

Concours riesling du monde

“Un cépage de plaisir et de caractère”

Avec 102 médailles sur 167 distribuées, l'Alsace confirme sa propension à fournir d'illustres rieslings secs, demi-secs ou moelleux. Une gamme étendue destinée à satisfaire tous les amoureux du cépage roi d'Alsace.

“Les résultats sont serrés” confie Christine Collins, chargée de l'organisation du concours, à l'issue du dépouillement des fiches de notation contrôlé par Maître Jean-Louis Germain, huissier de justice à Strasbourg et certainement grand amateur de riesling. Avec des notes frôlant la perfection, cinq vins ont été salués et gratifiés de la récompense suprême : la grande médaille d'or, qui sanctionne : “un vin qui a obtenu des notes d'excellence dans les dix critères visuels, olfactifs et gustatifs de la fiche de notation de l'OIV (office international de la vigne et du vin)”. Parmi l'élite figurent un Allemand, un Haut-Rhinois et trois Bas-Rhinois dont Guy Wach du domaine des Marronniers. Ce vigneron d'Andlau a réussi l'exploit de cumuler quatre médailles, pour quatre vins présentés. Il obtient la récompense suprême pour un grand cru Wiebelsberg vendanges tardives 2001.



Marta et Guy Wach avouent une préférence nette pour le riesling, un cépage qui supporte la sucrosité et fait parler les terroirs.

La finesse du terroir s'exprime préférentiellement dans le riesling

C'est en Belgique, à l'occasion d'un salon professionnel que Marta et Guy Wach ont appris l'heureuse nouvelle. “Ce riesling grand cru Wiebelsberg a été récolté le 13 novembre 2001”, se souvient le vigneron. Tous les vendangeurs ont procédé à un tri sélectif pour produire les quelques 650 bouteilles de ce vin. Une fermentation lente, “entre trois et quatre semaines”, une surveillance continue et un élevage sur lies fines ont permis au vin d'acquérir de la matière, de la structure “tout en conservant

de la fraîcheur”. Et c'est là tout le secret de cette réussite, confie Guy Wach, ébloui par l'acidité soutenue du vin, “propre au terroir gréseux du Wiebelsberg qui procure au riesling cette finesse et élégance”. A croire que le viticulteur, surnommé Monsieur Riesling par une revue gastronomique, cultive aussi la modestie... Cet orfèvre du riesling a également été distingué pour trois grands crus Kastelberg, dont deux médailles d'or pour un SGN 2001 et un 2002, le millésime 2003 ayant été décoré du métal argenté. Ce terroir est le seul sol schisteux stratifié de Steige recensé en Alsace. D'une superficie d'à peine 5,8 ha, il produit des vins qui expriment

leur minéralité tout en gardant du fruité et des notes épicées. Convaincu de la richesse et de la complexité du riesling, le vigneron l'est assurément. Sur sa carte des vins, huit à dix références de riesling sont soumises au palais du consommateur. Que ce soit avec l'Andlau riesling, un “riesling générique vinifié en sec”, la gamme vieille vignes “avec une concentration en sucres résiduels plus importante” ou les VT et SGN réputés plus sucrés, chaque client est conseillé et orienté suivant son goût. Et il faut communiquer sur le potentiel d'un vin, souligne Guy Wach et proposer les associations vins-mets adéquates pour éviter tout



Le riesling VT grand cru Wiebelsberg 2001 est le premier millésime vinifié par Guy Wach sur une parcelle de vieilles vignes qu'il venait d'acquérir.

malentendu et déception du consommateur. Même s'il apprécie toute la virilité d'un riesling sec, il reste séduit, depuis 1985, millésime de son premier riesling VT, par l'aptitude de ce cépage à produire des grands vins moelleux sublimés par le terroir et la surmaturation.

Reconnu comme le plus grand cépage blanc du monde, le riesling montre, pour la huitième année consécutive, qu'il permet d'élaborer des vins tout en finesse et en élégance, sur des terroirs différents, sous toutes les latitudes, et avec des méthodes de vinification et des légis-

lations propres à chaque pays. Et qu'une fois de plus, ses meilleurs disciples demeurent alsaciens, grâce à la magie des terroirs et au savoir-faire des vigneron.

Régine Sérange

Guy WACH

Vigneron Propriétaire

5, rue de la Commanderie

67140 Andlau

Tél. 03 88 08 93 20

Fax 03 88 08 45 59

e-mail : guy.wach@tiscali.fr

www.pays-de-barr.com/guy-wach/

