

L'amateur de Cigare

NUMÉRO SPÉCIAL ANNIVERSAIRE



PRINTEMPS 2004 / MARS AVRIL MAI « kat »

les célèbres (et trop souvent galvaudés) Kabinett : beaucoup plus riches et complets que la moyenne, ils font des vins d'apéritif parfaits, surtout dans les étonnants millésimes 2000 et 2001 qui n'ont que peu d'égaux dans toute l'Allemagne. L'autre spécialité du domaine est la production de vins exceptionnellement élégants de pourriture noble (Auslese avec une capsule longue et dorée) et d'Eiswein, fabuleux d'énergie et de pureté, avec des prix à la hauteur de leur rareté et de leur qualité.



Les pentes vertigineuses du domaine Löwenstein.

Mosel WEINGUT HEYMANN- LÖWENSTEIN

Bahnhofstrasse, 10 – 56333 Winnigen
Tél. : (49) 026 06 19 19

Si vous croyez que les vignes de Côte Rôtie sont les plus pentues du monde et leurs vigneron les plus courageux, allez faire un tour du côté de Winnigen, dans la partie la plus injustement méconnue de la Moselle, proche de Coblenche ! Les vignes n'y sont cultivables qu'à l'aide de rails sur lesquels les vigneron circulent dans des petits wagonnets, au milieu d'un paysage vraiment vertigineux.

Grâce à ces installations ingénieuses mais fort coûteuses, quelques terroirs de grande classe, dont le remarquable Uhlen, ont été remis en valeur par une nouvelle génération de producteurs. À leur tête, le bouillant Reinhard Löwenstein n'a pas oublié sa jeunesse estudiantine agitée à Paris. Son talent visionnaire de vinification s'est épanoui dans les années 1990 où il a été le premier à vinifier de grands rieslings secs, issus de

vendanges les plus mûres possible, au prix d'une réduction drastique des rendements. Ce type de vin, après avoir d'abord choqué un public habitué aux vins demi-doux, légers et fruités dans les grandes années mais le plus souvent d'une verdeur agressive, a fait école, ce qui n'empêche pas Reinhard Löwenstein de rechercher le développement de la pourriture noble quand le climat s'y prête. Il se refuse alors aux demi-mesures et va jusqu'au bout de la concentration du raisin : il produit des vins liquoreux d'une richesse et d'une pureté merveilleuses qui devraient faire réfléchir de nombreux viticulteurs alsaciens dont les sélections de grains nobles n'ont de noble que le nom. Le millésime 2002 est extraordinaire.

ALSACE MAISON F. E. TRIMBACH SA

15, route de Bergheim – 68150 Ribeauvillé
Tél. : 03 89 73 60 30

Ribeauvillé et ses environs, au cœur de la fameuse faille géologique du même nom qui a donné naissance à toute la diversité des terroirs alsaciens, produisent les rieslings réputés depuis longtemps pour leur fameux « goût de pétrole ». Nous savons aujourd'hui que ce « goût » n'est pas imputable au terroir mais à des maladroites de vinification. En revanche, bien vinifiés, leur minéralité et leur subtilité sont insurpassables. La famille Trimbach produit en volume conséquent les plus stylés d'entre eux.



Le domaine Trimbach, en Alsace.

Le riesling Réserve, toujours impeccablement sec et équilibré, a besoin de deux à trois ans de vieillissement en bouteilles pour se départir d'une rigueur de départ, elle-même garante de sa classe au vieillissement. La cuvée Frédéric-Émile, issue des deux grands crus Osterberg et Geisberg, développe après cinq à six ans les saveurs les plus classiques et les plus nobles du riesling alsacien, mélange de notes d'abricot, de pêche blanche, de cannelle, parfois d'orange amère, rehaussées par une touche minérale rappelant l'iode de poudre de coquilles d'huître dont certains cuisiniers inventifs parfument leurs beurrés d'accompagnement des poissons nobles. Au plus haut niveau de prix et de qualité, le célèbre Clos Sainte-Hune, chouchou de tous les restaurants de prestige de la planète, provient du grand cru Rosacker de Hunawihr. Sa finesse et sa suavité en font le modèle absolu du grand riesling alsacien, et un vieillissement de plus de dix ans en bouteille lui donne une richesse de bouquet inoubliable. Avec beaucoup d'abnégation, la maison ne le commercialise au compte-gouttes qu'après cinq ans pour éviter une consommation trop précoce. Il est dommage que les heureux acquéreurs ne fassent pas preuve de la même sagesse... Mais si vous voyez quelque part un 1990 à n'importe quel prix, profitez-en (et, surtout, gardez l'information pour vous !). Le microclimat de Ribeauvillé ne favorise pas le développement de la pourriture noble, mais quand elle arrive, elle est vraiment noble, et alors les vendanges tardives des grandes cuvées sont incomparables.

DOMAINE DIRLER-CADÉ

13, rue d'Issenheim – 68500 Bergholtz
Tél. : 03 89 76 91 00

La partie la plus méridionale du vignoble alsacien produit les rieslings les plus tendres et les plus fruités, les plus faciles à comprendre pour l'amateur débutant parce qu'ils n'ont aucune amertume, aucun excès de minéralité. Le secteur fort escarpé de Guebwiller possède une réputation bien méritée dans le monde entier grâce au