



WETTOLSHEIM Dégustation au syndicat viticole

Des vins d'une qualité inespérée

Mardi dernier, le Syndicat Viticole de Wettolsheim, sous la présidence de Jérôme Bucher accueillait une quinzaine de viticulteurs à la piste de quilles de la société Espérance.

LE JURY était composé de Jean Thomann et Sylvie Christophe des laboratoires Immélé, Anne-Michèle Lang des Laboratoires Oeno-France, Emilie Lejour de Wolfberger, ainsi que Michel Pinsun, de la chambre d'Agriculture. Ils ont dégusté 150 vins. Les grands crus se composaient de 7 rieslings, 9 pinots gris, 6 gewurztraminers, alors que pour les vendanges tardives, 11 vins ont été dégustés. Il y avait aussi une sélection de grains nobles.

Après dégustation, le jury a rendu son verdict. Pour les sylvaners, la moitié des vins proposés était assez riche, rond, l'autre moitié sec et floral, avec une bonne fraîcheur. Pour le pinot blanc, une très belle fraîcheur également, avec des notes fruitées, de fruit blanc, floral, pas trop sucré. Les muscats étaient croquants, avec des notes d'agrumes, de litchi, de rose, très typés.

Grands crus de belle qualité

Les rieslings formaient une belle série, de belles acidités, des vins riches ; étonnamment les vins ne sont pas marqués par le stress du millésime. Les grands crus sont de très belle qualité, très mûres, avec une bonne



Le jury en pleine dégustation PHOTO DNA

consistance en bouche, et des notes d'agrumes confits.

Le pinot gris était un peu décevant, homogène mais de qualité moyenne, car manquant de fraîcheur, trop d'alcool, et il demande à se bonifier. Le pinot gris grand cru par contre donne des vins très onctueux, soyeux, avec un bon potentiel, des vins prometteurs.

Le gewurztraminer offre des vins hétérogènes, avec des arômes oxydo-réductifs, quelques vins étaient plus expressifs, poivrés, épicés, avec des bonnes matières. Le grand cru donne de très bons vins équilibrés, avec une belle fraîcheur, une persistance, des arômes élégants, des vins harmonieux.

Le pinot noir donne une série très homogène, avec des vins très colorés, très structurés, un gros millésime, meilleur que 2003, une belle acidité, avec des arômes fruités qui domi-

Dans les vendanges tardives, le riesling est de très bonne facture, surprenant, avec une grosse acidité. Le pinot gris se démarque avec des arômes de raisins secs, miel de sapin, avec beaucoup de consistance en bouche. Le gewurztraminer a un caractère surmûri, avec des arômes de pâte de fruits, de miel. Les grains nobles offrant un niveau supérieur, un vin très prometteur.

Début out 2015, alors que les vignobles souffraient d'un stress hydrique marqué, personne n'aurait imaginé des vins d'un tel niveau qualitatif ! La plupart des vins sont puissants, mais ils sont équilibrés et bénéficient de belles acidités. Les sylvaners, pinot blanc et riesling ont su garder une belle fraîcheur. Les pinot gris et gewurztraminer, vinifiés « plus secs » que par le passé, demandent encore un peu de temps pour s'affiner.