

TRIMBACH, Pinot Gris "RÉSERVE PERSONNELLE" 2015

75cl Blanc Alsace AOC Alsace Pinot Gris



La note by Christian Walter

92-94/100

Pierre Trimbach pratique l'art de l'équilibre. Ce style est plébiscité par tous les amateurs de vins secs et racés qui ont le bonheur d'y reconnaître la pureté, le caractère de chaque cépage, les nuances du millésime et la typicité des terroirs ... une particularité qui sublime avec fierté les plus audacieux plaisirs de la table. Après leur mise en bouteille au printemps, les vins sont commercialisés selon leur maturité. Certains ne quitteront pas les caves avant cinq ou sept années de patient mûrissement en bouteille.

Notre sélection se concentre sur les plus belles bouteilles : riesling "RÉSERVE", riesling "VIEILLES VIGNES", riesling grand cru "FRÉDÉRIC EMILE" et "GEISBERG", pinot gris "RÉSERVE PERSONNELLE", gewurztraminer "SEIGNEURS DE RIBEAUPIERRE" et enfin le fameux et réputé riesling "CLOS SAINTE HUNE" qui se positionne en tête des vins d'Alsace (pour exemple : enchères premier semestre 2018 Clos Sainte Hune 1983 486€ pour 75 cl, premier semestre 2019 Clos Sainte Hune 1990 395€ pour 75 cl)

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

TRIMBACH

L'origine viticole de la Maison Trimbach remonte à 1626. Dès lors 12 générations de vinificateurs rigoureux et dévoués se succèdent et construisent la réputation de la Maison Trimbach. C'est à partir de 1898, année où Frédéric Emile Trimbach reçoit les plus hautes distinctions à la Foire Internationale de Bruxelles, que le nom de Trimbach acquiert sa véritable renommée internationale. Aujourd'hui, le vignoble familial est conduit par Hubert Trimbach, ses neveux Pierre et Jean, et sa fille Anne, l'aînée de la 13e génération – autant d'enthousiasmes et de belles ambitions qui perpétuent la tradition, l'exigence et le savoir-faire pour porter les vins à leur perfection.

Deux tourelles surplombées par les vignes, à quelques mètres du cœur de Ribeauvillé, signalent le domaine Trimbach. Abrisée des influences océaniques par le massif vosgien et exposée à un ensoleillement maximum, la faille géologique de Ribeauvillé dispose d'une riche mosaïque de sols (grès, calcaire, marnes, argiles...). Si la famille Trimbach voue une véritable passion à tous les cépages alsaciens, celle-ci se porte tout particulièrement sur le Riesling : son fruité, sa finesse, son élégance et sa race

inégalables en font le plus beau cépage blanc au monde !

Les 50 hectares de la propriété Trimbach se déploient sur plus de 50 parcelles et 9 villages, notamment Bergheim, Ribeauvillé et Hunawirh. Ecoute attentive de la nature, tailles courtes, techniques et traitements réfléchis pour une vigne et un environnement sains, préservation et labour des sols, rendements mesurés, sélection rigoureuse des raisins ... le domaine Trimbach s'applique à produire des vins de grande qualité en pratiquant une viticulture raisonnée et vigilante. Tous les raisins sont exclusivement vendangés à la main. Ils sont ensuite délicatement pressés, et c'est par gravité que les jus s'écoulent doucement vers la cave. Ici commence alors le travail méticuleux de Pierre Trimbach (12ème génération) qui vinifie et élève ses vins avec doigté et précision, s'attache sans relâche à préserver toute la pureté du cépage et l'âme du terroir. Vieux foudres et cuves inox se succèdent, tradition et modernité se côtoient avec efficacité ... La mise en bouteille dès le printemps suivant la vendange sublime la fraîcheur et le fruité des vins.

Le vin

2015 est un millésime riche, de belle concentration avec une légère touche de pourriture noble. Les raisins sont vendangés à la main aussi tard que possible pour atteindre la pleine maturité. Pierre Trimbach essaye toujours d'atteindre l'équilibre optimal pour ses vins, surtout les Pinot Gris qui n'ont pas autant d'acidité que les Riesling. Il les aime droits, équilibrés, avec une acidité mûre. Pas de vieillissement en fût de chêne. La Maison Trimbach recherche la pureté et la concentration naturelle de fruits. Le vin un nez riche, d'abricot, de poire mûre, de mangue, de fumé. La bouche est crémeuse, pleine de fruits mûrs.

Le nez associe les fruits secs puissants (gelée de coing, poire confite) à des notes plus minérales, bouche saline où la pointe de résiduel (8 g/l) donne du moelleux dans la texture puis sadosse à une belle vivacité salivante. Finale légèrement salée. Très joli, mais pas prêt. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 17/20)

Partly sourced in the Osterberg Grand Cru (about 40%) and three other east-facing parcels next door, the 2015 Pinot Gris Réserve Personnelle opens with a very clear, fine and fresh—even coolish—nose. Bottled with 19 grams of residual sugar, the attack on the palate is fresh and piquant. There is a firm tannin grip and piquant acidity to balance the lush and slightly sweet texture. This Pinot Réserve needs years to find its balance, and it is not easy to tax its real quality today when the components are still side by side rather than melded together. (Guide Parker, millésime 2015, noté 91+/100)

La presse spécialisée en parle

La grande maison de Ribeauvillé a bâti son image et sa réussite commerciale autour du riesling, qui représente la moitié des volumes. Des rieslings parfaitement secs et incisifs, gastronomiques à souhait car la maison a depuis longtemps assis son rayonnement international sur toutes les tables étoilées du monde. Les raisins proviennent soit d'achats, soit des vignes en propriété, situées sur les terroirs de Ribeauvillé et des alentours, qui donnent cette salinité si particulière aux vins. En riesling, Frédéric-Emile et le Clos-Sainte-Hune sont régulièrement des sommets, leur alter ego en gewurztraminer est la cuvée Seigneur-de-Ribeaupierre. Grande évolution : après des décennies à avoir refusé toute mention de Grand Cru sur les étiquettes (le Clos Sainte-Hune est un Rosacker mais non étiqueté comme tel !), la maison commercialise enfin un grand cru Geisberg, à partir des vignes du couvent de Ribeauvillé récemment reprises en exploitation. Et c'est du riesling, évidemment. Depuis, le domaine a même acquis des parcelles en Schlossberg et sur le Brand ! Brillante réussite, homogène et harmonieuse en 2015, avec un Clos Sainte-Hune qui entrera dans la légende de la maison d'ici 20 ans. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4/5)

Maison incontournable qui s'élève fièrement dans la belle cité des ménétriers, Trimbach fait le bonheur des amateurs à travers le monde avec ses cuvées mythiques Frédéric-Émile et Clos Sainte-Hune. Au gré des millésimes, Pierre Trimbach vinifie le riesling dans la verticalité, toujours de style sec. De l'oncle

Hubert jusqu'à la fille Anne, la famille a œuvré depuis plus de trente ans au développement du domaine, avec aujourd'hui près de 60 hectares en propriété et une centaine en achat de raisins. Certains grands crus sont revendiqués depuis 2009 et directement alloués en petites quantités par Jean Trimbach aux plus belles tables du monde. La maison contribue indéniablement à la valorisation des vins d'Alsace avec des cuvées emblématiques au niveau international, tout en produisant des vins d'entrée de gamme de qualité constante. La gamme des pinots noirs a encore une marge de progression.

Les vins : le niveau des rouges reste assez basique, Cuve 7 peut toutefois interpeller par ses notes de fruits à noyau. Le pinot gris Réserve, belle bouteille de style sec, est encore un poil austère mais il sera un très bon accompagnateur à table. L'acidité du riesling 2017, très vif pour le moment, peut surprendre.

Nous lui avons préféré la cuvée Réserve : ses raisins issus des coteaux donnent un résultat très satisfaisant, avec une bonne vibration et une finale salivante. La célèbre cuvée Frédéric-Emile pourra interpeller par son caractère plus exotique, très bien maîtrisé, avec une certaine force en bouche mais une finale racée. Dans les terroirs en grand cru, le millésime 2013 montre une évolution d'hydrocarbure stéréotypée à l'ouverture, comme en atteste le Clos Sainte-Hune. L'aération lui donne des notes d'amande fraîche et amène lentement les arômes mentholés qui sont signes d'un début d'évolution. Un vin de patience, donc ! (RVF, très grands domaines dotés de terroirs fabuleux, noté 2/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91+/100
- **note Bettane & Desseauve** : 17/20
- **Cépage** : 100% pinot gris
- **Terroir** : Le pinot gris Réserve Personnelle provient de 3 parcelles situées dans le Grand Cru Osterberg et de 3 autres parcelles situées dans des lieux-dits attenants.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Les raisins doucement dans un pressoir pneumatique, les moûts coulent dans la cave par gravité et sont clarifiés avant le début de la fermentation. Le jus fermente en cuve inox sous contrôle des températures pendant quelques semaines.
- **Millésime** : 2015
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2032
- **Alcool** : 13% vol. / 10 g/l sucre résiduel.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Délicieux avec des mets riches: foie gras, pâtés, veau, ris de veau, magrets de canard, saumon fumé, champignons, turbot, sauces crème, viandes blanches, volaille, cuisine fusion et asiatique, certaines épices, etc ...