



Compte rendu du Stammdesch de Formation du 7 janvier 2019

Ce lundi 7 janvier, nous avons rendez-vous dans la salle de dégustation du CIVA à Colmar pour notre traditionnel Stammdesch de formation du mois de janvier.

Le thème choisi cette année était « Élaboration et comparaison des méthodes d'élaboration des vins moelleux »

Comme d'habitude la formation était de très haut niveau, Antoine Woerlé et Romain Ittis étant aux commandes de cette rencontre de début d'année.

La première présentation fût celle d'une courte vidéo sur la manière élémentaire d'avoir du sucre dans le raisin : L'évolution de la maturité de la baie.

Nous avons ensuite vu toutes les méthodes d'obtention des vins moelleux.

1° Les techniques de maîtrise de la richesse en sucre de la vendange

2° Les techniques de concentration du moût

3° Les techniques de concentration par mutages à l'alcool

4° Les techniques soustractives des moût

Puis nous avons parcourus quelques appellations dans le monde présentant des sucres résiduels ainsi que leur mode élaboration.

Quel est le meilleur moyen de se rendre compte des différences entre ces différents vins ? C'est bien la dégustation qui va nous apporter la réponse.

Le premier est un vin issu de **passerillage hors souche** :

L'Etoile, Domaine de Savagny 2014

Après la volatile, présente au premier nez, le vin s'ouvre sur des notes de noisettes, de pain grillé, de raisins de Corinthe.

La bouche est puissante, dense avec la vivacité nécessaire pour tempérer et équilibrer ce vin.

Les trois vins suivants sont issus de **passerillage sur souche** :

Jurançon Au Capceu, Domaine Camin Larreydia 2017
Jurançon Au Capceu, Domaine Camin Larreydia 2016
Jurançon, Domaine Camin Larreydia 2005

Trois vins à des stades d'évolution différents, avec tout de même cette trace caractéristique du passerillage et ces notes exotiques de Jurançon, allant du style frais et suave de 2017 à la complexité des notes de caramel, d'abricots secs, d'ananas rôti mais toujours avec autant de finesse de 2005, en passant par un 2016 doté d'un potentiel très important.

Il nous sera servi par la suite trois vins issus du **botrytis cinerea** :

Un Alsace muscat vendanges tardives 2015 du domaine Ruhlmann Schultz, dévoilant avec intensité des notes d'infusion où se mêlent jasmin et bergamote.
La bouche est quant à elle tout en rondeur et rafraîchie par une pointe anisée en finale.

Un Sauternes du château Lafaurie Peyraguey 2005, tout en fraîcheur et délicatesse avec ces notes de lait d'amande. Les vendanges, légèrement plus précoces donnent à ce vin, malgré ces 122g de sucres résiduels un caractère digeste, qui s'éloigne des anciens styles de l'appellation.

Puis un Alsace riesling tendanges tardives Heimbouurg 1990 Zind Humbrecht qui a totalement digéré ses sucres et qui conserve ce bon équilibre. Les notes de poivre blanc et de citrus confits se lient parfaitement dans ce vin.

La dégustation se terminera par un vin obtenu par **mutage** :

Un Rivesaltes ambré, Héritage du temps, domaine Singla 2007, avec beaucoup de concentration aromatique se tournant vers des notes de caramel au lait, d'orangettes et une bouche bien que chaleureuse s' imagine totalement approprié à la dégustation d'un cigare

A la suite de la dégustation le repas s'est déroulé au Restaurant « Au Vieux Porche » à la découverte des terroirs d'Eguisheim.

Un grand merci aux vignerons présents

Domaines Emile Beyer- Zinck-Charles Baur-Hebinger- Jean Louis et Fabien Mann.