



VINO Novembre 2014

Dégustation, les 2012 de la famille Muré

On ne présente plus cette famille Muré (René, ses enfants Véronique et Thomas), que nous apprécions depuis longtemps et qui se situe parmi l'élite des grandes familles d'Alsace.

Dans le réputé «Clos Saint Landelin», un monopole de 12 ha (en bio), sur un sol marno-calcaire situé à l'extrémité Sud du Grand Cru Vorbourg, nous avons choisi trois fleurons incontournables tous avec une superbe minéralité.

Le pinot noir : nez intense de fruits rouges et noirs, superbes structures équilibrée, dense et charnue, long.

Le riesling : robe brillante (jaune-vert), arômes nets et fins. Fruits mûrs «panier d'agrumes», ample, riche, belle minéralité, racé, frais, long.

Le gewurztraminer : un festival d'arômes exotiques. Vin charmeur et élégant, bel équilibre entre son sucre résiduel et son acidité. Long. Trois autres cuvées (bio) nous ont particulièrement séduites :

Le «V» pinot noir de Vorbourg (le nom du Grand Cru dont il est issu, mais dont il ne peut porter le nom). Floral, fruits rouges, fines touches d'épices à peine boisé, moka, complexe, de garde.

Les «pinot noir» de Muré feraient la nique à beaucoup de grands bourgognes !

Le Côte de Rouffach riesling. Nez raffiné, agrumes, bonne acidité, équilibré, ample, vif, frais, long.

Le Sylvaner Steinstuck, affriolant et séducteur issu d'une parcelle de cailloux (très minéral). Nez de fruits jaunes, citron, belle fraîcheur. Sublime pour l'apéro et les entrées de la mer.

Les vins Muré sont importés par Pirard à Genappe (Espace vins).

Louis Havaux