Une dégustation de **Olivier Poels**

GRANDS VINS D'ALSACE
LE TEMPS EST LEUR ALLIÉ

Si l'habitude est de les boire jeunes, les grands vins alsaciens sont capables de vieillir à merveille, offrant alors de réelles surprises, surtout dans les grandes cuvées de riesling.

Lorsqu'on évoque les grands vins blancs de garde en France, l'Alsace ne s'impose pas spontanément comme l'une des régions majeures. Il faut dire que la diversité de ses cépages, la complexité de ses terroirs et la déclinaison des niveaux de sucrosité rendent ces vins souvent très difficiles à percevoir et à comprendre. Il serait néanmoins dommage de s'arrêter là. En effet, l'Alsace dispose de plusieurs atouts uniques pour permettre à ses plus grands vins de traverser le temps en se bonifiant, à commencer par la grande diversité de ses terroirs. Puzzle géologique complexe, tantôt à dominante calcaire, granitique, volcanique ou marneuse, ils sont aujourd'hui classés en 51 grands crus, souvent très complexes à décrypter pour l'amateur.

Le second atout de la région, non des moindres, est son cépage roi, le riesling. Ce dernier, véritable éponge à terroir, restitue comme aucun autre la nature des sols qui l'ont vu pousser. L'expression ciselée d'un terroir granitique sur le Schlossberg ou le Brand, cette sensation caillouteuse dans la texture d'un Muenchberg ou le côté crayeux des sols marno-calcaires du Mandelberg donnent au riesling dans le temps une dimension phénoménale qui va bien au-delà des notes d'hydrocarbure dont on l'affuble bien trop souvent. Lorsqu'il est conduit à des rendements raisonnables et qu'il est issu de grands terroirs, le riesling est, qu'on se le dise, un des plus grands cépages du monde.

Mais l'Alsace ne se réduit pas au riesling, les autres cépages dits "nobles", muscat, pinot gris et gewurztraminer, sont également capables, de manière plus aléatoire néanmoins, d'offrir de belles surprises au vieillissement. Dans les grands millésimes sains, exempts de pourriture grise, nous croyons beaucoup au potentiel du pinot gris, surtout lorsque ce dernier est vinifié en sec.

C. Meyer

CÉPAGES NOBLES. Riesling, gewurztraminer, muscat et pinot gris offrent de belles surprises au vieillissement.

Comment lire ce dossier

Nous avons classé les vins par cépage, puis par millésime. La définition de vin "sec" telle qu'elle s'applique dans la plupart des régions (moins de 2 grammes de sucre résiduel) n'a pas cours en Alsace. En effet, on parle ici d'"esprit sec", c'est-à-dire de vins dont la légère sucrosité (entre 5 et 10 grammes) n'est quasiment plus perceptible, grâce à l'acidité qui équilibre l'ensemble. Ainsi, la majorité des vins de ce dossier se goûtent aujourd'hui secs, ceux qui affichent un profil liquoreux ont été identifiés par une petite pastille de couleur or.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés à l'aveugle, cépage par cépage, en décembre 2013 par Olivier Poels, Caroline Furstoss et Romain Iltis, Meilleur sommelier de France 2012, dans les locaux du Comité interprofessionnel des vins d'Alsace à Colmar. Deux dégustations complémentaires ont été organisées au sein des domaines Léon Beyer et Boeckel. Nous remercions chaleureusement les vignerons pour leur participation. 211 échantillons ont été présentés, seuls les meilleurs d'entre eux sont retenus ici.

LA FAMILLE DES RIESLINGS

Il s'agit indiscutablement "du" grand cépage alsacien. Avec sa faculté à restituer le génie des grands terroirs et son côté éclatant lorsqu'il est bien vinifié, le riesling est, plus que les autres, capable d'affronter le temps et s'affine avec les années de cave. Il n'est jamais plus passionnant que lorsqu'il est vinifié dans un esprit sec et digeste, équilibrant sa sucrosité par une acidité mordante dans les premières années, mais qui se fond ensuite. Il mérite bien mieux que les commentaires simplistes sur ses notes de pétrole et d'hydrocarbure au vieillissement, apanage des vins variétaux et simples. Les grands rieslings acquièrent au fil des ans des notes complexes de fruits blancs et jaunes, d'agrumes, d'épices ou encore de grillé. Une palette multiple dont le potentiel semble inépuisable. Bien conservés, les grands rieslings, issus des meilleurs grands crus, vieillissent plusieurs décennies.

14,5/20

■ DOMAINE GILBERT RUHLMANN

Rittersberg

Avec des notes de poire et de fruits

à l'eau-de-vie, il se révèle très tendu et encore bien frais, porté par une acidité marquée (typique du millésime). Texture crayeuse en bouche.