

TRIMBACH, Riesling grand cru "FRÉDÉRIC-EMILE" 2012

75 cl Blanc Alsace AOC Grand Cru Geisberg / AOC Grand Cru Osterberg Grand cru



La note by Christian Walter

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 (Alsace)

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 Hunawihr. 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

Le Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach est issu du Geisberg et de l'Osterberg à Ribeauvillé. Les courants d'air froid de la vallée d'Aubure sur les pentes fortes de ces deux terroirs exposés sud et sud-est sont particulièrement adaptés aux Riesling, qui se veulent d'une précision légendaire. Le nom de cette cuvée a été donné en 1967 en hommage à Frédéric Émile TRIMBACH qui a remporté le Concours de la Foire Internationale de Bruxelles en 1898. Le terroir complexe de marnes calcaires (Muschelkalk) et gréseuses sur la faille géologique de Ribeauvillé confère au vin une grande minéralité et une belle longueur. 2012 en Alsace a été ce que nous appelons communément un millésime "classique". Une année caractérisée par des vins purs, avec un peu moins d'alcool que 2011, et de belles acidités mûres.

Étonnamment gourmand à ce stade, un fruité juteux tonifié par une grande acidité, ce serait dommage de l'ouvrir trop vite. La densité de la finale signe un vin de belle évolution. (Bettane & Desseauve, millésime 2012, noté 18/20)

The 2012 Riesling Frédéric Emile starts clear, subtle and very elegant on the floral nose. Elegant, piquantly mineral and finesse-full on the palate, with a lot of Spiel and restrained power but also some petrol hints (?) this bottling shows a nice purity and a long and tension-filled finish. A real Trimbach classic to be enjoyed over the next 20+ years. (Guide Parker, millésime 2012, noté 93+/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** : 93+/100
- **note Bettane** : 18/20
- **Cépage** : 100% riesling
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Vignoble d'un seul tenant à cheval sur les deux Grands Crus du Geisberg et de l'Osterberg. (sols marno calcaro gréseux, Muschelkalk)
- **Vignoble** : Âge des vignes 40 ans
- **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** : 2012
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2035
- **Alcool** : 12,7% alcool / 4,0 g/l sucres résiduels / 5,10g/l acidité totale
- **Service** : 11 à 13°C
- **Accord mets-vins** : Ce Riesling de gastronomie aime les poissons nobles tel qu'un bar de ligne, ou une sole, mais aussi les viandes blanches, le veau, l'oie, certains plats typiques d'Alsace, mais surtout des cuisines raffinées et élégantes.