

Vins Grandes cuvées du millésime 2007 sur le grill

À l'initiative de Thierry Meyer, une dégustation de 18 grands crus a révélé quelques très grandes réussites dans ce millésime.

Dix-huit cuvées du millésime 2007 ont été dégustées et commentées hier dans la salle de dégustation de Wolfberger, à Colmar. Une vingtaine d'amateurs (dont quelques viticulteurs) ont répondu à l'invitation de Thierry Meyer, créateur du site oenosalsace.com. « *Les grandes réussites en 2007 sont à chercher du côté des rieslings* », croit savoir Thierry Meyer. Les choses sérieuses débutent d'emblée avec des rieslings grands crus : le Brand et le Schlossberg, par exemple. L'« inédit 2007 » du domaine Weinbach en surmaturité (22 g/l de sucre) se révèle particulièrement élégant, avec « *une très forte salinité et une longueur en bouche phénoménale* ». Cette cuvée se montre également dotée d'un équilibre « *très constant* », en début et en fin de bouche. Pas étonnant selon Thierry Meyer : ce terroir de granite fait « *partie de huit ou neuf terroirs où les vins sont réussis* ».

Autre grande réussite de l'année 2007 : la cuvée « schiste » du domaine Schoffit, des raisins issus



Les vins issus des grands terroirs alsaciens du millésime 2007 pourraient entrer dans la légende. C'est la conclusion de cette séance de dégustation orchestrée hier par Thierry Meyer.

Photo Armelle Bohn

de parcelles du Rangen, terroir volcanique plutôt précoce qui produit des vins typés que l'on apprécie ou pas. Ce vin révèle un caractère fumé, une certaine densité et une longue finale. Autre terroir typé, le Muenchberg ; André Ostertag a réussi un beau riesling qui boxe dans la même catégorie que « l'inédit 2007 » des Fallers. L'acidité tartrique dépasse les 7 g/l « *comme souvent pour les grands crus* ». La salinité est très forte ; on apprécie aussi une certaine tension minérale et la fines-

se. Avec le « petit » terroir du Geisberg (Ribeauvillé), nous passons au calcaire-gréseux, « *les prémises du calcaire* ».

La cuvée d'André Kientzler est placée judicieusement côte à côte avec celle de Clément Lissner (Altenberg de Wolxheim), deux styles différents. « *Quand les rieslings sont bien mûrs, le calcaire confère au vin un caractère fumé* ». Toujours dans les rieslings, le Windsbuhl de Zind-Humbrecht se révèle « *très riche en concentration naturelle* ». Une véritable force de

la nature tendue par une importante acidité. Là aussi, il y a une tension et un bel équilibre. « *2007 est probablement un millésime d'anthologie, comparable avec 1971. Les grands vins entreront dans la légende* ». La séance s'achève en apothéose avec un gewurztraminer SGN 1971 de Léon Beyer.

J.D.K.

■ EN SAVOIR PLUS : les commentaires complets de Thierry Meyer seront prochainement en ligne sur son site oenosalsace.com