

BORIS JOHNSON AU SECOURS, CHURCHILL!

Le Point

L 13780 - 2243 S - F. 4,00 € - RD

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 3 septembre 2015 n° 2243

Spécial vins

**119 grandes bouteilles
à moins de 10 euros**

451 vins sélectionnés

13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

**LE GUIDE COMPLET
PAR TRANCHES DE PRIX**

**124
PAGES**

Laurent Fournier
Domaine Jean Fournier,
marsannay,
à Marsannay-la-Côte.

MICHEL LAURENT POUR LE POINT

Onfray-Mélenchon : duel sur la Révolution

■ ■ ■ un traditionaliste, qui a gardé les vignes de son père. De toute façon, elles étaient situées dans un endroit inaccessible et cela aurait été trop compliqué de les arracher. Il les a gardées, mais il vendait le vin à la coopérative. Puis le riesling a remplacé le sylvaner. Car vendre un grand cru riesling, c'est facile. Vendre un sylvaner à un prix rémunérateur, c'est moins évident. Le sylvaner, chez nous, on le faisait pour la gloire.»

Vendanges tardives. En 1983, sans le vouloir, Seppi Landmann se retrouve avec une vigne de sylvaner partie en surmaturité – il en tire un vin typé vendanges tardives. « Je n'ai pas su le vendre ! Personne ne pouvait croire qu'on pouvait faire du vin sucré avec du sylvaner. Celui-là a fini dans mon edeltzwickel. » Mais, petit à petit, le vigneron a commencé à mettre son sylvaner en bouteilles et à le décliner dans la hiérarchie des grands crus, avec des vendanges tardives et des SGN issues de trois ou quatre tries successives pour les vendanges, jusqu'au vin de glace. « Mais j'avais un problème d'identité avec mon bébé, que je ne pouvais pas appeler du nom de son grand cru, puisqu'il n'était pas un cépage noble autorisé. Alors j'ai inventé la cuvée Z, pour zinnkoepflé. »

Puisqu'il ne reste pratiquement plus de sylvaner planté sur ce dernier, il est donc improbable que le sylvaner y obtienne un jour la reconnaissance gagnée au zotzenberg. En revanche, des clones des liquoreux de Seppi ont éclos partout, jusqu'à la caricature. Laisser le raisin sur pied jusqu'à ce qu'il attrape la pourriture – plus ou moins noble – et tout vendanger en un seul passage, c'est la meilleure façon de faire du vin sucré qui plaît aux dames sans que ça coûte cher. De plus, l'étiquette ne mentionnant pas le taux de sucre, le consommateur est parfois piégé et se retrouve à servir un bonbon au miel sur sa choucroute. Ça ira mieux quand, en 2016, entrera en vigueur la nouvelle réglementation alsacienne qui imposera de faire figurer le mot « sec » sur tous les vins à moins de 7 grammes/litre de sucre résiduel ■

Sélection sur 180 vins goûtés à l'aveugle
(1 mois de 10 €)

L'exceptionnelle mobilisation des producteurs alsaciens pour cette dégustation témoigne de leur intérêt pour le sylvaner et pour « Le Point », mais nous contraind également à une sélection drastique. 28 bons producteurs n'ont hélas pas la place de figurer ici en dépit de leur talent. Ceux mentionnés ci-dessous sont classés en trois groupes : sec, demi-sec et liquoreux, correspondant aux sensations gustatives et pas forcément à la stricte réglementation européenne.

Style sec et dense

- 12 - Domaine Guell**
(voir portrait de Julien Guell)
68500 Orschwihr
03.89.76.95.33.
2014. Nez floral de pivoine et lilas, pimpant et ouvert. Bouche complexe, dense, vin sec abouti et charmé. Splendide ! 6,50 €
- 11 - L'isolé 2014.** Nez noisetille, bouche souple, jolie acidité, une chair croquante pour un vin plein d'énergie. 11 €
- 16 - Marie-Claire et Pierre Borez**
67440 Riedelsheim
03.88.85.58.87.
Schielerberg 2012. Nez de tabac, avec une pointe de réduction pas gênante. Bouche dense, attaque pleine, matière fine dotée d'une belle mâche finale. Du volume et de l'énergie. 6,40 €
- 16 - Sandt 2013 Vieilles Vignes.** Nez de raisin secs. Rond et débordant, bien sûr, jolie acidité finale. Du ressort et de l'énergie. 7,50 €
- 14,3 - Schielerberg Perles rares 2012.** Bouche très concentrée, sur des notes de résine. Grande présence du sucre, c'est un liquoreux affiché (30 g/l). 12,60 €
- 16 - Domaine du Clos Saint-Landelin**
68250 Riedelsheim
03.89.76.95.00.
Steinstock 2014. Nez de raisin passerillé. Jolie dimension florale de pivoine et lilas derrière. Matière ronde, finale nette. Bien réglé. Un sylvaner excellent. 7,50 €
- 16 - Clos Saint-Landelin 2013.** Nez ouvert de vendange tardive (35 g/l), sucré mais marqué en ouvertant, matière riche et ample. Sylvaner massif et croisé avec une très belle fraîcheur en attaque. Volumineux mais sec. 10,90 €
- 16 - Domaine Etienne Loew**
67300 Westhofen
03.88.50.59.80.
Verté 2012. Nez d'orange discret, bouche souple et ronde, belle matière franche. Un sylvaner

- classique, sans apéritif, pur et droit. 10,50 €
- 16 - Domaine Ostertag**
67680 Ertzig
03.88.85.51.34.
2014 Vieilles vignes. Nez exubérant de banane mûre et de poire. Bouche grasse en attaque, léger pertant, matière ronde et fruitée, d'une jolie densité franche. 16 €
- 16 - Alfred Wantz**
67140 Mittelbergheim
03.88.08.91.43.
Zotzenberg 2013 (SG). Nez vinoux et capiteux très exubérant. Bouche serrée, belle matière, le sucre est tenu. Aucune trace de lourdeur en finale, longue et concentrée. 12,50 €
- 15,3 - Cave de Ribeauvillé**
68150 Ribeauvillé
03.89.73.61.80.
2014 Vieilles Vignes. Nez mi-rélevé d'une fraîcheur mentholée. Bouche ample, généreuse. Finale ronde, simple et élégante. Un vin sec, pas pétillant ni massif. 6,30 €
- 15,3 - Romy Gresser**
67140 Andlau
03.89.73.64.42.
Duttenberg 2014. Nez mi-rélevé, bouche dense et nette. À la belle acidité d'orange. Chair intéressante. Jolie finale saline. 10,80 €
- 15 - Dirle-Ladé**
68500 Bergbittel
03.89.76.91.00.
2013 Vieilles Vignes. Nez mi-rélevé de banane écrasée. Bouche dense, serrée, jolie mâche, finale nette et vive. 10,20 €
- 15 - Heisse Wanne 2009.** Nez de fruits secs et de noix de cajou. Bouche sucrée, dense et serrée. Jolie acidité finale. Clairement liquoreux (58 g/l). 14,20 €
- 15 - Domaine Freudensreich**
68420 Eguisheim
03.89.41.36.82.
2014. Nez discret, bouche souple et ronde, jolie finale nette, acidité bien tenue. Un sylvaner à l'ancienne classique et élégant. 5 €
- 15 - Domaine Victor Hertz**
68420 Eguisheim
03.89.49.51.67.
2014. Nez original de réglisse et de fumée d'encens. Bouche souple et nette, matière fine et parfumée sans lourdeur. Joli vin sec et aromatique. 5 €
- 14,5 - Domaine Francis Beck**
67680 Ertzig
03.88.85.54.84.
2013. Bouche fine et souple, dotée d'une jolie salinité finale. 5,20 €
- 14,5 - Domaines Schanberger**
68500 Gumbwiller
03.89.74.27.80.
Les Princes-Abbés 2013. Nez capiteux et complexe de fruit mi-rélevé, de raisin sec et de noisette. Bouche nette, concentrée, jolie texture souple et fruitée. Vin sec, charmeur et plaisant. 13,5 €

Vins demi-secs

- 16 - Domaine Patrick et Mathieu Beyer**
67680 Ertzig
03.88.85.50.27.
Douceur d'automne 2014.

- Nez abstrait et puissant de poire et de mangue. Bouche très parfumée, ouvertement sucrée, tout en charme et en liqueur de sirup de poire. (34 g/l) 8,60 €
- 16 - Rolly Gatzmann**
68590 Rorschwihr
03.89.73.63.28.
Weingarten de Rorschwihr 2010. Nez abricot, melon et vanille. Bouche serrée, jolie acidité et superbe complexité aromatique. Gâteaux citronnés et floraux de pivoine. Un sylvaner dans un style pétulant et sucré, sans lourdeur (27 g/l). 13,00 €
- 15 - Agathe Bursin**
68250 Westhofen
03.89.76.91.00.
Lutzelal 2014. Nez de bonbon anglais et de fruits exotiques discrets. Bouche sucrée dès l'attaque avec un côté sirupeux mais sans lourdeur (5 g/l). 9 €
- 15 - Rühlmann-Schutz**
67650 Gumbach-à-Wiltz
03.89.92.46.46.
Anphithéâtre 2012. Notes d'abricot et melon. Attaque opulente et concentrée. Bouche riche et généreuse. Pas encore le VI majoritaire et chargé d'alcool, c'est un intermédiaire facile à servir sur une tarte Tatin. (21 g/l) 7,20 €
- 14,5 - Piché de sylvaner 2011.** Robe couleur coing, nez exubérant de litchi. Bouche sirupeuse, onctueuse, très parfumée. On dirait un gewurztraminer. (55 g/l) 16,50 €

Vins liquoreux

- 16,5 - Albert Seltz**
(voir portrait)
67140 Mittelbergheim
03.88.08.91.77.
El Diablo 2010. Robe couleur coing. Nez de thé noir, d'orange amère et de bergamote. Bouche opulente, sucrée, dense, étonnamment fraîche, avec un très joli fruité en finale et une acidité discrète. Liquoreux classieux qui ne fait pas son âge. 39 €
- 15 - Mittelbergheim 2013.** Nez expressif de fruits mûrs écrasés et de pêche. Bouche souple, nette, pleine. Finale au joli croissant bien fondu. Matière harmonieuse et élégante. 7 €
- 16 - Etienne Simons**
68770 Ammerschwihr
03.89.47.30.79.
Caprice de sylvaner 2014. Robe couleur coing. Nez typique de vendange tardive, bouche ample et fruitée, arômes de poire et de miel, bouche concentrée. Du bonbon à servir sur un foie gras. Atypique mais réussi. (30 g/l) 13 €
- 16 - Caprice de sylvaner 2013.** Nez de vendanges tardives assués, notes d'abricot. Bouche sucrée, franche, beaucoup de charme grâce à son fruité. Proche d'un paillé jurassien (10 g/l). 13 €
- 16 - 2013 Vieilles Vignes.** Nez discret de fruits blancs. Bouche ronde, souple, classique et bien faite (vin sec). 5,10 €

- 15,5 - Domaine Jean-Marie Haag**
68570 Soutzemat
03.89.42.02.38.
Exception « 1827 » 2011. Robe couleur coing. Nez délicat de poire, bouche concentrée, dense, très sucrée (60 g/l). Matière profonde. De la puissance, mais c'est élégant et maîtrisé. 25,50 €
- 15,5 - 2013.** Nez ouvert, fruité sans exotisme, bouche souple et ronde, matière nette et ciselée. 6,10 €
- 15 - Seppi Landmann**
68250 Westhofen
06.08.51.72.16.
Vin de glace 2008. Nez discret d'abricot, bouche très sucrée, riche, opulente. 200 €

(1) En sylvaner 2014 sec : Jean Becker, Hugel, Le Neuf Armand, Joanneyer, Huber et Bèger, Camille Braun, Zinck, Dussouart, Ziegler-Masler, Schoettl.
En sylvaner 2013 sec : Bernard Reibel, Jean Beyer, Roesler, Klumpf Meyer, cave du Roi Dagobert, Barmes-Buecher, Fernand Engel, Rominger, Armand Gily, Ruffmann.
En sylvaner 2012 sec : Neumeyer, Émile Beyer.
En sylvaner demi-sec 2014 : Weisler, Charles Baur.
En liquoreux 2010 : Armand Muet ; 2008 : Romy Gresser, Seppi Landmann (vin de glace).