

VISITE CHEZ TRIMBACH

Nous avons eu le plaisir d'être reçus par la maison Trimbach qui nous a proposé une visite de cave et tous ses trésors – le fameux Clos Ste Hune entre autres, fleuron du domaine, qui attend patiemment par centaines voire par milliers et par millésimes, le temps d'être étiqueté. La dégustation de 12 vins nous a confortés dans l'image que nous avions de la Maison, avec des vins portés par la minéralité, la précision et l'identité du terroir :

- Muscat réserve : assemblage de muscat d'Alsace et de muscat Ottonel, sec, riche et intense, pur et opulent sur la variété du cépage- on ne peut trouver mieux pour définir le cépage.

- Riesling (de Négocier) : terroir calcaire, sec et très tonique et minéral sur les arômes agrumes et citron.

- Riesling Réserve 2016 : 30% de grand cru Rosacker, 10% d'un autre grand cru et trois autres terroirs calcaires : classique, droit et sec mais enrobé et tonique avec un bel équilibre et un potentiel évident.

- Riesling Sélection de vieilles vignes 2015 : marnes du grand cru Kaisberg qui donnent de la chair et de la gourmandise et calcaire du grand cru Rosacker (vignes de 75 ans) qui apporte précision et grande longueur ; on note de arômes pamplemousse et une certaine salinité.

- Riesling grand cru Schlossberg 2015 (1,60 ha soit 3000 bouteilles): Schloss=château, berg=colline ; granit, très minéral également, grande année avec une belle acidité, incisif et austère mais plus complexe ; clairement il faut l'attendre, il évoluera beaucoup plus lentement.

- Riesling grand cru Geisberg 2013 : calcaire grés-marneux et calcaire du jurassique, robe doré clair, nez très terpénique (pétrole), géranium et œillet, très riche et volubile avec un bel équilibre, et surtout une grande finesse. On peut lui trouver un profil ressemblant à un gewurztraminer avec ses notes exotiques.

- Cuvée Frédéric Emile 2011 : créée en 1937, cette cuvée assemble des terres de calcaires, marnes et grès sur les grands crus de Geisberg, Kaisberg et Osterberg ; elle a fait le succès de la Maison Trimbach outre-Atlantique (à noter que la naissance de l'Aoc grand cru date de 1975). Nez de nougat, orgeat et cire d'abeille, puis s'ouvre à l'aération sur le caramel brun, les fruits secs, le grillé, bouche riche et épicée, belle acidité, retour sur les notes miellées. Un vin qui fera un long chemin.

- Cuvée Frédéric Emile 2007 : les vignes avaient 70 ans à ce millésime ; nez plus viandé, garrigue et herbes sèches, fenouil, une acidité encore présente et une jeunesse nous confirme que cette cuvée a besoin d'une garde et récompensera notre patience.

- Clos Ste Hune 2013 : Il existe 10 clos en Alsace dont le Clos Ste Hune est le plus ancien ; 1,60 au cœur du grand cru Rosacker, calcaire de Kuiper, incrusté de coquilles d'huitres fossilisées à l'époque où cette terre était marine ; le sol se présente par une couche d'environ un mètre de matière organique (très peu) recouvrant la roche mère dans laquelle les racines sont obligées de se frayer un passage en profondeur ; c'est dire que les vignes ne sont jamais en stress hydrique quelque soit la climatologie (3200 par an) : nez opulent d'orange amère et d'mande douce, tranchant mais

avec élégance et richesse ; la bouche est onctueuse, progressive et interminable avec une mâche obligatoire - une mâche que les dégustateurs découvrent en se regardant tant elle est longue. La sève des très grands crus.

- Clos Ste Hune 2012 : moins opulente et démonstrative, la bouche est vive, stricte et austère mais ne nous y trompons pas, ce millésime plus froid a toute les qualités d'un millésime de garde. Patience encore une fois.

- Clos Ste Hune 2015 : pulpeux et sexy avec ses 25 gr de sucre résiduel, il se montre plus fragile ; mais les grands vins ont des phases, le sucre s'harmonisera, le minéral prendra le dessus, dans dix ans, dans 15 ans peut-être, et le vin dévoilera la puissance du terroir.

- Clos Ste Hune 1997 : superbe nez très floral de fleur bleue, bergamote et souci, évolué et évoquant la figue sèche et le papier d'Arménie. Une bouche sèche (dans le sens non sucre) et virile. Malgré un nez évolué, la bouche est en pleine forme ; Dieu sait jusqu'où elle va aller. On peut parler d'acidité (et d'alcool) pour la conservation et l'évolution d'un vin blanc mais je reste persuadé que la colonne vertébrale d'un vin est le caillou, la roche, le terroir en un mot.

Une dégustation vibrante et dont rêve n'importe quel sommelier(ère), un grand merci à la Maison Trimbach ; le message du terroir est bien passé et sera transmis.