



Rencontre avec Seppi LANDMANN (2)

La soirée a été organisée par Philippe BETRANCOURT et Angeline DEMESSINE et animée par Seppi LANDMANN.

Le vigneron :

Seppi LANDMANN est une des grandes figures de la viticulture française : l'individualisme forcené se marie chez lui avec un sens de la fraternité et une joie de vivre qui, d'une façon ou d'une autre, se retrouvent dans la large gamme de vins qu'il propose aux amateurs. Si son allure rabelaisienne et sa gouaille ne passent pas inaperçues, sa truculence fait exploser n'importe quel auditoire qui se forme spontanément autour de lui, il fait preuve d'un fort tempérament et d'une détermination dont peu de vignerons sont capables. Il n'hésite pas à prendre des risques insensés, en jouant le tout pour le tout s'il le faut, pour récolter à maturité optimale.



Les vendanges :

Chez Seppi LANDMANN, on ne vendange que durant les week-end et ce sont ses clients qui manient le sécateur avant de passer à table pour un beau moment de convivialité. Certains participent même aux « vendanges de glace » où par une température inférieure à -7°C, ils récoltent les grappes gelées qui produiront, à doses infinitésimales, un rare nectar.

Les vins :

Tous les vins du Zinnkoepflé font désormais partie de l'élite absolue de l'Alsace, leur générosité aromatique, leurs merveilleuses capacités de vieillissement n'ont aucun équivalent dans le secteur. Tous ces vins sont des vins d'artistes, leur parfum restera longtemps gravé dans la mémoire de tous les amoureux des grands vins de France. Tous les vins se présentent avec une concentration peu commune et sous une définition précise. Ils sont essentiellement vendus en primeur.

Le domaine :

C'est en 1982 que Seppi LANDMANN quitte la coopérative et produit son premier millésime personnel.

Actuellement, le domaine s'étend sur 8,5 hectares répartis sur le Zinnkoepflé, le Bollenberg et d'autres coteaux de la Vallée Noble.

En 2011, le domaine Seppi LANDMANN a été transmis à la famille Rieflé qui gère le domaine Rieflé à Pfaffenheim et Seppi assiste cette nouvelle équipe dans son évolution vers la conversion à l'Agriculture Biologique de son domaine.

La cave de Seppi LANDMANN se situe à 15 km au sud de Colmar, à Soultzmatt au cœur de la Vallée Noble et au pied du Zinnkoepflé, plus haut Grand Cru d'Alsace.

Parmi les sept cépages Alsaciens (Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat, Pinot gris, Pinot noir et Gewurztraminer) la dégustation a concerné le Sylvaner, le Riesling et le Gewurztraminer.

Crémant brut Réserve. Clos des Païens 1996

Elevé sur latte jusqu'en 2001. Quasiment sans soufre. Pas encore déclinant malgré le millésime : « Une vieille dame en pleine forme » selon Seppi !

Cépage : Pinot blanc.

Nez : Légèrement oxydatif. Pain grillé. Ecorces d'agrumes.

Bouche : Vif, poivré et une finale sur le citron confit.

Accompagne parfaitement un saumon fumé ou une volaille aux champignons, ainsi que des fromages (Comté, Tome de Savoie, St Nectaire).

SYLVANER. Cuvée Z 2010

Nez : Beaucoup de fraîcheur. Bonbon anglais.

Bouche : Fleurs blanches. Une sucrosité importante avec une grande longueur.

Accord parfait avec les poissons en sauce.

RIESLING. Cuvée Sophie Marceau 2009

Bouche : Droit, tranchant. Pamplemousse et finale citronnée.

RIESLING. Grand Cru Zinnkoepflé 2010

Bouche : Droit et tranchant en attaque. Puis une grande ampleur avec une belle acidité.

Pour accompagner un poisson grillé au filet de citron.

SYLVANER. Vin de glace 2008

Nez : Mangue.

Bouche : Vin très complexe. Fin, élégant, subtile et aérien.

RIESLING. Vallée Noble VT 2006

Millésime qui a été difficile à cause de l'apparition de pourriture en fin de saison (beaucoup de vins présentent un goût de champignon, de moisi). Ce Riesling a pu être récolté dans de bonnes conditions.

Nez : Banane séchée.

Bouche : Un peu oxydatif. Douceur, sucrosité légère et belle longueur. Fruits confits, tarte à la rhubarbe, citron.

RIESLING. Grand Cru Zinnkoepflé SGN 2009

Nez : Assez léger. Miel.

Bouche : Miel, abricot, fruits exotiques, rhubarbe. Magnifique de douceur et d'équilibre.

GEWURZTRAMINER. Grand Cru Zinnkoepflé 2005

Nez : Pétrolé. Menthe, chicorée.

Bouche : Menthe, patate douce. Longueur un peu décevante. Peu de matière.

GEWURZTRAMINER. Vallée Noble VT 2009

Nez : Vanillé. Epicé. Pierre à fusil.

Bouche : Fruits confits. Frais, léger et d'une grande longueur. Une merveille.

A servir sur une tarte aux pommes et une crème anglaise.

GEWURZTRAMINER. Grand Cru Zinnkoepflé SGN en vin de glace 2005

Nez : Caramel. Pruneaux.

Bouche : Fruits confits. Extraordinaire de douceur.