstrueuse, avec un volume et une puissance qui en imposent, mais une grande fraîcheur, une élégance aromatique des plus séduisantes. Bref, ce vin a tout d'un Grand, y compris sa finale, formidablement longue et tendue.

Nous sommes brutalement montés d'un cran...

Rappels :

Riesling Grand Cru Sommerberg E 2005 - Domaine Boxler : Mai 2009 (LG)

DS17,5 - PC16,5 - LG16/16,5 - PR17+ - MS16,5 - MF17,5 - EG17. Note moyenne : 16,9

Primauté d'un fruit très alsacien, dominé par les agrumes (mandarine).

Bouche à l'avenant, exprimant bien le riesling, rendue un peu plus pacifique par les générosités du millésime.

Rigoureuse reprise acide et minérale en finale après une attaque et un milieu de bouche très déjà parfumés, très accessibles. Terminaison volontaire, sur le citron vert.

Riesling Grand Cru Sommerberg E 2005 - Domaine Boxler : Janvier 2008 (LG)

DS17 - PC17/17,5 - LG16 - MS17,5. Note moyenne : 17

Senteurs agréables de miel, d'épices, de verveine, d'agrumes, de minéral.

Bouche rayonnante, sereine, affûtée, minérale.

Petite conclusion sur la série :

Une série marquée par la maturité du millésime, avec un Wineck-Schlossberg de très bon niveau, mais moins accessible, moins subtil, plus en puissance que 2006 et 2007.

Et le Riesling de Boxler qui brille de mille feux...

Millésime 2004



14. Muscadet Granit 2004 - Domaine de l'Ecu - 12°

(100% Melon de Bourgogne sur terroir granitique)

DS16 - PR15 - MF15,5 - CD16 - ED15,5. Note moyenne : 15,6

Apparence bien pâle ! A peine un peu de gris et de vert pour tenter de mettre de la couleur...

Coquille d'huître, nougat, pointe de résine, réglisse, anis, laurier, aromatiquement le plus sudiste des ligériens ! Fidèlement austère, il n'a échappé à personne, dès les premiers effluves...

Pas vraiment causant, aussi strict en bouche qu'au nez, ou à l'oeil, avec une connotation végétale qui entérinerait toute tentative de charme... Mais une superbe tenue, une rigueur percutante, un vin serré, qui ne lâche jamais rien. Certainement pas jovial, mais pas du tout banal non plus : le genre de vin qui ne peut pas faire l'unanimité.

Le lendemain, il confirme une tenue toujours impeccable ; Eddy n'a qu'un mot : super !



15. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2004 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 13°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS15 - PR16 - MF14,5 - CD15,5 - ED14,5/15. Note moyenne : 15,2

Couleur paille jauni, avec quelques reflets verts et dorés.

Pomelo, citron vert, zeste, orange, amande, pointe grillée, soupçon de végétal, de vinaigre blanc, d'hydrocarbure : une expression aromatique intéressante, fidèle à ses origines.

On retrouve le style des premiers échantillons de ce Wineck-Schlossberg, avec sa finesse de texture, son acidité enrobée, sa précision dans les arômes, son socle minéral et sapide. Toutefois, des réactions en demi-teinte à propos d'une matière quelque peu limitée, moins richement dotée que sur les derniers millésimes.

Regoûté 2 jours après (rebouché avec un coup de bombe Private Estate).

Très aromatique, complet, mûr, toujours fin, frais, classieux : agrumes (lime, pamplemousse, mandarine), zeste, fleurs blanches, pointe fruits jaunes, amande, fraise. Très séducteur, mais aussi très Riesling !

Bouche pulpeuse, beau volume, de la gourmandise : une vraie offrande, avec toujours cette finesse, cette délicatesse...

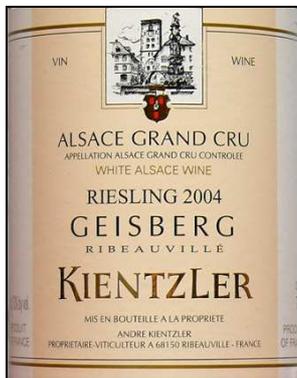
Assez irrésistible : mieux qu'à l'ouverture, sans aucun doute. 16,5-17/20

Rappel : Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2004 - Domaine Jean-Marc Bernhard : Mai 2009 - 17/20 (PR)

Effluves racés, mêlant les fleurs, les agrumes, ce beau citron vert, la fougère, avec puissance et noblesse.

Matière assez énorme, dense, imprégnante, et pourtant d'une grande finesse, avec du croquant et de l'élégance : acidité totalement intégrée, bel impact minéral, finale saline et puissante.

Le plus beau vin sec de mon séjour alsacien...



16. Riesling Grand Cru Geisberg 2004 - Domaine André Kientzler - 13°

(100% Riesling sur terroir grésocalcaire)

DS16 - PR16 - MF15 - CD15 - ED15. Note moyenne : 15,4

Parure paille, avec un peu de jaune, de vert.

Herbe coupée, craie humide, pointe terpénique : ensemble austère, fermé, à peine égayé par quelques traces de sucre d'orge, de fruits blancs.

Bouche en phase, peu goûteuse, stricte, mais avec du poids, de la puissance, une certaine pureté : finement traitée, sapide, intense, avec un rien d'amertume en finale, elle semble guindée par sa jeunesse.

Regoûté 2 jours après (rebouché avec un coup de bombe Private Estate).

Toujours cette impression stricte, sur l'herbe coupée, la menthe, la craie, le zeste ; mais nettement plus de fruits (agrumes, goyave, pamplemousse), une pointe de rose : le nez s'est ouvert davantage pour offrir plus de séduction.

Le plus grand changement vient en bouche, avec une matière superbe, moins exclusive, ayant gagné en pulpe, en gourmandise, en rondeur, mais toujours avec cette rigueur minérale ; un vin sapide, précis, racé, complet. 17/20

Rappel : Riesling Grand Cru Geisberg 2004 - Domaine André Kientzler : Juillet 2008 (LG)

DS15,5/16 - PC15,5 - LG14,5 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

Nez fumé avec des inflexions végétales.

En bouche, l'austérité confine à la fadeur. Finale possédant l'amertume des agrumes. Lui donner du temps.



17. Riesling Grand Cru Brand "K" 2004 - Domaine Boxler - 13,3°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS16,5 - PR16 - MF16,5 - CD15,5 - ED16,5/17. Note moyenne : 16,3

Un peu plus de gaité, déjà dans l'image : joli jaune doré.

Olfaction généreuse, mûre, sur les agrumes, les fruits jaunes, une pointe muscatée, le chèvrefeuille.

Bouche tonique, tant par son punch aromatique que sa fraîcheur acide ; un vin élégant, aérien, profond, trouvant un bel équilibre entre maturité et tension.

Rappel : Riesling Grand Cru Brand "K" 2004 - Domaine Boxler : Janvier 2008 (LG)

DS16 - PC15,5/16 - LG16,5 - MS16. Note moyenne : 16,1

Nez délivré, incroyablement loquace, sur un citron éblouissant, des intonations de végétal, de pétrole, d'épices (cumin)

Bouche énergétique, minérale, éveillée, dotée en même temps d'une grande douceur aromatique. Un vin vital, qui emplit la bouche.

Petite conclusion sur la série :

Un enchaînement intéressant de vins plus ou moins séducteurs, une variété de styles mais une unité de plaisir.

Des vins qui souvent ont besoin d'air, comme ce fut le cas systématique pour la plupart des vins jeunes de cette première moitié de dégustation.

Millésime 2003



18. Riesling Grand Cru Rosacker 2003 – Domaine Sipp Mack – 13,5°

(100% Riesling sur terroir calcaire)

DS15,5 - PR15 - MF16 - CD16 - ED15,5. Note moyenne : 15,6

Robe jaune clair, avec quelques inflexions dorées et vertes.

Citron vert, zeste, épices pour quelques notes de fraîcheur ; fruits mûrs, presque compotés, notes de fumée pour un côté plus solaire (presque typé Rangen), signature cohérente de ce millésime atypique.

Matière ample, riche, gourmande, pleine, très mûre, révélant quelques traces d'alcool, mais qui a gardé ce qu'il faut d'acidité, avec une once d'amertume, d'épices, pour finir avec fraîcheur et un minimum de peps.

Le lendemain, Eddy apprécie sa force aromatique, sa générosité : un vin qui ne s'est pas essoufflé, mais a encore gagné en volume.



19. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2003 – Domaine Jean-Marc Bernhard – 13°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS13,5 - PR13,5 - MF14 - CD14,5 - ED14. Note moyenne : 13,9

Couleur jaune clair, avec un léger vert.

Nez un peu écrasé, sur la pêche, les agrumes, les fruits jaunes très mûrs, la pomme un peu blette, le brou de noix, le curry, signant un caractère oxydatif au charme relatif.

Matière ronde, suave, mais relativement avachie, plus cuite que dynamique ; une performance en demi-teinte, qui finit sur une certaine raideur.



20. Chablis 1er Cru Forêt 2003 – Domaine Raveneau – 13°

(100% Chardonnay sur terroir argilo-calcaire) - vin carafé 3 heures

DS17 - PR17 - MF17,5 - CD16 - ED17,5. Note moyenne : 17

Teinte paille aux reflets verts.

Changement radical de registre : grillé subtil, amande, noisette, citron, fleur d'oranger, fromage de chèvre, coquille d'huître, pierre à briquet. Beaucoup de complexité, d'aplomb, de race, un chardonnay réjouissant qui n'est pas sans rappeler les Auxey-Duresses du domaine d'Auvenay...

Assez énorme en bouche, concentré et pur à la fois, avec du poids, du volume, un tactile noble, raffiné ; si on est surpris par l'acidité persistante pour le millésime, on regrette toutefois un manque de tranchant, de droiture. Mais quel monstre !

Maxime a remis ça le lendemain midi, terminant ce qui était pour lui (comme pour moi d'ailleurs) sa première expérience chez Raveneau : encore plus massif, plus que jamais un monstre !

Magnifique !



21. Riesling Grand Cru Geisberg 2003 - Domaine André Kientzler - 13°

(100% Riesling sur terroir gréso-calcaire)

DS14 - PR15,5 - MF15,5 - CD15 - ED15. Note moyenne : 15

Jaune un peu terne, avec des nuances dorées et vertes.

Nez qui livre bien peu, comme bloqué dans une coque austère : mirabelle cuite, menthe fraîche, résine, notes terpéniques.

Même rigueur en bouche, un vin sans réelle gourmandise, subtilement amer, mais qui n'invite pas à la régalade. Rigoureux, étonnamment tendu et précis pour le millésime, mais bridant quelque peu le plaisir.

Une forme extrême à laquelle on ne s'attendait pas sur un tel millésime !

Rappels :

Riesling Grand Cru Geisberg 2003 - Domaine André Kientzler

DS17 - PC16 - LG15,5 - PR16,5 - MS16 - Note moyenne : 16,2

Nez à dominante balsamique : résine (Mont d'Or), camphre, agrumes, citron vert. Effet terpénique aussi.

Bouche assez puissante (l'effet grand cru), serrée, restant fraîche malgré un taux d'alcool qui semble plus élevé que la normale.

Riesling Grand Cru Geisberg 2003 - Domaine André Kientzler : 3/12/07 - 16/20 (LG)

Typé Riesling et style maison : minéral, agrumes, pureté fruitée, pastille vichy, bonbon au citron. Limpide, décidé mais tendre, un peu arrondi par les effets de millésime (tranchant tout relatif).

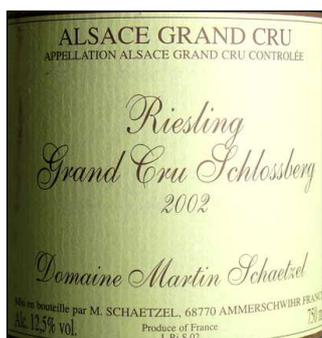
Petite conclusion sur la série :

Un millésime qui nous fait sortir une nouvelle fois des sentiers battus, avec des expressions radicalement différentes, des nez qui, en Alsace tout du moins, manquent de pureté et de fraîcheur aromatique.

Un Wineck-Schlossberg décevant, qui mériterait assurément d'être regoûté.

Un second Geisberg de Kientzler qui, sur deux millésimes très différents, affirme une forme de constance janséniste.

Millésime 2002



22. Riesling Grand Cru Schlossberg 2002 - Domaine Martin Schaezel - 12,5°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS15 - PR16 - MF16 - ED16. Note moyenne : 15,8

Couleur franchement or.

Fruits et zestes confits, raisin de Corinthe, pêche, orange, citron vert, fleur d'oranger, chèvre-feuille, note terpénique : ensemble mûr, délié, offert.

Large d'épaule, pleine d'énergie, une bouche riche, puissante, joliment amère en finale : ça déménage, mais le déroulé semble quelque peu monolithique.

Rappel : Riesling Grand Cru Schossberg 2002 - Domaine Schaezel : Mars 2008 (LG)

DS16,5 - LG16 - MS16,5 - CD16. Note moyenne : 16,3

Nez parfumé, assez doux, fumé (Rangen ?), laissant la part belle au fruit : fruits jaunes, fruits exotiques, pomelo, citron vert.

Bouche pleine, acidulée, tonique, assez longue, réconfortante (dans une série de vins moyens). Elle exprime bien le cépage.



23. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach - 12,5°

(100% Riesling issu des Grands Crus Geisberg - terroir grésocalcaire - et Osterberg - terroir argilo-marneux)

DS17,5 - PR17,5 - MF17,5 - ED16. Note moyenne : 17,1

Teinte pâle, avec quelques timides reflets mêlant le jaune, le gris et le vert.

Profil olfactif « froid », retenu, encore juvénile : herbe coupée, menthe, anis, beurre roux, nougat, impression camphrée... Peu charmeur, mais pénétrant.

Bouche au diapason : un poids énorme, une puissance impactante, un style martial, tranchant tel un rasoir ; pourtant finement traité, mais sans aucune concession ni facilité, ce vin semble presque comprimer la bouche ! Une vraie claque !

Regoûté 2 jours après (rebouché avec un coup de bombe Private Estate).

Un nez proche de celui du Geisberg 2004 de Kientzler, ayant gagné en diversité et plaisir aromatique (guimauve, rose, pomelo, pêche blanche, citron, fleurs blanches).

Par contre, garde son caractère austère en bouche, frais, droit ; moins percutant qu'à l'ouverture, toujours peu aimable, le vin reste assez exclusif. Mais de très belle facture. 16/20

Rappels :

a. Riesling "Frédéric Émile" 2002 - Maison Trimbach : Novembre 2008 (PC)

Après 6h de carafe : DS17 - PC16,5 - LG17+ - PR17 - MS17 - CD16,5. Note moyenne : 16,8

Aspect visuel dominé par de nets reflets verts. Grand nez expressif de riesling généreux mais précis, richesse du fruit relevée d'accents végétaux et minéraux, tout à fait représentatif du style de cette maison et de cette cuvée. Expression sèche mais riche, tendue mais savoureuse ; les contours de la bouche sont parfaitement détournés, l'allonge et la dynamique exemplaires.

b. Riesling - Trimbach « Frédéric Émile » 2002 : 1/07/2008 (PC)

DS17,5 - PC16,5/17 - LG17+ - PR17 - MS17. Note moyenne : 17,1

Robe pâle, brillante, reflets or gris. Beaucoup de fraîcheur et de tenue au nez : menthe mouillée, herbe juste coupée, bourgeon de pin... amande aussi, et même peut-être noix de coco, relevant d'une pointe de luxuriance exotique cet ensemble plutôt strict. Vif (l'acidité cristalline du millésime), longiligne mais plein, sapide et salin, allonge et tenue remarquables : un vin né pour la table, qui vient conclure en beauté cet éventail stylistique impressionnant, en trois échantillons seulement, du riesling alsacien.

c. Riesling - Trimbach « Frédéric Émile » 2002 : Mars 2006 (PC)

DS AM14 - DS SOIR15,5 - PC15,5 - MS15,5 - JP16 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 14 et SOIR : 15,6

Pâle. Expression aromatique nette, fraîche, concise, à peine musquée. Suite logique en bouche : pas de sucre, développement sérieux, de la finesse, de la rectitude, finale encore un peu amère. Comme chez Beyer, un vin tout à fait conforme au style maison, à attendre.



24. Riesling Grand Cru Sommerberg E (L31) 2002 - Domaine Boxler - 13°

(100% Riesling sur terroir granitique) - vin carafé 5 heures

DS18,5 - PR18,5 - MF18,5 - ED18. Note moyenne : 18,4

Aspect jaune terne, reflets dorés.

Nez peu expansif, mais fort complexe et élégant, doté d'un joli fruit, d'orange confite, de citron vert, d'écorce d'agrumes, de beurre, de coquille d'huître.

En bouche, le vin explose ! Arômes, puissance, impact acide et minéral, tension, longueur fuselée : tout est là pour assurer à ce vin une supériorité et une plénitude dont seuls les Grands vins ont le secret... Une véritable bombe qui nous a tous propulsés dans un de ces moments de dégustations privilégiés, autant méditatifs que charnels. Un plaisir intense...

Maxime a eu la chance de ramener le fond de bouteille avec lui...

Regoûté le lendemain, il touchait toujours au sublime !

Rappel : Riesling Grand Cru Sommerberg E (L31) 2002 - Domaine Boxler : Mars 2006 (PC)

DS AM17 - DS SOIR17,5 - PC17 - MS17,5 - JP17,5 - CD16 - BLG16. Note moyenne AM : 16,3 et SOIR : 17,3

Robe d'une belle intensité. Un peu de réduction au nez, puis un fruit intense, charnel même, un peu musqué.

Matière très concentrée, survoltée par une acidité remarquable, d'une vitalité et d'un élan supérieurs.



25. Château Grillet 2002 - 13,5°

(100% Viognier sur terroir sablo-argileux) - vin carafé 5 heures

DS18,5 - PR18 - MF18 - ED18,5/19. Note moyenne : 18,3

Nouvelle teinte pâle, marquée d'un léger vert.

Nougat, amande grillée, coquille, pierre à fusil, silex frotté, violette, fleur d'oranger, thym, lavande, frangipane : ça part dans tous les sens, peut-être pas avec exubérance, mais en évolution permanente, signant bien là une complexité aussi excitante que peu ordinaire...

Véritable souffle vitalisant, ce vin impose sa jeunesse intacte, son amertume dynamique, sa rigueur un rien austère mais qui s'efface derrière une finesse des plus nobles. Comme bien souvent chez Grillet, on est impressionné par le poids du vin, sa profondeur, sa longueur exemplaire : il agit tel une lame de fond, parvenant même à effacer le formidable impact du vin précédent. Et franchement, ce n'est pas la moindre des prouesses...

Regoûté 2 jours après (rebouché avec un coup de bombe Private Estate).

Enorme arôme de pierre à briquet, de coquille d'huître et d'escargot ! Pas fait pour plaire au grand nombre... Mais derrière apparaissent l'amande, le nougat, la fraise des bois (délicieux !) et une touche d'estragon...

Le vin a gardé toute sa force. Toujours beaucoup de poids... Ne se relâche jamais, certes un peu gras en attaque, mais précis, sapide, avec une expression minérale sans trop de concessions. Et quelle longueur ! Une merveille...

18/20

Rappels :

a. Château Grillet 2002 : Novembre 2008 (PC)

Après 6h de carafe : DS18,5 - PC18 - LG18 - PR18 - MS18 - CD17,5. Note moyenne : 18

Robe très pâle. Premier nez discret mais profond, très pur, une impression de fleur de vigne comme dans les plus grands bourgognes blancs ; la minéralité monte peu à peu, avec un caractère fumé, légèrement camphré ; de lointaines mais très précises notes de guimauve et d'abricot trahissent le cépage de ce vin pourtant antivariétal au possible. Cette harmonie fascinante se poursuit en bouche, tension « saline » proche de l'austérité, texture grasse mais pourtant très aérienne, saveur fine et pénétrante, allonge rare, expressivité jamais surjouée. Parfait.

b. Château Grillet 2002 : le 21/06/2007 à l'ouverture (PR)

DS AM17,5 - PC18 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 17,3

La première robe est d'une franche pâleur, tout juste relevée de reflets gris argenté. Relativement fluide, elle nous paraît un peu mate, chose étonnante pour un blanc.

Le nez se découvre sous une impression de réduction, mais s'affirme en fait par son caractère intensément minéral, un profil camphré net. L'aération progressive révèle des parfums de fumé, grillé, guimauve, réglisse et enfin d'abricot.

La bouche saisit par sa fraîcheur et surtout sa tenue impeccable : droite, formidablement tendue, elle maîtrise une expression pourtant généreuse. La guimauve, le malabar, toujours le camphre et ces sensations minérales aiguës signent une force gustative indéniable, mais superbement contenue. La longueur et la persistance étonnantes de ce vin finissent par nous convaincre de l'excellence de cet échantillon...

Cette première bouteille (et première expérience pour beaucoup) nous saisit d'entrée : alors qu'un cousinage avec Condrieu était notre pronostic commun, cette tension d'un terroir aussi marqué, comparable au Clos St Hune en Alsace, nous a littéralement saisis !

Château Grillet 2002 : le 21/06/2007 après 5h d'aération (LG)

DS SOIR17 - LG16+. Note moyenne : 16,5

Robe brillante aux reflets verts.

Nez délicat, bien mûr, avec un poil de réduction (où est-ce le terroir et/ou l'élevage ?), d'influence marine. Il transporte des senteurs intéressantes d'iode, de fleurs, d'amande, d'agrumes, de minéral.

Bouche grasse, dense, fine, qui annonce sa classe sans tapage (car le vin n'est pas prêt à boire) par une longueur certaine. Il n'y a pas d'explosion gustative mais un fuseau bien dirigé, aux goûts nets (aux saveurs décelées au nez s'ajoutent des notes de fruits blancs, de réglisse, de guimauve et de rose propres au cépage, mais ici sans aucun caractère variétal). Boisé (légères notes lactées) et alcool bien dosés. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable.

On commence dès le premier vin à deviner la spécificité attachante de ce cru.

Petite conclusion sur la série :

Quelle série fabuleuse !

Un moment à part...

A tel point que j'ai totalement oublié de prendre les robes en photo (Grillet est une photo d'archives)...

Et dire que je n'avais initialement pas prévu ce millésime... Merci Didier d'avoir insisté !

Par contre, après de tels échantillons, la suite s'annonce forcément délicate...

Millésime 2001



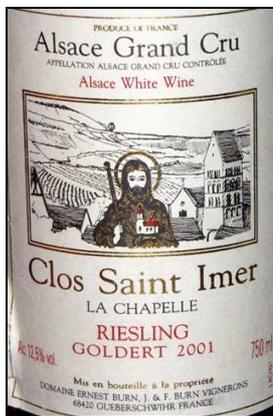
26. Riesling Grand Cru Kitterlé 2001 - Domaine Schlumberger - 12,5°

(100% Riesling)

DS14,5 - PR14,5 - MF15 - ED14,5/15. Note moyenne : 14,7

Parure paille jauni, avec quelques notes de vert, un léger doré.

Senteurs alsaciennes délectables : citron vert, litchi, trace de rose, amande verte, pointe végétale, foin, pétrole. Matière ferme, propre, mais à la puissance mesurée, une finale légèrement fuyante ; toutefois agréable, mais limité à une expression relativement variétale, sans l'envergure ou la profondeur des meilleurs.



27. Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle 2001 - Domaine Ernest Burn - 12,5°

(100% Riesling sur terroir marno-calcaire)

DS15 - PR15 - MF15,5 - ED15,5. Note moyenne : 15,3

Robe jaune assez clair, avec des nuances vertes et dorées.

Odeurs assez exubérantes de fruits confits, de citron vert, de fruits exotiques, de fleurs fraîches.

Matière gourmande, généreuse, ample, restant fraîche, sans complexité majeure, mais au déroulé harmonieux.

Rappels :

a. Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle 2001 - Domaine Ernest Burn : Mars 2008 (LG)

DS16 - PC15 - LG14,5 - PR15,5 - MS15 - Note moyenne : 15,2

Nez fleuri, citronné, très mûr (rillettes). Approche accorte, qui m'évoque presque un gewurztraminer (orange, rose, litchi).

Bouche frétilante, facile, épicée, fumée. Sa tenue n'est que relative.

b. Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle 2001 - Domaine Ernest Burn : au domaine en décembre 2003

Notes : DS15,5/16 - PC14,5 - PP14,5 - LG15,5. Moyenne : 15

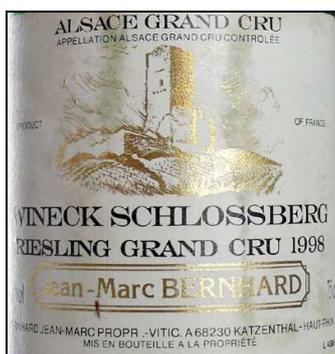
Nez légèrement minéral, évoquant le citron et le menthol. Belle enrobage de la matière, avec un peu de sucre résiduel. Bonne longueur.

Remarque :

Un millésime 2001 lui non plus pas prévu dans la soirée, mais qui signe deux prestations correctes, classiques, sans grande envergure, mais sans fausse note non plus.

Dans un contexte quelque peu biaisé par l'excellence des 2002, c'est déjà une réussite et une vraie satisfaction pour nous...

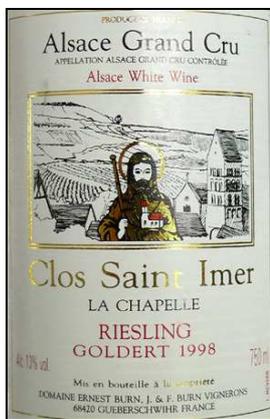
Millésime 1998



28. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 1998 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 13°

(100% Riesling sur terroir granitique)

Echantillon liégeois : ED



29. Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle 1998 - Domaine Ernest Burn - 13°

(100% Riesling sur terroir marno-calcaire)

DS13 - PR13 - MF13 - ED13. Note moyenne : 13

Couleur or.

Profil bicéphale faisant cohabiter des odeurs de fruits mûrs, sucrés (ananas, orange et zeste confits, mandarine, kumquat) et des arômes beaucoup moins nobles de champignon, de moisissure.

Même ambivalence une fois en bouche puisque la douceur affable d'un léger sucre résiduel s'oppose à l'acidité un peu acerbe de la matière, avec une impression presque tannique, végétale ; l'ensemble finit amer, ponctuant ainsi notre impression dissociée.



30. Riesling GC Schlossberg "Ste-Catherine L'Inédit" 1998 - Domaine Weinbach - 12,5°

(100% Riesling sur terroir granitique)

DS14 - PR13 - MF14 - ED14. Note moyenne : 13,8

Robe or orangé.

Présentation baroque, décadente, sur le caramel, la vanille, le baba au rhum, le raisin de Corinthe : presque un nez de liqueux.

On sent une belle matière, du poids, une attaque même un peu gourmande (sucre résiduel), mais l'ensemble est mal guidé, desservi par une acidité là aussi relativement dissociée, nuisant fortement à son harmonie.

Rappel : Riesling GC Schlossberg "Ste-Catherine L'Inédit" 1998 - Domaine Weinbach : Juin 2001 (LG)

PP : 16 - DS : 16,5 - PC : 14,5 - LG : 15 - Note moyenne : 15,5

Robe dorée, intense, couleur citron.

Nez moins racé et complet, plus muet que le précédent. Des notes exotiques et de tisane, un peu de minéralité.

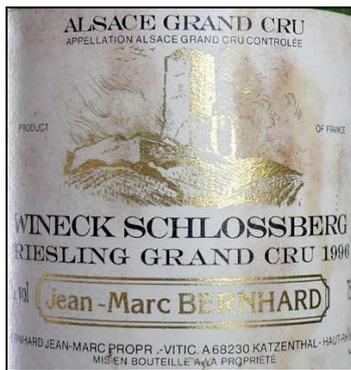
La bouche ne fait pas l'unanimité : elle est très fruitée mais manque de minéralité et s'avère un peu pataude (à l'instar du vin de Furstentum de Blanck) malgré un beau retour acide en finale (s'exprimant sur le pamplemousse). Si le vin n'est pas cristallin, certains dégustateurs apprécient toutefois la conciliation réussie entre puissance et finesse.

Petite conclusion sur la série :

Là, par contre, il n'est plus uniquement question de contexte : sans parler du défaut liégeux du Wineck-Schlossberg, les profils 98 présentés n'affichaient pas des maturités suffisantes pour intégrer des acidités trop en exergue.

Les 2002 s'éloignent...

Millésime 1996



31. Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 1996 - Domaine Jean-Marc Bernhard - 12°
(100% Riesling sur terroir granitique)

Echantillon liégeux : ED

Vraiment pas de chance, surtout pour le sujet principal de la dégustation !



32. Riesling "Frédéric Émile" 1996 - Maison Trimbach - 13°

(100% Riesling issu des Grands Crus Geisberg - terroir grésocalcaire - et Osterberg - terroir argilo-marneux)

DS13,5 - PR12,5 - MF14,5 - ED13,5. Note moyenne : 13,5

Aspect or.

Nez sobre, sur les fruits jaunes, l'orange, le rhum ambré, avec un certain charme, mais sans générosité.

Matière stricte, un peu pingre, sur une acidité sans trop de concessions. Le plaisir est limité...

Petite conclusion sur la série :

La chute continue...

Domage que nous n'ayons pu apprécier le vieillissement du Wineck-Schlossberg.

Un ancien...



33. Riesling « cuvée des Seigneurs d'Eguisheim » 1969 - Cave Coopérative d'Eguisheim (aujourd'hui Wolberger) - (pas d'indication de degré)

(100% Riesling) - bouteille de 72 cl

DS11,5 - PR13,5 - MF13,5 - ED14. Note moyenne : 13,1

Aspect or pétard, avec des nuances ambrées.

Un certain charme suranné et de l'originalité dans ses effluves de thym, d'herbes sèches, de croûte de fromage, de poudre de pétard.

Matière rustre, végétale, désuète, tenue par une acidité exclusive, avec toujours ce profil aromatique étonnant, mêlant maintenant des notes de réglisse et de hareng saur ! Plaisir plus que limité, l'intérêt étant plus méditatif, porté par l'âge et les arômes étonnants de l'échantillon...

En dessert...



34. Quarts de Chaume 1997 - Domaine des Baumard - 13°

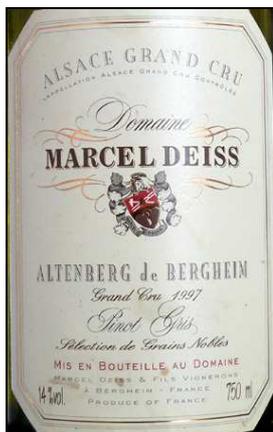
(100% Chenin sur terroir gréso-schisteux)

DS16 - PR16,5 - MF16 - ED16. Note moyenne : 16,1

Teinte or.

Pomme, poire au sirop, coing, ananas, très jolie pointe truffée : un nez fort séduisant, pouvant diviser les pronostics entre Jurançon et Anjou...

Très belle matière, traitée avec finesse et équilibre, sans oublier cette agréable touche de gourmandise tant appréciée en fin de repas... Une liqueur fraîche, au beau support acide, s'étirant avec classe et délié. L'idéal pour cette fin de dégustation...



35. Tokay Pinot Gris Altenberg de Bergheim SGN 1997 - Domaine Marcel Deiss - 14°

(100% Pinot Gris sur terroir calcaire)

DS11 - PR11,5 - MF12 - ED12,5/13. Note moyenne : 11,8

Nouvelle couleur or (une constante depuis qu'on a basculé dans les années 90).

Un nez profondément bousillé par le bois : invitation à une plongée en scierie...

Bouche pâteuse, flasque, amère, squelettique... Affreux !

Bien dommage de finir ainsi...

Conclusion

2002 a marqué un virage qualitatif évident dans notre dégustation, avec des vins antérieurs à 2000 qui trustent tous (hormis le Quarts de Chaume et le Champagne) les dernières places du classement, plombant en même temps une moyenne générale malgré tout assez élevée.

Millésimes faiblaris, échantillons trop modestes ou vieillissements difficiles ?

Les millésimes récents ont par contre tous apporté leur lot de plaisir, offrant des qualités évidentes.

Même le très particulier 2003 mérite de l'attention !

Une première moitié de dégustation donc réjouissante, avec des vins dynamiques, racés, profonds, des pirates de caractère, hautement qualitatifs.

Et un sommet atteint lors de cette fabuleuse série de 2002...

Intéressante comparaison entre les terroirs granitiques et calcaires.

Difficile d'en tirer des conclusions générales, mais il semblerait que ce soit sur la perception acide que la différence soit la plus sensible : un peu plus intégrée, enrobée sur les granits, plus en exergue, tendue, sur les calcaires.

Les vins de Boxler, Bernhard, voire le Muscadet de Guy Bossard expriment bien cette notion d'intégration d'acidité, avec des sensations salines, salivantes, une forme de douceur tactile.

Les vins de Kientzler, Trimbach, le Vouvray de Huet offrent par contre des acidités plus percutantes, avec des vins au profil plus tendu, plus frais.

Quant aux Riesling Wineck-Schlossberg de Jean-Marc Bernhard, c'est l'excellente surprise de la dégustation, la confirmation de ma première expérience avec ce vin.

Même si nous n'avons pas eu de chance avec les vieux millésimes, les bouteilles les plus récentes ont présenté de formidables qualités de finesse, de précision, d'élégance, de pureté, avec une pointe de gourmandise et d'immédiateté qui décuplent le plaisir.

Les comparaisons élogieuses avec les vins du domaine Boxler que nous apprécions tant sont d'ailleurs éloquents...

A 10 Euros départ domaine, difficile de trouver un rapport qualité-prix plus intéressant...

Seul bémol : la contre-étiquette qui recommande une température de service entre 8 et 10°...

Difficile de comprendre un tel conseil, bien plus approprié aux modestes Rieslings alsaciens qui encombrant les rayons de grande surface (et qui permet ainsi de gommer nombre de leurs défauts) : servi aussi froid, on bloque toute sa finesse aromatique, sa suavité, son gras en bouche, bref, toute sa classe !

Très étonnant car, manifestement, ce vin prend une toute autre dimension aux alentours de 13° !!!!

Tableau récapitulatif

Grands Vins		
2002	Riesling Grand Cru Sommerberg E (L31) - Domaine Boxler	18,4
2002	Château Grillet	18,3
Vins excellents		
2005	Riesling Grand Cru Sommerberg E - Domaine Boxler	17,9
2002	Riesling "Frédéric Émile" - Maison Trimbach	17,1
2003	Chablis 1 ^{er} Cru Forêt - Domaine Raveneau	17,0
Très bons vins		
2007	Sancerre Clos de Beaujeu - Domaine Boulay	16,8
2006	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	16,8
1996	Champagne Collection de l'An I - Domaine Robert Doyart & Fils	16,6
2007	Riesling Haardter Bürgergarten Spätlese Trocken - Weingut Müller-Catoir	16,6
2007	Riesling Uhlen 1 ^{ère} Trie R - Domaine Heymann Löwenstein	16,6
2007	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	16,5
2006	Vouvray Le Mont - Domaine Huet	16,5
2004	Riesling Grand Cru Brand "K" - Domaine Boxler	16,3
1997	Quarts de Chaume - Domaine des Baumard	16,1
2005	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	16,0
Bons vins		
2002	Riesling Grand Cru Schlossberg - Domaine Martin Schaezel	15,8
2006	Riesling Grand Cru Saering - Domaine Schlumberger	15,6
2004	Muscadet Granit - Domaine de l'Ecu	15,6
2003	Riesling Grand Cru Rosacker - Domaine Sipp Mack	15,6
2007	Riesling Grand Cru Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	15,5
2004	Riesling Grand Cru Geisberg - Domaine André Kientzler	15,4
2001	Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle - Domaine Ernest Burn	15,3
2004	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	15,2
2003	Riesling Grand Cru Geisberg - Domaine André Kientzler	15,0

Assez bons vins		
2001	Riesling Grand Cru Kitterlé - Domaine Schlumberger	14,7
2005	Riesling Grand Cru Sommerberg - Domaine Schoffit	14,6
2006	Riesling Grand Cru Schlossberg 2006 - Cave Kientzheim-Hayserberg	14,4
2003	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg - Domaine Jean-Marc Bernhard	13,9
1998	Riesling GC Schlossberg "Ste-Catherine L'Inédit" 1998 - Domaine Weinbach	13,8
1996	Riesling "Frédéric Émile" - Maison Trimbach	13,5
1969	Riesling « cuvée des Seigneurs d'Eguisheim » 1969 - Cave Coopérative d'Eguisheim	13,1
1998	Riesling Grand Cru Goldert St-Imer La Chapelle - Domaine Ernest Burn	13,0
Vins sans intérêt		
1997	Tokay Pinot Gris Altenberg de Bergheim SGN 1997 - Domaine Marcel Deiss	11,8
Echantillons défectueux		
1998	Riesling Grand Cru Wineck - Domaine Jean-Marc Bernhard	ED
1996	Riesling Grand Cru Wineck - Domaine Jean-Marc Bernhard	ED

Moyenne de la dégustation	15,6
----------------------------------	-------------