



WETTOLSHEIM

Les pinots noirs 2015, une grande réussite

Hélène Bléger

Les viticulteurs de Wettolsheim se sont retrouvés pour la dégustation annuelle des vins, salle de la société Espérance mardi 22 mars en présence de cinq jurys extérieurs pour la dégustation de la récolte 2015.

150 vins évalués

Tout au long de l'après-midi, ils ont découvert au total 150 vins composés de : 1 chasselas, 7 sylvaners, 15 pinots blancs, 6 muscats, 21 rieslings, 19 pinots gris, 18 gewurztraminers et 19 pinots noirs. Les grands crus furent aussi appréciés : avec 7 rieslings, 9 pinots gris, 6 gewurztraminers et les vendanges tardives (2 riesling, 4 pinot gris, 5 gewurztraminers) et une sélection grains nobles en gewurztraminer.

Le jury, constitué surtout d'œnologues, se composait comme suit : Jean Thomann et Sylvie Christophe

des laboratoires Immélé, Anne-Michèle Lang des Laboratoires Oeno-France, Émilie Lejour de Wolfberger et Michel Pinsun de la Chambre d'agriculture.

Chaque viticulteur a reçu l'appréciation personnelle des échantillons qu'il avait apportés. Cette formule a permis une meilleure vue d'ensemble des divers cépages. En voici une appréciation de synthèse.

Les sylvaners et le chasselas : assez riches et ronds, belle fraîcheur.

Les pinots blancs : très belle série, belle fraîcheur, goût de fruits exotiques et de fruits blancs, assez hétérogènes.

Les rieslings : la belle réussite du millésime, mûrs et équilibrés, agrumes, citronnés.

Les muscats : bien typés par le caractère du cépage, croquant, goût de muscadet, de litchies.

Les pinots gris : homogènes, gastronomiques, caractère chaud.

Les gewurztraminers : vins hétérogènes vu les différents sols, aromatiques, millésime plus expressif, matières relativement bonnes.

Les pinots noirs : plus homogène, vins très colorés, très structurés, très gros millésime en perspective, belle acidité, bon fruité.

Les rieslings grand cru : vin très mature, riche, constant en bouche, très agrume. Pinots gris Grand crus : assez satisfait, vin onctueux soyeux, beau potentiel.

Les gewurztraminers grand cru : belle consistance, très bel équilibre, belle fraîcheur, élégants, belle persistance harmonieuse.

Riesling vendanges tardives : très belle facture, très surprenant, belle palette, belle acidité de garde.

Pinot gris vendanges tardives :

goût de résine de sapin, agréable à la bouche.

Gewurztraminer vendanges tardives : bon niveau, bel équilibre, belle fraîcheur, attend une bonne évolution, vins très prometteurs.

« Des vins équilibrés »

À l'issue de la rencontre, le président a relevé que « les commentaires sont très positifs. Début août 2015, alors que nos vignobles souffraient d'un stress hydrique marqué, personne n'aurait imaginé des vins d'un tel niveau qualitatif, avec de belles acidités tartriques. Dans l'ensemble, les vins sont réussis [...]. Les sylvaners, les pinots blancs et pinots gris ont belle fraîcheur malgré les conditions chaudes de l'année. Les pinots noirs 2015 sont certainement une des plus grandes réussites de l'année. En conclusion, la dégustation a révélé des vins équilibrés et frais très peu marqués par les stress de l'année. »