

Kientzheim Vendanges tardives à la confrérie

A quelques jours des fêtes, le major de la confrérie Saint-Etienne d'Alsace, Philippe Gisselbrecht, a choisi les vendanges tardives et les sélections de grains nobles comme thème pour le séminaire de dégustation de vieux millésimes au château de Kientzheim.

17 œnophiles éclairés et avides de parfaire leurs connaissances participaient à la neuvième et dernière séance de l'année. Jean Richardin, délégué général de la confrérie, menait le programme, tandis que Thierry Meyer, critique vinicole et formateur en dégustation faisait les commentaires de chaque vin, et que l'historien Claude Muller apportait des informations sur le millésime concerné, tant sur la météo que sur la qualité et la quantité de la récolte.

M. Meyer a rappelé la réglementation concernant les vendanges tardives et les sélections de grains nobles, mise en place en 1984 seulement. Auparavant, ces vins étaient souvent copiés sur les Spätlesen allemandes, ce qui leur donnait un caractère plutôt sec, loin des liquoreux actuels. Pour une mise en bouche hors programme, il avait apporté



Une dégustation menée par Thierry Meyer.

Photo Yvan Hobel

un gewurztraminer VT 1964 de la maison Preiss-Henny, acquis lors de la récente vente du restaurant du Fer Rouge de Colmar. Suivirent 12 vins d'exception, soit huit VT et quatre SGN, présentés en riesling, tokay et gewurztraminer, avec une perle rare, un muscat VT 2003 de la cave Jean Geiler. Pour chaque vin, M. Meyer ajouta des suggestions d'accompagnement, avec bien sûr la priorité au foie gras (de préférence d'Alsace, dont les épices se marient si bien à celles du gewurztraminer), mais aussi des volailles crémeuses ou la cuisine chinoise. Pour se refaire le palais, il y avait du pain

et du pain d'épices ; mais une participante avait apporté un succulent foie gras maison et une autre un kougelhopf pour tenir compagnie à ces nobles flacons.

Dans la gamme des arômes, les dégustateurs découvraient l'écorce d'orange et de mandarine, le coing, le chocolat ou encore le café, posés sur un bel équilibre entre sucre, acidité et alcool. De plus, ces vins étant issus pour la plupart de lieux-dits classés Grand Cru, il était intéressant de relever les traits de caractère conférés par des terroirs comme le volcanique Rangen ou le cal-

caire Furstentum ou encore le granitique Schlossberg. Une fois de plus, la confrérie se faisait fort de prouver que les alsaces étaient de bonne garde et que même les millésimes les plus ingrats savent donner des vins de grande expression.

Le grand maître, Eddy Leiber, et un autre viticulteur participant à la séance, expliquèrent les choix nécessaires à l'élaboration d'une VT, depuis la conduite de la vigne à la gestion de la météo.

Le séminaire 2007 débutera en avril et sera géré par le prochain major, Franck Bléger.