LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

www.larvf.com

LE VIN SUR IPHONE
Notre banc d'essai des meilleures applications

FOIRES AUX VINS
Les bonnes affaires de printemps

CUVÉES SANS SOUFRE
Progrès ou fantasme ?

DÉCOUVERTES EN CORSE
40 domaines vraiment bluffants !

LAFITE ROTHSCHILD
Christophe Salin s'explique sur les prix

M 08279 - 550 - F: 5,90 € - RD

Hermitage, Cornas, Côte-Rôtie
LES STARS DU RHÔNE
70 bouteilles d'exception

Un plat un vin
L'ACCORD DE GUY SAVOY

LES LIQUOREUX DE CES DAMES

CHÂTEAU CLIMENS ET DOMAINE WEINBACH

Avec talent et esprit, Bérénice Lurton à Barsac et Colette, Catherine et Laurence Faller en Alsace, nous offrent une lecture des liquoreux précise et raffinée. *Texte et photos de* **Roberto Petronio**

CHÂTEAU CLIMENS

Terroir : Barsac.
Production : 40 000 bouteilles.
Type d'agriculture : conversion en biodynamie.
Adresse : 33720 Barsac.
Tél. : 05 56 27 15 33.
E-mail : contact@chateau-climens.fr
Site : www.chateau-climens.fr

DOMAINE WEINBACH

Terroir : Kaysersberg.
Production : 130 000 bouteilles dont 1 300 (environ) de Sélection de grains nobles.
Type d'agriculture : biodynamie.
Adresse : 25, route du Vin, 68240 Kaysersberg.
Tél. : 03 89 47 13 21.
E-mail : contact@domaineweinbach.com
Site : www.domaineweinbach.com

De plus en plus de femmes dirigent avec talent des domaines viticoles. Parfois par un accident de la vie, de plus en plus souvent par goût et par vocation. Organiser une rencontre autour de vins produits par des femmes, le défi s'annonçait passionnant. Surtout quand elles ont du talent comme les sœurs Faller, Catherine et Laurence épaulées par Colette, leur mère, au célèbre domaine Weinbach, en Alsace. Qui pouvions-nous convier face à elles ? Une femme tout aussi perfectionniste, Bérénice Lurton. Elle dirige château Climens, un domaine majeur du Sauternais (Barsac). Cette rencontre sur le thème des vins liquoreux s'est faite, avec d'un côté un grand barsac, le seul produit en monocépage, le sémillon ; de l'autre, des sélections de grains nobles également en monocépage. Mais en Alsace, la diversité des cépages et des terroirs est vaste. Pour cette dégustation, nous avons choisi l'Altenbourg pour le pinot gris, le Furstentum et le Mambourg pour le gewurztraminer, le Schlossberg pour le riesling.

La pureté en partage

Existe-t-il des vins féminins ? Selon nous, la réponse est non. Dirait-on, en regardant un tableau de Berthe Morisot, qu'il a un syle féminin ? En revanche, nous avons retrouvé des points communs dans l'approche du vin ; peut-être liés à la sensibilité féminine de leurs auteurs. Malgré la différence des terroirs et des cépages, ces deux grands domaines partagent la pureté, la précision et le raffinement.

Né sur un sol où la roche est quasi affleurante, château Climens est un vin étincelant, guidé par une belle liqueur, mais avec une acidité qui donne à ce cru un relief merveilleux. Les vins du domaine Weinbach proviennent de terroirs qui allient marno-calcaire gréseux et granit. L'atout des vins du domaine Weinbach, malgré la richesse de la Sélection de grains nobles (SGN), tient à cette remarquable alliance entre la minéralité et l'acidité.

> Une matière délicate et diaphane, un fruit éclatant.

Si, dans sa jeunesse, Château Climens impose un fruité débordant mais précis, c'est à 30 ans qu'il dévoile une complexité sublime. À l'inverse, quels que soient le terroir et le cépage, les SGN du domaine Weinbach s'affirment par leur matière délicate et diaphane, avec une éclatante pureté de fruit. Ils se montrent envoûtants dès leur jeune âge, avec un sentiment d'apogée autour de la quinzième année (ce qui n'empêche pas de les savourer au-delà).

FEMMES DU VIN ET D'ESPRIT.
Catherine et Colette Faller
(domaine Weinbach) en compagnie
de Bérénice Lurton (château Climens).

DEUX GRANDS LIQUOREUX DANS LE VERRE ÉTINCELANTS VOIRE GOTHIQUES !

2008

Château Climens

Délicatement imprégné par son élevage, ce vin prend des notes de levure de pain, de beurre, avant d'évoluer sur les agrumes (orange), l'abricot sec. Nous sommes séduits par la pureté du fruit en bouche et une matière limpide et ciselée. Dégusté après le Weinbach, il affirme de beaux amers, mais surtout, il gagne beaucoup à l'aération.

2008

Domaine Weinbach

Gewurztraminer Mambourg Quintessence Sélection de grains nobles (SGN)

Pour cette Quintessence, on est passé à 207 grammes de sucre (130 g pour le Climens). Plus que la richesse, c'est l'équilibre de cette douceur qui nous surprend. Épicé et floral, il offre une intensité aromatique exemplaire, où la finesse et la nuance sont abouties. Ce Mambourg laisse apparaître la pureté de son fruit sans le moindre accent variétal. Malgré cette richesse et ce fruit légèrement confit, une forte acidité accompagne et rééquilibre l'ensemble.

2007

Château Climens

L'ampleur du millésime s'exprime par un fruit rôti avec une touche évoquant l'abricot confit. La robe a pris une légère teinte dorée. Malgré cette richesse, Climens garde une allure sérieuse mais élégante. On a le sentiment d'extrait sec, presque tannique avec cette bouche compacte repliée sur elle-même. Ce grand vin de garde doit être impérativement oublié en cave plusieurs décennies. Superbe.

2007

Domaine Weinbach

Pinot gris Altenbourg SGN

Le nez capiteux s'exprime sur un parfum de miel. Pour Colette Faller, le cépage prend légèrement le dessus. On ne retrouve pas la délicatesse aromatique du 2008. Le nez évolue sur des notes de tarte tatin. À l'inverse, la bouche séduit par sa matière aérienne, d'une grande fluidité, et l'acidité qui apporte un bel éclat à l'ensemble.

2006

Château Climens

Le nez est dominé par une note lactique évoquant le beurre fondu, avec une note de coing à peine sorti du four ; une fois l'impression du fruit dissipée, on a une sensation de caillou et de poudre de fer. Ce vin doit prendre sa respiration pour exprimer toutes ses nuances. À l'inverse du 2007, le fruit et la minéralité se combinent harmonieusement, bien qu'on ait toujours le sentiment d'un vin tout juste né tandis que le riesling, lui, prend déjà des allures de maturité.

BÉRÉNICE LURTON

CHÂTEAU CLIMENS

Diplômée en sciences politiques, Bérénice, fille de Lucien Lurton, débarque au domaine familial en 1992, une année climatique difficile. Elle suit une formation et travaille sans relâche. Pour elle, à Barsac, l'œnologie est secondaire : ce vignoble requiert avant tout une observation fine. *« Le fait de ne pas être œnologue me laisse libre, je suis moins tenue par des obsessions. En 2003, bien des œnologues voulaient acidifier les vins. Je ne l'ai pas fait. Le temps m'a donné raison »*, avoue celle qui a converti château Climens à la biodynamie, un cru qu'elle a maintenu au sommet de l'appellation. Pour s'exprimer au mieux, ses vins demandent un passage en carafe d'au moins 30 minutes.

CATHERINE FALLER

DOMAINE WEINBACH

« Soyez indulgent avec le 1989, je l'ai mis en dégustation contre l'avis de ma mère. J'entends déjà ses reproches », confie Catherine Faller, dont la mère Colette dirige encore avec poigne le domaine Weinbach. Chez les sœurs Faller, Laurence, la cadette, faisait jusqu'à présent le vin et Catherine, l'aînée, s'occupe du commerce. Discrète, Catherine est une grande dégustatrice. Elle contribue au raffinement de la production de ce domaine, converti progressivement à l'agriculture biodynamique. Selon elle, le respect de la vie de cette terre est dû aux générations futures. Ses SGN se dégustent bien à peine ouvertes même si les vins gagnent en intensité après une heure de carafe.

En 2008, la pureté du fruit domine.

2006

Domaine Weinbach

Riesling Schlossberg SGN

Le Schlossberg est un grand terroir qui s'exprime à merveille à travers le riesling. Une vivacité en bouche due au cépage dont l'énergie s'exprime autant que le terroir. Le nez évoque le citron confit puis il évolue sur la fleur d'oranger avec une belle note de pamplemousse en rétro-olfaction. Malgré la richesse, la bouche se montre saline, pure, droite, presque sèche. Même en SGN, le riesling reste viril par nature. Pour Catherine Faller, *« il démarre dans un style baroque, mais sa stature lui donne un air gothique »*.

2002

Château Climens

Il est toujours intéressant de déguster un millésime ne faisant pas partie des plus réputés. Ce 2002 à la robe à peine dorée libère des senteurs de miel d'acacia, de cassonade et d'écorce d'agrume. En bouche se dégage une grande douceur. Le vin délaisse son fruité juvénile sans pour autant affirmer sa minéralité. Nous ouvrons une deuxième bouteille car Bérénice Lurton ne *« retrouve pas »* son vin. Et pour cause, cette seconde bouteille offre un éclat et une brillance bien supérieurs. La bouche est gracieuse et le plaisir immédiat.

2002

Domaine Weinbach

Pinot gris Altenbourg SGN

Un Altenbourg très expressif avec son nez ouvert où domine la fleur grâce au caractère flatteur du pinot. En bouche, on retrouve la douceur et la délicatesse du cépage que l'on trouvait avec le 2007. C'est fin, sapide et salin. On a le sentiment d'une éternelle jeunesse. Son bouquet évolue sur la rose et le litchi par petites touches nuancées. Superbe.

1998

Domaine Weinbach

Gewurztraminer Furstentum SGN

Né sur un sol marno-gréseux, ce Furstentum est une corbeille de litchis fraîchement cueillis qui s'expriment au nez avec une sensation minérale évidente. Probablement l'un des plus beaux vins de la dégustation. C'est plein, d'une complexité accompagnée d'une grande douceur par une chair délicate mais avec une belle tension en bouche. Un vin épanoui à son apogée, mais avec encore de belles années devant lui.

1989

Château Climens

Bérénice Lurton n'a pas souhaité apporter le 1998, pensant qu'il ne se dégustait pas convenablement. Pourtant, c'est le 1989 qui peinait à se livrer. Sous sa robe orangée dominaient au nez le safran et la cire. La bouche se montrait puissante, un rien chaude, avec une note pralinée. Un vin qui n'était pas à son meilleur, mais que nous dégusterons avec plaisir d'ici quelques années.

1989

Domaine Weinbach

Riesling Schlossberg Quintessence SGN

En 1989, au domaine Weinbach, le nom du cru n'apparaissait pas sur l'étiquette. Là aussi, la robe, plus soutenue que celle du Climens, prend des teintes cuivrées orangées. Le nez sent la pomme au four, le coing, avec une sensation minérale par transparence. On a le sentiment qu'avec l'âge, le riesling prend de l'épaisseur et du gras. Tout en garde, un vin d'une grande et belle distinction, même s'il est un peu court en bouche.

1976

Château Climens

Nous terminons en beauté par un millésime et un vin de référence. Trente ans, le bel âge pour un grand barsac. Les arômes tertiaires s'installent, avec une domination du safran ; puis arrivent des senteurs évoquant la bisque de crustacés mais aussi la marmelade d'agrumes et, bien entendu, les épices douces. C'est étonnant de fraîcheur. Un Climens épanoui et radieux. Un *must*, mais qui est loin de nous avoir tout livré.

Les vins ont été dégustés en décembre 2010 au domaine Weinbach par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Bérénice Lurton pour le château Climens et Colette et Catherine Faller pour le domaine Weinbach.