

# Verticale merveilleuse : Riesling

---

Octobre 2007 :

Une soirée entre amis, et une petite dégustation !

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

Et quel cépage mieux que le Riesling sait s'épanouir et surprendre en vieillissant ?

Ce soir-là, nous avons donc dégusté des bouteilles de Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg des millésimes : 1990, 1992, 1997, 2004, 2005.



Nous avons légèrement modulé l'ordre chronologique, au vu de la richesse prévisible du millésime 1990... mais place aux commentaires :

## 1992

Au premier nez, la douceur de la pêche vient rappeler en début de dégustation que le fruit n'est pas forcément appelé à disparaître des arômes de dégustation avec les années. Ce millésime est d'une intensité moyenne et en s'ouvrant, les arômes d'hydrocarbure typiques s'imposent au nez.

En bouche, l'acidité est entièrement fondue et l'équilibre du vin est donc entièrement basé sur le gras et la richesse alcoolique.

La bouche est très intéressante au niveau aromatique, avec des arômes de pain, beurrés, de poivre blanc et d'épices douces.

## **1997**

Le nez est assez différent, pour cette année au bon potentiel. Le vin est plus racé, plus marqué par les hydrocarbures que le 1992. Il est surtout plus intense, avec une belle finesse, une belle minéralité et un côté boisé. Le terroir du Wineck Schlossberg prend de l'ampleur. En bouche, le vin est plus structuré et dominé par un côté biscuité.

## **1990**

Millésime mythique ! Attention, le nez est plus intense encore que sur le 1997 et les arômes de vieillissement plus nets que sur les deux premiers vins. Ici dominent les hydrocarbures et la cire. En bouche, le vin est très équilibré. L'acidité n'a pas disparu et structure avec brio. Elle donne au vin une longueur en bouche impressionnante. Au niveau aromatique, la bouche est encore fraîche, sur les agrumes, le citron et la clémentine.

## **2004**

Nous faisons un grand écart pour sauter sur un millésime beaucoup plus récent. Le nez met un peu plus de temps à s'exprimer. Le premier nez montre des prémices d'arômes pétrolés mais qui disparaissent à l'agitation. D'autres arômes se développent alors : le beurre, la framboise, le coing. La jeunesse a de beaux atours ! En bouche l'acidité est évidemment moins fondue et le millésime est encore vif. Il s'attaquera avec plus de bonheur aux poissons grillés que les précédents, qui aspirent à être appréciés pour eux seuls ou en apéritifs avec quelques biscuits secs.

## **2005**

Millésime déjà reconnu, fait pour marquer les esprits ! Au nez, les arômes de fruits sont exotiques (mangue, ananas). Un petit côté iodé ce soir se joint aux arômes biscuités. La maturité élevée se ressent également en bouche. Le vin est très concentré, très gras et on aimerait se porter déjà dans le futur pour apprécier l'alliance des arômes d'évolution avec ceux existant et goûter à nouveau ce vin à la très belle structure en bouche.