

L'ALSACE EN CHIFFRES*

RÉGION

Surface: 15623ha (vs 9441 en 1969)
Périmètre: 120km N-S, 5-12km E-W, sur 119 communes
Climat : continental + foehn + tal-wind
Pluviométrie: 500 - 650mm / an
Expositions: SE - S - SW
Altitude: 170-550m
Sols: multiples

PRODUCTION

150 millions de bouteilles en AOC (=18 % blancs AOC en FR)
- 92 % blancs (dont VT & SGN)
- 8% rouges
Production biologique et/ou naturelle: 15%

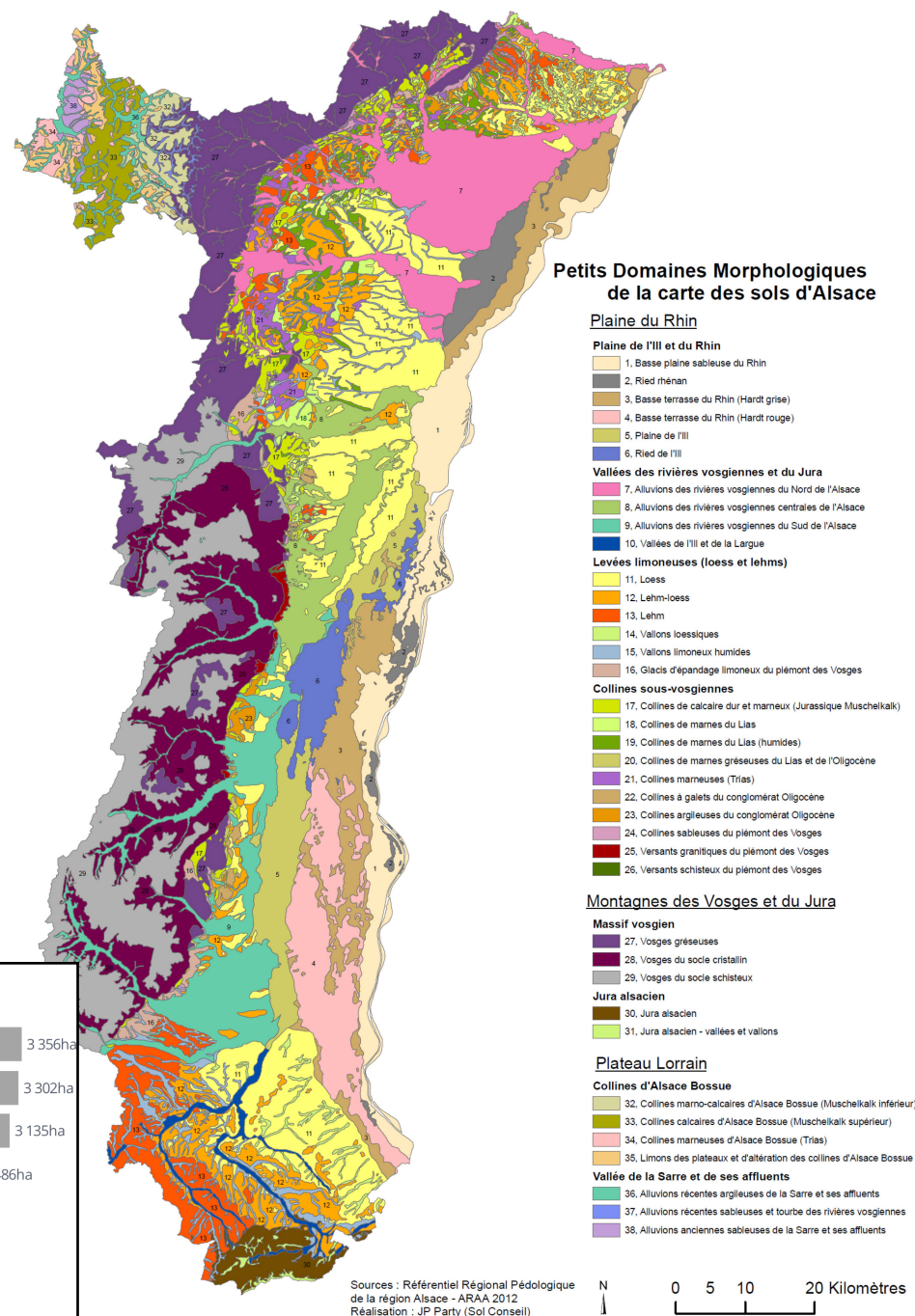
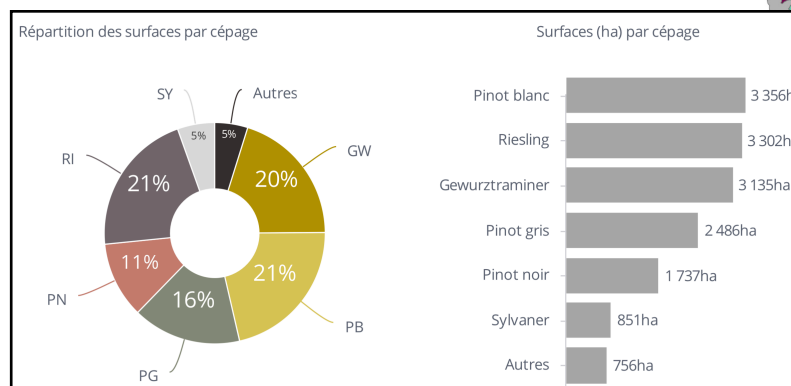
STRUCTURE AOCs (depuis 1946)

69 % Alsace AOC + cépage (facultatif)
6% Alsace GC AOC + cru (51) + cépage
25% Crémant d'Alsace en méthode traditionnelle

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Env. 3734 viticulteurs (taille moyenne env. 4ha)
48% coopérateurs
35% vendeurs de raisins ou vrac
16% vignerons indépendants
1% négociants

* sources CIVA 2021



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St-Saphorin, le 30 juin 2022

DÉGUSTATIONS WINE ROSE ALSACE: ENTRE CULTURE FRANÇAISE ET ALLEMANDE

Avant propos

Cette rencontre était une « introduction au terroir alsacien » puisqu'un module de 12 vins ne saurait être « exhaustif » face à un sujet si vaste et complexe.

Après des siècles de guerres de pouvoir entre France et Allemagne mettant en jeu les territoires de l'Alsace et de la Lorraine, je me suis demandé comment l'alternance de ces deux cultures s'était stratifiée et avait donné naissance à la tradition viticole alsacienne actuelle.

Pour centrer le propos et l'illustrer par la dégustation, j'ai choisi les années 80s à aujourd'hui, plus précisément 1983 - 2008. C'est en effet durant cette période que s'est défini et qu'a évolué le concept de terroir alsacien, en lien avec la proclamation/la création (?) des grands crus (seule exception, l'appellation (?) Schlossberg déjà créée en 1975).

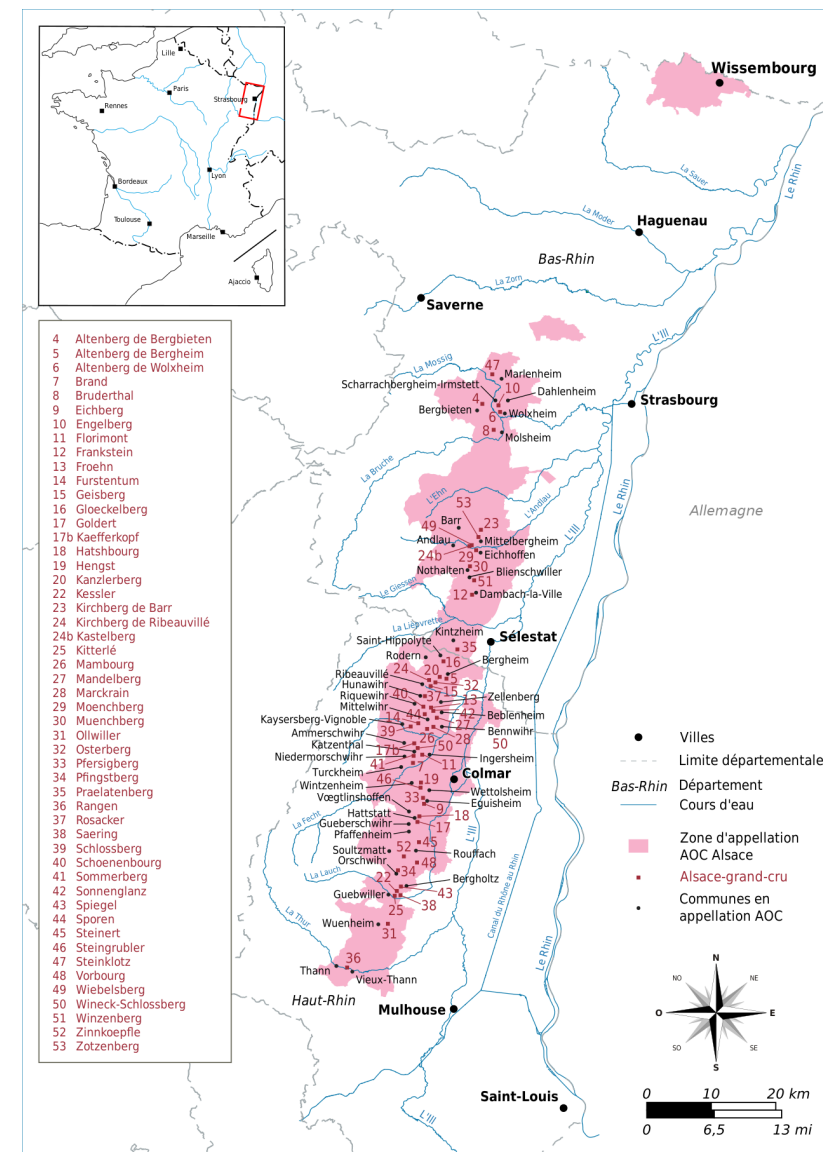
Le choix de présenter des crus à maturité visait aussi à approcher des vins qui s'étaient dépouillés de leur caractère primaire/variétal et avaient digéré (parfois seulement partiellement) les éventuels sucres résiduels, afin de révéler l'essence de chaque crus.

Lors des interviews des producteurs, les questions ont convergé principalement vers trois points :

- évolution des AOCs vs concept de terroir alsacien et interprétation donnée par les domaines
- impact du courant religieux du village ou du domaine (catholique ou protestant) sur le style des vins produits, aujourd'hui et autrefois
- compréhension du marché du vin, domestique et international, et évolution de la narrative pour sortir de l'ombre

Je vous avoue que, même maintenant, après une bonne centaine d'heures d'étude du sujet, je ne me considère qu'au « tip of the iceberg » !

Bonne dégustation !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE VERRE D'ACCUEIL

Crémant d'Alsace Brut s.a. - Vincent Fleith

Robe or à la mousse crémeuse

Le nez s'offre généreusement sur le fruit à noyaux bien mûr, la viennoiserie (brut), et la vivacité recherchée pour un verre d'accueil grâce au dégorgement récent.

La bouche, garnie d'un perlant fin, montre un dosage intégré mais pas encore d'effets maillard.

L'acidité, centrée et mure, est en équilibre avec le dosage, bien que la finale réserve encore une certaine sucrosité. Mais ceci n'est qu'une question stylistique.

SERIE 1 - Culture catholique et protestante en comparatif sur sols calcaires

Vin 1 - Riesling Silberberg de Rorschwihr 2008 - Rolly Gassmann

Robe or pâle

Nez réducteur, goyave, limette sèche et zeste confit, profil citrique-malique, signe d'une maturité froide.

Bouche tendue portée par la haute acidité malique, bien enrobée par le sucre résiduel. La structure amère, signée par des touches végétales, reste dissociée.

Vin 2 - Riesling Cuvée Frédéric Emile 2006 - Domaine Trimbach

Robe or riche

Nez sur le miel d'oranger et le chèvrefeuille, en toile de fond la purée de coing, bergamote, et un éventail complexe sur le pétrole, tabac, umami, sous bois, iode-huître.

Attaque de bouche sèche, suivie par un milieu tonique, élancé, à peine enrobé par la sucrosité du fruit. Finale de moyenne longueur mais précise, saline-umami. Les degustateurs retrouvent beaucoup plus de jeunesse à la bouche que ce qui était annoncé par la robe et le nez.

SÉRIE 2 - Granites vs sols volcaniques à maturité

Vin 3 - Riesling Schlossberg GC Cuvée Ste Catherine 1994 - Domaine Weinbach

Robe ambrée

Nez sur les herbes médicinales, hydromel, safran, amande-maspin, caramel au lait, remarquable ouverture et précision, granitique-fumé

Bouche qui attaque sur la pâtisserie, et suit précise, élancée, tenue par l'acidité droite et les amers séveux qui étirent le vin vers la finale longue et saline-réglissée.

Vin 4 - Riesling Muenchberg GC 1995 - Domaine Ostertag

Robe or brillant

Nez presque fragile et réducteur, caramel au lait, compote de pêche et abricot, safran, notes de sur-maturité.

Attaque de bouche crémeuse, puis milieu légèrement dilué ou la perception alcoolique se rend perceptible. La suite montre un touché caressant et une finale légèrement saline (sel de mine) de moyenne intensité. Les avis sont partagés sur ce vin, mais sans doutes ce flacon montre un manque de concentration pour un grand cru de cette renommée.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3 - Mono-cépage vs complantation à maturité

Vin 5 - Riesling Kastelberg GC 1999 - Marc Kreydenweiss

Robe or clair, brillante

Nez initialement réducteur, organique, qui s'ouvre ensuite sur la céréale soufflée, chocolat blanc, nuances agrumées.

Bouche tendue, séveuse, ascendante, de grande puissance, avec un milieu de bouche qui gagne en ampleur. L'extrait sec est perceptible niveau concentration. Finale longue, pure, harmonieuse entre puissance-finesse et persistance aromatique.

Vin 6 - Schoenenbourg GC 1999 - Domaine Marcel Deiss

Robe ambre clair

Nez sur la mangue, la pomme blette, fleur d'oranger à thé noir (fumé). Les notes d'hydrocarbure et alcool alourdissent le vin.

L'attaque de bouche signale une perceptible sucrosité, tranchée ensuite par une structure amère-végétale qui soutient l'onctuosité du vin.

Déséquilibre entre sucre et acidité insuffisante. Vin non fondu malgré l'âge.

SÉRIE 4 - Terroirs tardifs vs vendanges tardives et l'évolution du concept de VT

Vin 7 - Riesling GC Rangen Clos St-Théobald 2005 - Domaine Schoffit

Robe or clair

Nez très réducteur au départ, sur notes soufrées. Il s'ouvre ensuite sur un profil agrume, avec du tabac blond, sapide - « minéral ».

Bouche initialement tendue, nécessite oxygène pour gagner de l'ampleur. Texturalement la sucrosité/cremosité du fruit est soutenue par des amers structurants, la finale reste austère presque dure à cause de la perception soufrée.

Vin 8 - Riesling GC Brand Vendange Tardive 1989 - Domaine Zind-Humbrecht

Robe or riche,

Nez précis, sur l'orange amère confite, le pétrole, camphre, balsamique, senteurs de champignon.

Bouche à l'attaque ronde, sucre caramélisé pas encore digéré, qui se délie ensuite laissant la place à une finale agrumée-pétrolée-umami de grand équilibre et profondeur.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 5 - Le Pinot Gris - évolution et diversité stylistique

Vin 9 - Pinot Gris - Tokay d'Alsace Vendange Tardive 1983 - Hugel et Fils

Robe or riche

Nez assez précis pour l'âge, cire d'abeille, poudre, citron confit, champignon de paris. Avec l'ouverture dans le verre on y retrouve le houblon, des amers végétaux, et une sucrosité de céréales maltées.

Bouche à l'attaque enrobée, le milieu est fondu et la perception du sucre presque nulle, d'où le tranchant des amères, exacerbé par une impression d'alcool de poire et une acidité prenante et dissociée.

Vin 10 - Tokay Pinot Gris Vorbourg GC Vendange Tardive 1997 - Domaine René Muré Clos St Landelin

Robe ambre, orangée de grande densité

Nez sur la confiture de pêche, figue blanche, mangue sèche. Malgré la jeunesse globale, l'évolution est agréablement perceptible grâce à un tertiaire sur l'umami, viande blanche, caramel, de grande complexité. La perception de l'acidité volatile dérange certains dégustateurs et allège le palais pour les autres.

La bouche est tendre, soyeuse et large, avec une concentration de fruit remarquable supportée par la très haute acidité. La finale sur l'umami est profonde et saline. La VA amène un persistant « piquant » acétique.

Vin 11 - Tokay Pinot Gris SGN 1990 - Pierre Frick

Robe ambre clair,

Nez confit, abricot, pêche melba, notes camphrées, d'une précision inattendue, le végétal fermentaire du départ se dissipe avec l'oxygénation, un bouquet de grande jeunesse.

Bouche élancée, allégée par de subtiles amers, longueur et précision appréciées malgré le manque de puissance normalement associé à ce niveau de « prädikat »

SÉRIE 6 - Le Gewurtztraminer

Vin 12 - Gewurztraminer Fronholz GC SGN 1998 - Domaine Ostertag

Robe ambre riche

Nez sur le fruit à noyaux encore frais, pot pourri de fleurs, litchi et framboise, légère réduction élégante.

Bouche ronde, de grande pureté. Légères notes levuriennes dans la densité/opulence exceptionnelle. Un vin très bien fait avec un grand avenir devant lui!

Vin 13 - Gewurztraminer Furstentum GC Vendange Tardive 2000 - Domaine Weinbach

Robe ambre claire

Nez sur le litchi, pétales de rose sèche, mangue, presque encore primaire !

Bouche précise, avec des agréables amers en relief et une acidité qui support la matière. Légère perception de chaleur - alcool.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTES & CONCLUSIONS

Le public présent était composé de grands amateurs et vignerons et, malgré les splendides exemples proposés sur PG et Gew, à l'unanimité les expressions les plus abouties ont été associées au Riesling.

Nous avons tous apprécié les équilibres recherchés dans l'expression de chaque cru, sans forcément parler de vins analytiquement « secs », et les quelques grammes de sucre résiduels ne provoquaient aucun clash avec l'esthétique de nos jours.

Avec le temps, les sucres se sont polymérisés et les vins ont gagné énormément en digestibilité, preuve que les grands alsaciens sont des vins à attendre...

Comme un bon ami m'a écrit : « these great wines can age effortlessly » !

On peut imaginer que sur des Pinots Gris et des Gewurtztraminer plus secs le scénario aurait été similaire.

Nous avons ensuite discuté du réchauffement climatique, qui accompagne l'orientation du marché actuel vers des vins secs (et un trend en baisse pour les doux) ainsi que la demande pour des vins bio ou biodynamiques à bas niveaux de SO₂.

Ces facteurs ont amené à se détacher graduellement de l'école allemande « vins maliques + sucre résiduel + filtration stérile/SO₂ » pour se diriger vers des vins plus « latins » en quelque sorte : « FML faite, filtration moins serrée et niveaux plus bas en SO₂ ».

En 2023 cette transition deviendra loi, dans l'idée de gagner en lisibilité et appréciation auprès du marché domestique et international.

Le focus sera mis sur le Riesling (sec ou avec un curseur indiquant le degré de sucrosité) et le Pinot Noir, qui pourra accéder pour la première fois au niveau Grand Cru (3).

Qu'en sera t-il de l'expression des crus alsaciens, avec cette chemise de force, si le nom du cépage veut pouvoir être revendiqué sur l'étiquette ?

Les producteurs seront amenés à faire un choix important, monter à bord ou sortir de l'AOC. Cette décision marquera un clivage encore plus important entre les producteurs icônes (vins d'auteur) et les moins connus.

On entend par icônes une petite partie de ces vignerons-encaveurs et négociants, déjà affirmés pour leur qualité et dont le brand est une condition suffisante pour vendre les vins. Les autres auront peut-être encore besoin du chapeau de l'AOC et seront amenés à s'y conformer, en rentrant ainsi dans le « red ocean » constitué par tous les autres Rieslings du monde !

Est-ce un passage obligé pour les vins d'Alsace pour regagner de la reconnaissance et des parts de marché mondial ?

Faudrait-il considérer des chemins alternatifs (e.g. production de vins nature, etc.) ?

La décision en tant que domaine (ou région) est difficile à prendre car, en sortant du petit cercle des « icônes », les prix de vente des vins sont encore trop bas pour avoir de la marge de manœuvre (en relation au prix du foncier viticole et aux charges d'exploitation sur les meilleurs crus).

Il en va de soi, que ces mêmes obstacles sont des freins supplémentaires à l'installation de nouveaux acteurs, soit ils des jeunes alsaciens ou des investisseurs étrangers. Tout cela relie l'Alsace à un certain immobilisme social qui n'attire pas l'attention de la presse.

Ces quelques considérations sont une invitation à suivre de près cette région, qui s'inscrit dans le firmament des plus grands terroirs du monde, et à prendre conscience des grands changements en cours. J'espère que le public averti prendra le temps de redécouvrir cette région riche en couleurs, saveurs et en grandes personnalités du vin!

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch





LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Nouilles au jus de chlorophylle, légumes de saison mi-cuits et aigre-doux
Préparé par notre « chef » Noé Blöchlinger

Accompagné par...

Riesling Silberberg de Rorschwihr 2014 - Rolly Gassmann

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à Philippe Meyer, oenologue cantonal vaudois, d'avoir partagé son vécu dans le domaine familiale (Domaine Josmeyer) et sa vision de sa région natale.

Merci à Noé pour cette cuisine délicate et digeste aux couleurs de l'été,
et merci à tous les amateurs présents qui ont assisté, avec nous, à cette rétrospective alsacienne!

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele

LES CONTRIBUTIONS & PRODUCTEURS VISITÉS & INTERVIEWÉS

Mr Pierre Gassmann - Domaine Rolly-Gassmann

Mr Pierre Trimbach - Domaine Trimbach

Mr Eddy Leiber-Faller - Domaine Weinbach

Mr Arthur Ostertag - Domaine Ostertag

Mr Antoine Kreydenweiss - Domaine Kreydenweiss

Mme Marie-Hélène Cristoforo - Domaine Marcel Deiss

Mr Alexandre Schoffit - Domaine Schoffit

Mr Vincent Fleith - Vincent Fleith

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

