



LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Juin 2011

Numéro spécial : Le Millésime 2010

Alsace : « *un millésime froid et tendu* »

Des niveaux d'acidité record ont donné cette année des vins d'une austérité sans égal. Mais cette trame acide a aussi permis d'équilibrer des sucres parfois importants.

Résultat, en 2010 plus que jamais, c'est le talent des vignerons qui a permis aux meilleurs domaines de se distinguer.

Texte d'Olivier Poels.

RIESLING GRAND CRU « GRANDE REUSSITE » :

DOMAINE RENE MURE
 Vorbourg
 Clos Saint-Landelin
 24 €

Doté d'une belle tension, avec de la précision et un joli côté exotique (notes de mangue) et amandes fraîches. Le tout très bien géré par l'acidité.

PINOT GRIS GRAND CRU « GRANDE REUSSITE » :

DOMAINE RENE MURE
 Vorbourg
 Clos Saint-Landelin
 Environ 20 €

L'expression de ce pinot-gris est magnifique, avec une pureté de bouche qui force le respect. Il digère aisément ses 30 grammes de sucre, exprimant une grande fraîcheur tout au long de la bouche, avec une touche de menthe poivrée en finale. Une grande bouteille scintillante et dense à la fois.

FOCUS SUR UN CEPAGE

2010 : vive le pinot gris !

C'est la grande surprise du millésime : le pinot gris a connu en 2010 une réussite exceptionnelle. Souvent trop riche en sucre, marqué par la pourriture grise (notes de poussière et de champignon), ce cépage capricieux mérite que l'on s'intéresse de près à lui en 2010. Les conditions climatiques ensoleillées du mois de septembre et l'été froid ont permis de rentrer des raisins très sains et dotés de niveaux d'acidité élevés. « On trouve des acidités de riesling dans le pinot gris », analyse un vigneron. Résultat, les vins possèdent un éclat et une fraîcheur rares. Jusqu'à un seuil de 20 à 25 grammes de résiduel, le sucre demeure quasiment imperceptible, fondu dans l'acidité. Grands vins de table, digestes, les meilleurs pinots gris 2010 en surprendrons plus d'un. O. Pls.



Noté en tant qu'une des cinq références du Millésime 2010 :

Domaine René Muré, pinot gris Vorbourg, Clos St Landelin, env. 20 €