



IN VINO VERITAS Mai 2017

## MUSCAT D'ALSACE, SEC OU TENDRE ?

---

Le Muscat est un exercice difficile et le vinifier sec ajoute un cran de difficulté. Le tout, c'est de trouver l'équilibre.

Sec, il peut manquer de vivacité ou s'avérer austère ou au contraire fardé.

Moelleux, il manque souvent de tension et offre une douceur banale.

Chez Muré, les deux versions parviennent à nous faire craquer par leur élégance, leur caractère et leur harmonie ...

### **MURÉ Muscat Steinstuck 2014 Alsace**

La robe pâle au doré lumineux exhale des senteurs de pâte d'amande parfumée de mandarine et de mirabelle, rehaussée de poivre et de cumin. La bouche nous rafraîchit d'entrée et parsème à la volée nos papilles de notes florales et fruitées. La fraîcheur d'un jus de groseille blanche vient rafraîchir l'ensemble tout en boostant les arômes d'agrumes nuancés de verveine et de curcuma.

Le lieu-dit Steinstuck, aux sols de Muschelkalk (calcaire coquillé) se situe au-dessus du village de Westhalten. Il a donné le nom au Steinstuck qui signifie «parcelle de cailloux» en alsacien. Les 65 % de Muscat Ottonel et les 35 % de Muscat à petits grains ont un âge moyen de 55 ans et sont vendangés en caissettes.

### **MURÉ Muscat VT 2014 Clos St Landelin Alsace Grand Cru Vorbourg**

La robe se cuivre légèrement mais garde des reflets verts, elle respire des parfums d'agrumes confits où se reconnaissent l'orange confite piquée d'un bouton de rose et le cédrat constellé de graines de coriandre. La bouche avoue sans retenue sa douceur, douceur envoûtante qui nous rappelle les confiseries d'antan. Celles qui nous offraient autant de volupté que de fraîcheur. La finale se poivre et nous montre du doigt l'amertume superbe que jusqu'ici nous n'avions guère remarquée.

Les Muscats âgés de 45 ans poussent sur les pentes assez raides du Clos St Landelin à l'extrémité sud du Grand Cru Vorbourg. Le sol y est fait d'éboulis calcaire à matrice argileuse déposé sur des calcaires gréseux du Bajocien. Un terroir chaud qui permet les vendanges tardives. Le vin contient 93 g/L de sucres résiduels et titre 12°, ses 7,7 g/L d'acidité équilibre avec maestria sa douceur.