



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

Dégustation du 8 octobre 2024

L'Escargot - Valenciennes

Vieux millésimes d'Alsace

L'Alsace : un terroir de 15 000 ha avec 700 entités géologiques différentes ! (record mondial)

PINOT BLANC 2015. Domaine Ostertag

Millésime chaud, solaire.

Vinifié en pièce bourguignonne (très rare en Alsace) et avec un élevage de type bourguignon. Vendanges très tardives.

Bouche : De la rondeur et de la richesse. Encore du potentiel pour ce vin très agréable.

PINOT GRIS Gd Cru Rangen de Thann. Clos Saint Urbain 2004. Dom. Zind Humbrecht

Ce terroir est le plus pentu d'Alsace (jusqu'à 90% de pente). Les parcelles sont en terrasses, vendangées au treuil...

Le vin est de couleur très foncée.

Nez : Pâte de fruits (coing, figue).

Bouche : Une puissance hors norme ! Glycérol. Arômes de caramel, mais sans le sucre. Etonnant et impressionnant !

Un vin qui évoluera très lentement.

Pour accompagner des volailles, des abats, des champignons à la crème...

RIESLING Gd Cru Wiebelsberg 2005. Domaine Gresser

Terroir plein sud, de grès rose des Vosges (pierre emblématique d'Alsace).

Nez : Pétrole. Notes d'évolution.

Bouche : Il reste quelques grammes de sucre, mais ce n'est pas perceptible. Bouche dense avec un gras magnifique, des amers mûrs. Beurre salé frais. Droit et vif néanmoins.

Un vin qui ne fait pas son âge ! (Le riesling évolue beaucoup moins vite que le Pinot gris).

RIELING Gd Cru Kitterlé 1999. Domaines Schlumberger

Domaine familial de 140 ha ! (1% du terroir Alsacien pour moins de 0,5% de la production !) qui travaille en biodynamie depuis les années 70 et qui produit 30 vins différents.

Tout le travail est manuel, les labours sont faits au cheval.

6 massons à temps plein travaillent à l'entretien des murs qui retiennent les terres des différentes parcelles !...

Bouche : Acidité mordante. Agrume (citron). Salin en finale. Très droit, longiligne, tranchant. Un Riesling « à l'ancienne ».

Un vin qui nécessite son âge (forte acidité).

RIELING Gd Cru Saering 1996. Domaines Schlumberger

Millésime immortel !

Bouche : Jus de citron, pamplemousse. Une acidité violente !

Un vin de gastronomie (pas facile en dégustation).

RIELING Gd Cru Kitterlé 1995. Domaines Schlumberger

Nez : Pâte de fruits.

Bouche : Encore du citron (confit), avec une évolution plus marquée que pour le précédent.

RIESLING Gd Cru Hengst VT 2001. Jostmeyer

Millésime exceptionnel. Domaine qui travaille en biodynamie.

Vin qui contient 100 g/L de sucre.

Bouche : Frais, crémeux. Très grande longueur et aucune lourdeur. Des amers en finale qui ramènent de la fraîcheur. Une pureté magnifique !

RIESLING Gd Cru Hengst VT 1995. Jostmeyer

Nez : Plus discret que le précédent.

Bouche : Equilibre très différent par rapport au millésime précédent. De l'acidité (citron). Très fin. Semble 3 fois moins sucré que le 2001 (perçu comme un demi-sec).

