



LA REVUE DU VIN DE FRANCE Mars 2014

GRANDS VINS D'ALSACE Le temps est leur allié

Si l'habitude est de les boire jeunes, les grands vins alsaciens sont capables de vieillir à merveille, offrant alors de réelles surprises, surtout dans les grandes cuvées de riesling.

PINOT NOIR :

Rarement planté en grand cru, qu'il ne peut d'ailleurs revendiquer, n'étant pas ici considéré comme un cépage «noble», le pinot noir offre le plus souvent un profil facile, fruité et immédiat. Très rares sont ceux qui ont été élaborés dans un esprit de garde. Une nouvelle école de vinification du pinot, plus bourguignonne, a toutefois commencé à faire son apparition dans les années 90, sous l'impulsion de domaines tel René Muré et il sera intéressant d'observer, dans les années à venir, l'évolution de ces bouteilles. En attendant, à l'exception d'une grande verticale au domaine Léon Beyer, moins d'une dizaine de cuvées à base de pinot noir nous ont été soumises pour cette dégustation. Nous relevons néanmoins quelques surprises qui mettent en lumière le potentiel du pinot noir en Alsace, lorsque celui-ci est bien travaillé.

16 MURÉ Pinot Noir Clos Saint Landelin 1997

Cette cuvée est l'archétype du pinot noir alsacien moderne, dans un style résolument bourguignon, élevé sous bois. Le vin se montre un peu réduit à l'ouverture. La matière est serrée et bien mûre, avec du volume et un boisé assez chic qui l'habille. Le Clos Saint Landelin se dévoile à l'aération et retrouve alors des fines notes fruitées.

18 MURÉ Riesling Clos Saint Landelin 1971

Sur un équilibre de demi-sec, il possède la richesse (notes exotiques), la puissance et à la fois un joli raffinement. Il se retend à l'air et exprime beaucoup de fraîcheur. Jolies notes finement grillées en finale et grande persistance sur le fruit.