



C'est dans le superbe château de Kientzheim que se réunit la Confrérie Saint-Étienne.

DANS LA CAVE DE LA CONFRÉRIE SAINT-ÉTIENNE

Un siècle et demi de vins d'Alsace va être vendu à Kientzheim

Le 25 novembre, une superbe collection de millésimes anciens sera vendue aux enchères au château de Kientzheim. La RVF en a dégusté quelques-uns en avant-première. Une dégustation de Romain Iltis

Voici une vente qui devrait marquer les esprits : le 25 novembre, les précieuses bouteilles enfouies dans l'œnothèque du château de Kientzheim seront vendues aux enchères par la Confrérie Saint-Étienne, qui fête cette année le 70^e anniversaire de sa refondation. Au catalogue : 110 lots, plus de 500 bouteilles, dont deux flacons historiques, un riesling 1921 et un tokay 1895. La Confrérie Saint-Étienne, la plus réputée d'Alsace, est l'une des plus anciennes de France. Fondée par les notables d'Ammerschwihr au XIV^e siècle, elle était chargée de contrôler la qualité des vins. Mais elle disparaît en 1848.

Un siècle plus tard, en 1947, Joseph Dreyer fait renaître cette

institution, désormais tournée vers la promotion des vins d'Alsace à travers le monde. Elle se réunit, sous l'égide de Christian Beyer, son Major, et de Pascal Schultz, son Grand Maître, au château de Kientzheim, près de Kaysersberg, dans le Haut-Rhin, où 60 000 bouteilles sont stockées au sein d'une superbe œnothèque.

Les dons des vigneron

Cette cave, dans laquelle seuls les vins sigillés sont admis (lire encadré ci-contre), est gérée par le Major de la Confrérie, avec l'aide d'Évelyne Cognacq, œnologue à la Cave de Ribeauvillé. Le stock est enrichi chaque année. Les vignerons peuvent en effet faire un don à la Confrérie, à l'instar du truculent Seppi Landmann, père de la Cuvée Érotique lorsqu'il a pris

sa retraite. Les vins sont rebouchés tous les trente ans. Cette œnothèque constitue un témoignage exceptionnel du passé et atteste des évolutions des terroirs et des différents cépages au cours du siècle.

Au cœur de l'œnothèque, se niche un autre trésor : la Collection Méquillet, du nom de Camille Méquillet, un œnophile alsacien dont la cave fut léguée par sa fille Fanny à la Confrérie Saint-Étienne. Il s'agit de flacons rescapés des deux guerres ; la plus ancienne des 200 bouteilles remonte au millésime 1834.

La dégustation de ces vins illustre le potentiel de garde des vins d'Alsace. Il existe en effet une véritable différence entre les vins produits aujourd'hui, ceux des années 70-80, issus de clones

de faible qualité, et les vins antérieurs, nés de vignes plantées avant-guerre, porteurs d'une vibration et d'un éclat particuliers.

On remarquera aussi que les arômes d'hydrocarbures restent ici timides. Si les nez paraissent parfois évolués, les bouches restent plus fraîches. Servez ces vénérables vins à 10° C environ et laissez-les prendre l'air. Ils se complexifient magnifiquement.

CONDITIONS DE DÉGUSTATION

La dégustation a eu lieu le 20 mai 2017 au château de Kientzheim. Les vins ont été dégustés par décennie, du plus jeune au plus ancien millésime. Les vins des années 80 à 2000 ont conservé leurs bouchons d'origine ; les autres ont été rebouchés.

LES ANNÉES 2000

Une décennie marquée par des perturbations climatiques. La grande hétérogénéité des millésimes en témoigne, et marque les vins. Les années 2004, 2005 et 2008 sont des références.

14-15/20

CAVE DE WESTHALTEN
Riesling Grand cru Zinnkoepflé 2008
Le nez, déjà un peu évolué, est marqué par la cire et le citron. La bouche, mature et plus fraîche que le nez, conserve une belle finesse, avec des notes de poivre blanc et d'orange amère. Mais il manque un peu de longueur.

15,5-16,5/20

DOMAINE SCHOFFIT
Riesling Grand cru Rangen de Thann Clos Saint-Théobald 2008
Le nez est charmeur, frais et comme imprimé par les agrumes. Une tension ciselée étire ce riesling resté jeune. Il possède quelques sucres résiduels. L'équilibre général procure une sensation pulpeuse, marquée par l'exotisme. Il tend vers des notes fumées et de beaux amers. Il a un grand avenir devant lui.

17-18/20

DOMAINE JOSMEYER
Pinot gris Grand cru Brand 2004
Une robe soutenue, presque rose, qui exprime un caractère céréalié et de fleurs grasses. Le vin est ample et généreux, déjà dans sa plénitude, gourmand et très fin. L'allonge est complexe, empreinte de minéralité, de fleurs d'acacia et d'une touche d'eau-de-vie de poire Williams.

14,5-15,5/20

KUENTZ-BAS
Gewurztraminer Collection Rare 2004
La coriandre fraîche et le poivre blanc dominant la subtile senteur de litchi qui émane du nez. En bouche, le vin est crémeux et équilibré, avec

une belle maîtrise de la richesse. Les arômes de zestes d'agrumes et de roses séchées se combinent. La longueur est délicatement amère, offrant des arômes de fougère. Ce vin est une vraie réussite dans le difficile millésime 2004.

LES ANNÉES 1990

Cette décennie a été marquée par la production de vins plus riches. Ces cuvées se révèlent somptueuses après vingt ans de vieillissement. Le millésime 1996 séduira par ses notes de truffe. Nous vous conseillons de foncer sur les millésimes 1998 et 1999, ainsi que sur la mythique année 1990.

15,5-16/20

DOMAINE BARMÈS-BUECHER
Pinot auxerrois 1998
Un nez sur la réserve, d'où le laurier et le pain grillé s'échappent. La bouche se montre à la fois ample et grasse, structurée par une acidité vive, presque tannique, procurant une sensation de mâche. La citronnelle et les infusions s'expriment, avant de laisser place à une allonge fumée et saline. Ce vin possède encore un bel avenir.

15-15,5/20

DOMAINE BOTT-GEYL
Riesling Grafenreben 1997
Un nez charmeur de pêche mûre et de pistache affiche la richesse à venir. Onctueux, les sucres sont aujourd'hui digérés. Le caractère confit de noisette et de pêche cuite s'équilibre par une acidité à la fois puissante et structurante. La longueur est minérale, peut-être un



PINOT GRIS BRAND 2004 DU DOMAINE JOSMEYER. Ce blanc est dans sa plénitude.

peu lactique. Un riesling à boire dès maintenant.

16,5-17/20

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

Gewurztraminer
Grand cru Hengst 1996
La truffe blanche, typée du millésime 1996, domine un nez complexe, teinté d'exotisme, de fruits de la passion et de fleurs séchées. En bouche, le vin est raffiné et précis grâce à une acidité tonique enrobée dans une sensation de pommade. La truffe est moins envahissante, ce qui permet à ce gewurztraminer de dévoiler des notes de poivre et de fruits exotiques. Le début de la maturité.

15-16/20

DOMAINE BOTT FRÈRES

Tokay-Pinot gris
Réserve personnelle 1990
Une couleur jaune vieil or pour ce blanc qui paraît plus évolué. Le nez, un peu métallique, rappelle le caillou chaud, le thé fumé et le praliné. La bouche se montre plus fraîche, presque réductive, sur des notes d'abricots secs, de miel de sapin et de mirabelle. L'allonge est éclatante, marquée par une touche de noisette. Depuis le 1^{er} avril 2007, l'utilisation du terme "Tokay" est réservée à la Hongrie.

Le sigille, l'excellence alsacienne

Le sigille permet de reconnaître un vin sélectionné par la Confrérie Saint-Étienne lors de ses deux sessions annuelles. Après un appel à échantillons, un comité se réunit et décide, après évaluation de la qualité, du potentiel de garde et de la typicité du vin, de lui décerner ce label. Aucune notation n'est attribuée. En échange de ce label, le vigneron doit léguer douze bouteilles qui viennent rejoindre les 60 000 flacons stockés dans l'œnothèque du château de Kientzheim. Un patrimoine unique pour l'Alsace, qui fera le bonheur des générations futures.



LES ANNÉES 1980

Des années moins évidentes pour le vignoble : pendant cette décennie, les rendements primaient, ce qui n'a pas favorisé la recherche de la qualité. 1983 et 1985 se distinguent au côté de 1988, 1989 et 1990, la trilogie magique.

14-14,5/20

DOMAINE STENTZ-BUECHER

Gewurztraminer
Coteaux de Wettolsheim 1989

Les épices séchées (poivre, clou de girofle) dominent le nez. La bouche est tonique, d'esprit sec, classique et épicée. La longueur combine fleurs séchées et fleur de houblon. Un vin typé, mais plus simple.

14,5-15/20

PREISS-ZIMMER

Riesling
Grand cru Schoenenbourg 1988

Cette bouteille a besoin de respirer pour dévoiler ses notes de pierre à fusil et d'agrumes séchés. Vives et toniques, voire strictes, les saveurs d'orange amère enjolivent les notes de cire, marqueurs de l'évolution. Un peu court, il évoque le végétal en finale.

13,5-14/20

GÉRARD SCHUELLER

Pinot blanc 1987
Les notes typées de fruits blancs s'expriment dans ce vin ouvert et ample. Puissant, un peu riche, il délivre de belles notes de fruits mais se montre un peu lourd dans l'allonge, teintée de bergamote confite.

14-14,5/20

PAUL BLANCK

Domaine des Comtes Lupfen
Riesling Furstentum 1985
Fumé et ouvert. Les notes de cire témoignent d'une évolution noble.



RIESLING GRAND CRU 1968 DE LA MAISON HUGEL.
Un grand vin, toujours friand et sapide.

La structure est un peu serrée et manque d'ampleur, marquée par une acidité un peu dure. La longueur peine à exprimer son potentiel minéral. À boire.

16,5-17/20

DOMAINE MURÉ

Pinot blanc Clos Saint-Landelin 1985
Fin et fumé. La puissance aromatique est magistrale. L'attaque franche introduit un vin plein d'éclat et de chair. Teintée de pain frais, de fleurs et de fruits frais, l'élégance générale laisse entrevoir un avenir radieux et un réel potentiel.

15-15,5/20

PAUL GINGLINGER

Riesling Drei Exa 1983
Le nez s'affirme sur des notes de confit, avec une maturité typée du millésime. La grande puissance acide de ce vin procure à la fois mâche et droiture. Les arômes d'agrumes confits, comme le citron, s'épanouissent et allongent l'ensemble dans une longueur charmeuse. Un riesling prêt à boire.

14-14,5/20

CAVE DE TURCKHEIM

Gewurztraminer 1983
Les fruits jaunes et les notes typées d'épices s'épanouissent. Une grande finesse et une élégance certaine enjolivent ce vin typé, ouvert et marqué par la réglisse. L'allonge est pleine et de belle facture.

15,5-16/20

MARCEL DEISS

Riesling 1983
La robe est éclatante et se montre d'une grande jeunesse. Une sensation de fleurs grasses et d'arnica complète une envoûtante touche fumée. En bouche, les notes d'herbes aromatiques s'associent aux senteurs florales de tilleul pour agrémenter une acidité large et précise. Nous aimons sa longueur minérale, salivante et mentholée.

LES ANNÉES 1970

L'année 1971 est un des millésimes les plus aboutis du siècle. 1976, année de la grande sécheresse, marque le renouveau des vins de surmaturité.

16-16,5/20

WOLFBERGER

Pinot gris 1976
Un nez splendide et ouvert sur des notes de fruits confits (coing, mangue et noisettes grillées). La structure est millimétrée, associant chair et digestibilité. L'expression est complexe, typique de ce millésime de haute maturité qui se déguste sec : abricot frais, dattes séchées, kumquat. La longueur est élégante, teintée d'une note fumée et d'une touche de girofle fraîche.

15-15,5/20

MAISON KLIPFEL

Gewurztraminer Clos Zisser 1974
Une robe teintée, vieil or. Un effluve miellé et épicé excite le nez. Le vin

procure la sensation, séveuse et noble, d'un beau gras. La bouche, un peu oxydative, exprime des arômes de roses séchées et de zeste d'orange amère. La finale amère annonce qu'il est temps de le boire.

18,5-19,5/20

DOMAINE WEINBACH

Riesling Clos des Capucins 1971
Ce vin incroyable, subtil et précis, est resté jeune. Des effluves salins et fumés se combinent avec une sensation citronnée. En bouche, l'acidité droite et épurée devient le socle d'une expression de caillou, d'agrumes et de tilleul. L'allonge paraît interminable, entretenue par une intense salinité aux saveurs de mandarine. Évoluant à l'air, c'est une démonstration. Un immense potentiel.

15,5-16/20

MAISON HEIM

Muscat 1971
La robe est marquée, couleur vieil or. On décèle d'abord une touche de menthol, qui évolue ensuite vers l'anis, le fenouil. La bouche est plus fraîche, encore fruitée et croquante, avec de délicieux arômes d'herbes fraîches du Sud. La longueur entretient le plaisir du fruit.

LES ANNÉES 1960

La tradition orale place 1961 et 1964 parmi les grands millésimes.

On peut ajouter 1966, année de garde chez les meilleurs.

17-17,5/20

WIESCHLEN

Sylvaner 1969
Une robe encore fraîche. Les arômes sont typés et précis. Sec et nerveux, il propose les marqueurs citronnés, de fleurs blanches, herbacés et presque tanniques du cépage. L'allonge est saline, avec un caractère végétal noble. Un sylvaner typique de la zone de Westhalten.

17,5-18/20

MAISON HUGEL

Riesling Grand cru 1968
Robe à l'or soutenu. Le nez s'affirme sur des notes de fruits jaunes bien mûrs et des notes fumées délicates, qui témoignent d'une évolution noble. La tension, rappelant le citron vert, est tonique. Les notes d'hydrocarbure s'exhibent avec un caractère de figue séchée, de cardamome. L'allonge reste friande, saline et sapide. Un grand vin. Ce riesling est étiqueté de façon surprenante "Grand cru". Avant l'apparition de la classification en 1975, cette mention était délivrée en fonction de la qualité et non des terroirs. À cette époque, le vigneron faisait déguster ses cuvées à un comité de dégustation. Si le comité l'en considérait digne, le vigneron pouvait apposer la mention "Grand cru" sur sa bouteille. Si le comité de dégustation le retoquait, le vin était alors déclassé en edelzwicker, terme alsacien signifiant "assemblage noble".

15,5-16/20

DOPFF ET IRION

Gewurztraminer
Réserve Personnelle 1967
Une expression subtile de safran et de vanille introduit l'ensemble. Ouvert, il propose une expression surprenante de fruits exotiques, de safran et de poivre blanc, qui se succèdent avec fraîcheur. L'allonge confirme encore son potentiel.

19-19,5/20

MAISON ADAM

Gewurztraminer 1966
Une robe claire aux reflets verts. Le nez est expressif et raffiné, teinté de poivre blanc, de bois de cèdre, de camphre... La bouche est ouverte et offre un grand équilibre. Miel, bois de santal, pétale de rose, tabac blond, cire : les arômes se succèdent dans ce vin qui paraît ne jamais se révéler entièrement. L'allonge délicatement amère prolonge le plaisir. Magistral et magique.

Riesling 1921 et tokay 1895, stars des enchères à Kientzheim

Alors que la Confrérie Saint-Étienne est engagée dans la célébration du 70^e anniversaire de sa refondation, en 1947, la vente aux enchères qu'elle organise sera un des moments forts de l'année. Pas moins de 110 lots, soit plus de 500 bouteilles, seront mis en vente le 25 novembre prochain au château de la Confrérie à Kientzheim, dans le Haut-Rhin. Une occasion rare d'acquérir des millésimes anciens : en effet, pendant longtemps l'Alsace n'a pas eu de culture de la garde. Le point d'orgue de ces enchères ? Les deux vins issus de la Collection Méquillet : un riesling Riquewihr 1921 et un pinot gris 1895. Retrouvez la liste complète des lots sur le site de la Confrérie Saint-Étienne : www.confrerie-st-etienne.com/fr/.



Parmi les bijoux mis en vente le 25 novembre figurent quelques-unes des cuvées du XIX^e siècle issues de la fameuse Collection Méquillet.

LES ANNÉES 1950

Plusieurs millésimes sont restés dans les mémoires alsaciennes. 1953, 1955 et surtout 1959 sont quasi légendaires. En Alsace et au-delà des Vosges, l'année 1945 est magnifique.

18,5-19/20

TRIMBACH

Riesling Clos Sainte Hune 1959
Un vin éclatant, doré, aux arômes de cire, de bois de cèdre et de chèvre-feuille. En bouche, la tension rejoint le gras avec finesse. D'une grande pureté, l'ensemble évolue sur des notes

de citron confit et de cédrat. L'allonge fait la différence par une intensité rare, saline et pulpeuse. Délicieux.

17-17,5/20

DOMAINE DU BOUXHOF- EDEL FRÈRES

Gewurztraminer 1953
Sous sa robe vieil or, des senteurs grillées, de noix, de café et de bâton de réglisse se découvrent. L'attaque est nette, le vin fin et onctueux. Une touche d'épices à pâtisserie complexifie les notes de torréfaction omniprésentes. La longueur, racinaire sur la gentiane, s'affine ensuite sur des notes de camomille et de bois de romarin. Il faut le déguster maintenant.

ET AVANT...

L'amateur bénira le ciel d'avoir accès à ces millésimes d'exception. Les rares 1937 et 1929 font partie des années les plus recherchées par les œnophiles, tandis que 1921 confirme sa réputation à l'occasion de cette dégustation.

Hors classe

COLLECTION MÉQUILLET

Riesling Riquewihr 1921
Des reflets orangés. Le nez est d'une complexité rare, alliant orange sanguine, tabac blond et safran avec beaucoup de gourmandise. La structure se veut dense, composée d'une acidité élancée et d'une chair grasse et volumineuse. Un caractère exotique (banane, papaye) forme le prélude d'une sensation épicée qui termine sur des amers nobles, soutien d'une minéralité fumée. Une bouteille intemporelle.

18,5/20

COLLECTION MÉQUILLET

Riesling Riquewihr 1911
Robe or vif. Les notes de chocolat blanc et de chèvre-feuille, de résineux dominent un nez expressif. La structure, un peu stricte, élance une matière noble. On retrouve les marqueurs du cépage : agrumes, fleurs séchées. Un peu strict, ce vénérable riesling mérite le respect.

19,5-20/20

COLLECTION MÉQUILLET

Tokay Riquewihr 1895
Robe ocre. Le nez laisse transparaître des notes fumées, de fruits confits comme la datte et la figue, et d'alcool de quetsches. L'acidité s'intègre parfaitement et forme un socle qui soutient la complexité des arômes. Se combinent ici des touches grillées, presque cendrées, de boisé, de praliné, de bois noble, de café, de zestes confits... Pour l'éternité.