

CARNETS de DÉGUSTATION

Bettane & Desseauve



P O U R B I E N A C H E T E R A V A N T L E S A U T R E S

J amais depuis trente ans, l'Alsace, malgré toutes les critiques qu'on peut lire ici ou là, parfois même sous la plume du signataire de ces lignes, n'a proposé au public autant de beaux vins, dans tous les styles, de l'effervescent au grand vin de dessert. Ne nous leurrions quand même pas : l'élite de la production alsacienne ne correspond qu'à un petit dix pour cent du volume total de ses vins, mais ce petit dix pour cent porte haut dans le monde l'image de marque de la région et c'est bien ainsi. Même dans deux millésimes délicats comme 2001 ou 2002, marqués par un état sanitaire de la vendange irrégulier et une maturité pas toujours évidente du raisin, des vins de grand caractère ont été produits. Certains sont rares, coûteux et certainement déjà épuisés à la propriété. Mais il y en a bien d'autres dans ce numéro qui présentent un rapport qualité-prix exceptionnel et aisément trouvables. Nous recommandons particulièrement les meilleurs sylvaners et pinots blancs de cette dégustation qui rappellent aux autres régions viticoles ce qu'est l'équilibre naturel et idéal d'un vrai vin de soif.

N° 31 - 24 mai 2004

AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO :

LE MEILLEUR DE L'ALSACE

■ Hugel et Fils p. 20

NOTATION

0 à 4

Vin raté

4,5 à 5,5

Vin médiocre

6 à 6,5

Vin correct

7 à 7,5

Bon vin

8 à 8,5

Très bon vin

9 à 10

Vin exceptionnel

Notation en italique :
note provisoire d'un millésime pas encore mis en bouteille

Hugel et Fils

Millésime 2002

Pinot Blanc 2002, Blanc

7,5

Derrière une robe claire, le vin apparaît net, élégant, précis, un tout petit peu impersonnel mais bien équilibré.

Millésime 2001

Gewurztraminer SGN 2001, Blanc

9

Remarquable comme toujours, ce 2001 se révèle extrêmement confit, sur un merveilleux équilibre alcool/acidité/sucre, sans aucune oxydation. Il défiera les décennies.

Gewurztraminer Jubilé 2001, Blanc

8,5

Vin très pur, élégant, discret, raffiné, fait pour la garde, avec le style inimitable de la maison.

Pinot Gris VT 2001, Blanc

8,5

Excellente acidité, richesse, complexité, superbe extrait sec : le vin promet une grande garde. De caractère plus sec que d'autres, il fera un grand vin de gastronomie dans dix ans.

Riesling Tradition 2001, Blanc

8

Excellent style, avec beaucoup de précision et de subtilité dans les arômes les plus spécifiques du riesling. C'est le cépage à acheter dans la catégorie « Tradition ».

Riesling Jubilé 2001, Blanc

8

Robe claire, bouche élégante, assez racée, avec une légère amertume à fondre : nous attendions davantage de vinosité.

Gewurztraminer VT 2001, Blanc

8

Après une robe claire, le vin révèle un caractère floral et très aromatique, mais la liqueur s'avère trop lourde par rapport à l'acidité. Il faut encore attendre.

Pinot Noir Jubilé 2001, Rouge

9

Robe grenat, excellent nez épicé, beaucoup de finesse et de précision en bouche : un des plus beaux exemples actuels de vin rouge alsacien.

Millésime 2000

Gewurztraminer VT 2000, Blanc

8

Après la robe claire, la bouche dévoile un excellent corps et exprime un fruit net et dégagé, mais manque légèrement d'acidité et de transparence.