

Dégustation du mercredi 13 octobre 2010 : Riesling
Ingrid et Thierry, Longère de Kerdoncuff

Notre sélection de Riesling Grand Cru alsacien de type sec et minéral, à une exception près (le 6e)

1. GC Zinnkoepflé Boesh 2008 (LavièdechateauQuimper:17.90e) AB
terroir VIII:calcaro-gréseux
classement du groupe : 2 / 6 ** (la découverte)
2. GC Sommerberg Blanck 2000 (LeclercQuimper:17.10e)
terroir I:granitique
classement du groupe : 4 / 6
3. GC Schlossberg, Schaetzel 2005 (Cavedesvinsgourmands:25e)
terroir I:granitique (NB erreur, je pensais que c'était un 2000...)
classement du groupe : 6 / 6 (probleme sur la bouteille ???)
4. GC Kirchberg de Ribeauvillé, Louis Sipp, 1999 (Bacchus:18.4e) minéral a prio
ri
terroir VII:marno-calcaro-gréseux
classement du groupe : 5 / 6
5. GC Trimbach Cuvée Frédéric Emile 2002 (LavièdechateauQuimper:44e) minéral,
exception en GC: assemblage de 2 terroirs Geisberg VII marno-calcaro-gréseux et
Osterberg VIII calcaro-gréseux
classement du groupe : 1 / 6 ***
6. GC Sporen, Roger Jung et fils, 2000 (Bacchus:20e) (en dernier, pas mal de su
cre résiduel)
terroir X:argilo-marneux
classement du groupe : 2 / 6 (hors catégorie)

Total: 142.40e pour 6 Grands Crus

NB1 commencer par un petit jeune, finir par le moins minéral

NB2 on aurait aimé trouver un Riesling étranger comme outsider genre Allemagne

NB3 NE PAS OUBLIER : PAIN (essayer l'accord avec le fromage de chèvre sec ?) - on a tout oublié...

Historique du CORB

* Riesling par Philippe Delmée en juin 2002 (notes de dégustation Thiberge)
Domaine Schlumberger, grand cru Saering 1996 (11.89e) Guebwiller:marno-gréseux
Domaine Weinbach, Schlossberg 1998 (37.40e) Kayserberg:granitique
Trimbach Cuvée Frédéric Emile (24.40e) Geisberg:calcaro-gréseux et Osterberg:marno-calcaro-gréseux
Grand Cru Mandelberg, Spetch, 1997 (8.76e) Mittelwihr:marno-calcaire
Trimbach Clos Ste Hune, 1992 (36.60e) calcaire
Schoenenbourg, Jung, 1998 (14e) argilo-marneux + gypse

- verticale du domaine Roger Jung et fils en avril 2003 chez Philippe Delmée

- Phil de retour d'Alsace en 2005 ou 2006: Frick (ou ?), Barmes, Burn, Shaetzel

Notre démarche a été un peu différente, plus pragmatique... :
Qu'est ce qu'on peut trouver d'intéressant à Brest et Quimper ?

Un petit tour des cavistes...

* La cave de Bacchus : 3 producteurs en Riesling

http://www.bacchusbrest.com/vin/carte_alsace_bacchus.gif

Domaine Laurent Barth: (de plus en plus reconnu selon Ronan)
 alsace_DomaineLaurentBarth.pdf
 Riesling 2008 11e
 Riesling 2007 nomades 11e bof

Louis Sipp, maison de négoce, Ribeauvillé : * RVF 2006
 alsace_LouisSipp.pdf
 vendanges manuelles
<http://www.sipp.com> Site web très chouette bourré d'informations

Riesling GC Kirchberg 1999 Sipp ***

- Alsace Grand Cru, Kirchberg de Ribeauvillé, Louis Sipp, 1999 (18.4e) minéral
 Ainsi, vous constaterez que le coteau du Kirchberg de Ribeauvillé se caractérise par une forte pente, une exposition sud, sud-ouest et des sols marno-calcaire-gréseux relativement pauvres et caillouteux. De son côté, l'Osterberg se déploie sur des coteaux de pentes plus douces exposés à l'Est et des sols marno-calcaires relativement profonds.

Roger Jung et Fils, Riquewihr : * RVF 2006 - 15 hectares, existe depuis 1961.
<http://www.roger-jung-et-fils.com/>

- Riesling grand cru Schoenenbourg 2001 Dom. Jung n/a
 - Riesling GC Sporen, Roger Jung et fils, 2000 (20e) sucre résiduel ***
 Grand Cru SPOREN de Riquewihr:

Ce terroir exceptionnel forme un cirque naturel en pente douce orienté au sud-est. Le sol profond argilo-marneux est exceptionnellement riche en acide phosphorique facteur de précocité. Le Sporen est cité en 1432 dans les archives du duc de Wurtemberg. En 1580, Fischart lui donne la première place parmi les terroirs d'Alsace. Les vins du Sporen se caractérisent par leur finesse et leur race, une richesse alliée à l'élégance. Ce sont de remarquables vins de garde.

* Cave des vins gourmands : 1 seul producteur en Riesling, 3 cuvées

Domaine Martin Schaetzel, * RVF 2006 - 8 hectares en biodynamie, très grand nombre de cuvée (chaque parcelle), a priori personnage très imbu de sa personne, voire imbuvable pour certains cavistes

- Schaetzel Riesling GC Schlossberg 2000 (25e) ***
 - Schaetzel Riesling 2008 (10e)
 - Schaetzel Riesling réserve 2008 (11.2e)

* La vie de Chateau, Quimper
<http://www.cave-laviedechateaux.com/>

Domaine Stoeffler

- Domaine Stoeffler Riesling 2008 7,90 €
 - Domaine Stoeffler Riesling Muhlfurst 2006 11,90 €
 - Domaine Stoeffler Riesling Kronenbourg 2007 11,90 €
 - Domaine Stoeffler Riesling GC Kirchberg de Barr 2008 14,90 €
 - Domaine Stoeffler Riesling GC Schoenenbourg 2007 14,90 €

Trimbach, ** RVF 2006 (négociant?)
<http://www.maison-trimbach.com/>

- Trimbach Riesling 2007 11.9e
 - Trimbach Riesling Réserve 2007 18e
 - Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile 2001 39e
 - Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile 2002 44e ***
 - Trimbach Riesling Clos Sainte-Hune 2003 98e

Domaine Leon Boesh, fils Gérard et Matthieu (bio) - * RVF 2006
 13 hectares, en biodynamie depuis 2000
 - D. Leon Boesh, Riesling 8e
 - D. Leon Boesh, Riesling Luss 11-12e
 - D. Leon Boesh, Riesling GC Zinnpoepflé 17e ***

<http://winesandfoiegras.fr/domaineleonboesch.aspx>

Zinnkoepfle Grand Cru Riesling

Exposition : plein sud

Age moyen des vignes : 25 ans.

Géologie : calcaro-gréseux (Muschelkalk).

Viticulture : Biodynamique

Vendanges : Manuelles avec trie si nécessaire.

Vinification : Pressurage long en raisin entier, léger débourage, fermentation en foudre traditionnelle avec levures indigènes.

Elevage : En foudre (le même que pour la fermentation), sur lie total jusqu'au printemps, puis sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille fin août.

Analyse : 2007 : Sucre 10.0 g/l Acid. Totale 9.0 g/l pH 3.0 Alcool 12.9 %

Dégustation : 2007 : Déjà très Zinnkoepflé avec ses arômes d'anis, de menthol, de fruit mûrs, attaque fraîche et ample, très complexe, tenue par une acidité citronnée.

Suggestions : Accompagne à merveille les plats élaborés de poissons à la crème ou poêlés aux herbes, cuisses de grenouilles, truite aux amandes, les viandes blanches délicates.

* Cave Leclerc, Quimper

Domaine Paul Blanck : * RVF 2006 - 35 hectares, 220.000btles/an
www.blanck.com tres tres commercial et pro (videos, facebook...)

- Blanck Patergarten 2007 (16e)
- Blanck Schlossberg 2006 (16e) I
- Blanck Wineck-Schlossberg 2006 (17e) I
- Blanck Sommerberg 2000 (22e) X *** (cf fiches 2000 et 2006)

Le SOMMERBERG, terroir granitique en désagrégation avancée qui culmine à 400m d'altitude. Les pentes y atteignent 45%. Les vins, qui ne s'expriment pleinement qu'après plusieurs années, allient richesse et fraîcheur.

Rentz Schoenenbourg 2007 (22e)

Deiss *** RVF 2006 (sans terroir particulier, assemblage)

- Deiss Riesling Vendange Tardive (1/2sec) 2000 40e
- Deiss Riesling 2007 20e
- Deiss Riesling GC 2002 39e

Les millésimes

2009	*	3 étoiles = grand millésime	
2008		2 étoiles = bon millésime	
2007		2 étoiles = bon millésime	15
2006		2 étoiles = bon millésime	16
2005	**	3 étoiles = grand millésime	16
2004	**	3 étoiles = grand millésime	16
2003		2 étoiles = bon millésime	14
2002	*	3 étoiles = grand millésime	10
2001		2 étoiles = bon millésime	15
2000	**	3 étoiles = grand millésime	17
1999		2 étoiles = bon millésime	13
1998		1 étoile = millésime moyen	13
1997		1 étoile = millésime moyen	13
1996		1 étoile = millésime moyen	12
1995		2 étoiles = bon millésime	12
1994		1 étoile = millésime moyen	12
1993		1 étoile = millésime moyen	13
1992		2 étoiles = bon millésime	13
1991		1 étoile = millésime moyen	13
1990	**	3 étoiles = grand millésime	18

colonne

1 annee

2 synthese

3 <http://www.platsnetvins.com/affnotemillesime.php?vin=8>

4 <http://www.cavusvinifera.com/fr/millesimes.php?p=millesimes-france-alsace>

pas tres objectif: comité interprofessionnel des vins d'Alsace...

<http://www.vinsalsace.com/les-vins-d-alsace/fiches-millesimes/millesime-2008-art38.html>