

# Verticale merveilleuse : Pinot Gris

Novembre 2013 :

Une soirée entre amis, et une petite dégustation, comme à l'habitude, pour fêter la fin des vendanges !

A une période propice aux dégustations de vins nouveaux, nous avons décidé de faire un clin d'œil aux millésimes passés.

Ce soir-là, nous avons donc dégusté des bouteilles de Pinot Gris des millésimes : 1987, 2000, 2002, 2004, 2005, 2007

Puis des Pinot Gris issus de Vendange Tardive des millésimes :  
1990, 1997, 2005

## 1987

Peut-être est-ce parce que nous n'avons que peu d'espoir, en ouvrant le flacon... mais ce millésime 1987 s'en sort bien. Millésime moyen, une bouteille avec un manquant certain, mais au final :

Le vin a une couleur jaune pâle, pas oxydative.

Le nez est d'une intensité moyenne mais pas passé. On note un côté confit, du coing, de la cire.

En bouche, on est accueilli par une belle acidité qui conserve de la fraîcheur à ce vin et on revient sur les notes confites.

Une belle entrée en matière.

## 2000

Un millésime à l'opposé du précédent. Tous les superlatifs lui ont été attribués.

Le vin est d'un jaune doré très intense, témoin du caractère solaire de l'année.

Le nez est puissant, sur des notes de fruits confits, de mirabelle et de prunelle.\*

L'attaque en bouche est plus souple et l'on est marqué par la grande concentration et le volume de ce vin. Beaucoup de matière, de « corps ».

On en veut encore !

## 2002

Un millésime plus difficile à l'époque.

Le nez est celui d'un vin encore jeune, dominé par les notes de miel et de sous-bois.

En bouche, l'équilibre est plus léger, plus souple. La concentration est moyenne mais le vin vieillit bien, et marque par son intensité aromatique en bouche, avec des notes biscuitées et de sous-bois.

## 2004

Un millésime fait pour les grands blancs d'Alsace : un bel été suivi d'un automne avec des nuits fraîches et de belles journées. Ces conditions sont très favorables à la synthèse des arômes et à un bon équilibre sucre-acide des raisins. Le Pinot Gris 2004 avait été médaillé d'or au concours des meilleurs Pinots Gris du Monde.

Le nez est très frais, avec un caractère minéral et une belle intensité.

En bouche, le vin est puissant, avec une attaque sur des notes d'agrumes, qui laisse place à des arômes de fruits à l'alcool et de lila.

La complexité aromatique et la fraîcheur de ce vin confirment nos attentes !

## 2005

Au nez, le vin s'impose de suite comme un des plus puissants, tout en conservant de la finesse, entre le miel et le coing.

En bouche, l'attaque est ample, le vin est puissant et gras, avec des notes de miel et d'herbes aromatiques.

Il a encore de longues années devant lui.

## 2007

Au niveau climatique, un millésime proche de 2004, légèrement plus précoce. Et fatalement, une deuxième médaille d'or au concours des meilleurs Pinots Gris du Monde...

Le nez est intense sur des notes crémeuses et de réglisse. On s'attend à une sorte de dessert.

La bouche ne dément pas, avec une sucrosité présente, beaucoup de volume, et malgré tout de la fraîcheur.

Un très bon vin, mais goûté après 2005, il est un peu plus court.

## Vendange Tardive 1990

Le nez est très complexe, dans un référentiel très différent de tout ce qui précède.

Un peu fermé au début, on a des notes de caoutchouc, qui disparaissent à l'aération et laissent place à un côté velouté, sur l'amande et le praliné.

En bouche, l'attaque est franche, l'acidité maintient parfaitement ce vin, qui marque par ses notes de chocolat au lait.

## Vendange tardive 1997

Un jaune or très intense et très brillant.

Et un nez aux antipodes du précédent. Quelle jeunesse !

Un défilé d'arômes de fruits : cédrat, citron confit, pêche...

En bouche aussi, beaucoup de jeunesse, un équilibre frais, le côté sucré parfaitement balancé par l'acidité. Un vin très long en bouche, très complexe aussi, où revient le côté praliné, la mandarine confite, le caramel doux d'une tarte tatin...

Un voyage à lui tout seul !

## Vendange Tardive 2005

Le benjamin des Vins de Vendange Tardive.

Encore jeune, le nez est très fin sur le miel, les fruits jaunes, surtout l'abricot.  
En bouche, l'attaque est fraîche, avec là aussi une belle acidité et on retrouve les fruits jaunes, rehaussés d'un côté citron confit.

## Conclusion

Quelle aventure !

Nous remercions nos amis, toujours volontaires pour ces soirées difficiles !

Et nous incitons tout le monde à ressortir du fond des caves, ces flacons oubliés, dont on craint qu'ils ne soient passés. Mais comment savoir, s'ils restent dans les caves ?

A votre santé !