



IN VINO VERITAS - 27 Juin 2018

## DEUX RIESLINGS SIGNÉS MURÉ

---

**Le premier évoque la fraîcheur épicée du Zinnkoeplé, le second l'élégance épurée du Clos Saint Landelin.**

### **MURÉ Riesling 2016 Zinnkoeplé Alsace Grand Cru**

La robe vert jaune se parfume de rose blanche et de jasmin, se boutonne de Corinthe, souligne son encolure coquine de traits de cumin et de cardamome. La bouche découvre la fraîcheur presque vive du citron qui claque sur le minéral tout en affinant les perceptions de nos papilles. Ces dernières décèlent rapidement l'élan floral senti, nuancé d'épices et boosté par les jus d'agrumes. La finale saline nous fait saliver et envie d'une rapide deuxième gorgée.

Ce riesling se sort avec distinction du difficile millésime 2016. Le sol dont il est issu (calcaire gréseux dominé par le Muschelkalk (calcaire coquillé), ainsi que la conduite en biodynamie, n'y sont sans doute pas étrangers. Ce vin a pu conserver sa belle fraîcheur malgré son exposition plein sud et la sécheresse du mois d'août.

### **MURÉ Riesling 2015 Clos St Landelin**

La robe jaune aux légers reflets verts exhale des senteurs d'écorce d'agrumes, cédrat et de bergamote nuancé d'anis, ce qui a pour effet de nous faire curieusement penser à de très légères notes d'hydrocarbure. Quelques épices, graines de coriandre et de poivre noir, poudrent les filagrammes fruités. C'est en bouche que le fruit s'exprime avec plénitude. Abricot, poire, mangue, mirabelle, nous font une belle déclinaison savoureuse dont les jus acidulés qui viennent maculer l'assise minérale. Impression saline un rien fumée qui donne un regain de sapidité en fin de bouche.

Le Clos Saint Landelin, monopole de la famille Muré, s'étend sur une surface de 12 ha à l'extrémité sud du Grand Cru Vorbourg composé de grès calcaire du Bajocien et de conglomérats calcaires de l'Oligocène. Un sol très caillouteux et très pentu qui demande une culture en terrasses. La vigne y est plantée à une densité de 10 000 pieds/ha dont la ventilation est assurée par les vents du nord et d'ouest. Un terroir qui assure une bonne maturité sans dégrader l'acidité pourvoyeuse de fraîcheur.

Deux Rieslings secs comme on aimerait en trouver plus souvent, histoire d'accompagner sans sourcilier poissons et crustacés, mais aussi une choucroute bien garnie.