

# Maximin Grünhaus

Maximin Grünhaus

(Moselle-Allemagne)

avec le Dr. Carl Von Schubert

Grains Nobles le lundi 6 juillet 2009

Maximin Grünhaus est un domaine de 33 hectares constitué de 3 parcelles d'un seul tenant (en monopole) : le Herrenberg (19 ha), l'Abtsberg (14 ha) et le Bruderberg (1 ha). , ce qui est rarissime dans la Moselle. Il est situé près de Trèves, dans la petite vallée de la Rûwer, adjacente à la vallée principale de la Moselle. L'impressionnant coteau qui domine le château de la famille von Schubert était déjà planté de vignes et travaillé par les romains au 1er siècle de notre ère. Il reste ensuite propriété de l'abbaye de Saint-Maximin jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, puis après la sécularisation de la période napoléonienne, le domaine est vendu à la famille Freiherr von Stumm, dont un descendant, le docteur Carl von Schubert, continue de s'occuper encore aujourd'hui. Le vignoble vertigineux est divisé en trois parties principales, Abtsberg (le vin des abbés), Herrenberg et Bruderberg (le vin des moines). Les sols d'ardoise exposés au sud profitent d'un ensoleillement particulier, et le microclimat permet certaines années la production des vins issus de tries plus ou moins atteintes par le botrytis. Du plus sec (Trocken, Kabinett) au plus doux et liquoreux (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese et Eiswein), tous les styles de vins peuvent être réalisés ici en fonction des millésimes et des états de maturité du Riesling. Les derniers millésimes sont de grandes réussites, et les vins vieillissent avec une grâce incomparable. Depuis peu, le domaine a également replanté du pinot blanc et du pinot noir. La finesse exceptionnelle des vins de la Moselle, et leur capacité de vieillissement souvent ignorée justifient amplement le regain d'intérêt prévisible pour les grands Riesling allemands. D'autant plus que le degré d'alcool n'est souvent que de 7 ou 8 %. Toute la production de ce domaine incontournable est désormais en agriculture biologique...

2007 Riesling Qualitätswein trocken

Cette entrée de gamme entièrement élaborée en cuve inox est constituée de 20% d'Abtsberg et de 80% de Herrenberg. La robe est jaune paille assez claire. Le nez est sur les agrumes (citron) et arbore déjà une minéralité franche de pierre à fusil. Le vin est d'une longueur moyenne et une belle acidité s'en dégage.

#### 2007 Abtsberg Riesling Kabinett trocken

Ce vin, vinifié en cuve inox, est élevé en foudre de 1000 litres. La couleur et le nez sont quasi identiques au précédent à la différence d'une touche feuillue, voire d'herbe mouillée, lui donne un peu plus de complexité. En bouche, l'acidité est plus marquée et la fin de bouche s'allonge délicatement sur les herbes fines (thym).

#### 2008 Herrenberg Riesling Alte Reben trocken

La couleur de cette cuvée, issue de vieilles vignes (Alte Reben), est bien plus pâle. Après aération (le vin est légèrement réduit initialement), le nez laisse place à un contraste étonnant entre champignon et gazon fraîchement coupé. L'attaque est vive et le milieu de bouche plus charnu. Belle longueur sur le citron jaune.

#### 2008 Abtsberg Riesling Alte Reben trocken

Cette cuvée est clairement dans la même esthétique que la précédente avec un côté plus floral et printanier. Ces vins, si jeunes, étonnent par leur grande buvabilité et leur élégance.

### 1990 Herrenberg Riesling Spätlese trocken

La couleur est d'un jaune or magnifique. Le nez libère de fabuleuses notes d'acacia et de cire. Il est très concentré, dense et même un peu vanillé avant d'évoluer sur le sous-bois. En contraste, la bouche a gardé une attaque vive finissant sur une touche de citron vert. On revient sur des notes de cire en rétro olfaction.

Seul petit bémol à ce vin magnifique serait la longueur qui un manquerait un peu de persistance. Il reste néanmoins un de mes coups de cœur de la soirée.

### 2003 Abtsberg Riesling Spätlese trocken

Très beau vin qui présente des notes solaires, d'ananas mûr et de miel. Il me paraît moins complexe que le précédent.

### 2007 Herrenberg Riesling Kabinett feinherb

Nous voilà de retour à un vin d'usage plus quotidien dont on apprécie l'accès facile au plaisir. Nez minéral et herbacée, attaque fraîche, le milieu de bouche est rond et très fruité, sur la pomme et la poire. <sup>2</sup>Gouleyant<sup>2</sup> comme disent les amoureux de ces vins. Un vrai petit bonheur !

### 2007 Herrenberg Riesling Superior

Voilà un vin plus sérieux, dévoilant une robe très claire. Il est d'une droiture et d'une pureté remarquable évoquant l'eau de roche. Il est très délicat et aérien.

### 2006 Abtsberg Superior

Issu d'un millésime plus ensoleillé, le vin est plus large de corps avec une texture plus moelleuse. On retrouve ce côté fleuri et printanier (particularité du Abtsberg par rapport au Herrenberg). La fraîcheur toujours présente (sur l'ensemble des cuvées dégustées) apporte une belle complexité à ce vin riche.

### 1986 Bruderberg Riesling Qualitätswein

1986 est un millésime chaud perturbé par de nombreuses pluies en septembre et octobre. Seulement 20 à 30% de la récolte a été vinifiée ! L'œil présente des reflets verts gage de longévité. Le nez est très délicat, avec des notes d'humus et de champignon qui continue de s'ouvrir dans le verre. Très beau. C'est dire le potentiel de garde de ces vins !

### 1983 Abtsberg Riesling Kabinett

Pour moi l'un des sommets de la dégustation. Le producteur nous avoue sa fierté pour ce millésime particulièrement vibrant. Vin d'une très grande subtilité entre les arômes tertiaires de la forêt et l'acidité des agrumes toujours présents. Magnifique.

#### 2007 Brudenberg Riesling Qualitätswein

Là encore Carl von Shubert nous garantit un vieillissement de 20 à 30 ans de garde sans problème. Le vin est rond avec du sucre résiduel et beaucoup de fruité. Ce vin appelle à se resservir un autre verre.

#### 2007 Abstberg Riesling Kabinett

Cette parcelle, extrêmement qualitative, montre ici sa pointe supplémentaire de minéralité. La bouche dispose d'un peu plus de corps.

#### 2007 Herrenberg Riesling Spätlese

Nous rentrons dans la catégorie des vins contenant plus de sucre résiduel et donc avec un taux d'alcool plus bas (7,5% ici). Le vin ne paraît pas si sucré et se présente plus sur le fruit et la légèreté avec une très grande buvabilité. Assurément un excellent compagnon de table.

#### 1988 Abtsberg Riesling Spätlese

Après plus de 20 ans de garde, les sucres résiduels se sont fondus pour laisser place à une très belle acidité. La matière est extrêmement soyeuse et la longueur n'en finie plus. Sublime!

#### 1996 Abtsberg Riesling Spätlese

Le nez présente de belles notes alliacées, de truffe blanche et de pêche jaune. Le vin présente une belle richesse contrebalancée par une acidité fine. La longueur est superbe.

#### 2008 Abtsberg Riesling Spätlese

On finit habituellement les dégustations de Spätlese par les vins les plus jeunes (car leurs sucres résiduels sont encore plus présents). Celui-ci est très clair avec une attaque vive qui se poursuit sur le moelleux. Les levures indigènes comme sur l'ensemble de la gamme permettent d'obtenir des vins tout à fait authentiques.

### 2003 Abtsberg Riesling Auslese

On monte encore en sucre résiduel pour arriver dans la catégorie Auslese.

Le bouquet est encore plus expressif avec des teintes de mirabelle et de miel. Ce vin liquoreux laisse entrevoir un avenir plus que prometteur.

### 2006 Abtsberg Riesling Auslese Nr. 45

Il s'agit du foudre n°45 qui a fait lieux d'un embouteillage à part dû à sa qualité exceptionnelle. Il bénéficie effectivement d'un superbe nez brioché et d'une concentration extraordinaire. Son potentiel est énorme. Coup de cœur !

### 1993 Herrenberg Riesling Eiswein

7,5%, 150 g/l de SR, 14 g d'acidité.

Cette année a réuni les conditions climatiques idéales pour produire du vin de glace en grande quantité (1000 litres) et d'excellente qualité. La récolte a eu lieu le 7 Novembre 1993 après un gel léger de -7°C (minimum requis). La couleur est assez évoluée avec des reflets orangés. Le nez est très fin, avec des fruits rouges (framboise et fraise) et du caramel. La bouche renforce cette sensation de profondeur. Tous les arômes ne fond qu'un !

2008 Herrenberg Riesling Eiswein

250 g/l de SR, 14 g d'acidité.

Très sirupeux et concentré en bouche, ce vin rappelle la pâte de fruits, le coing et l'abricot. La matière est impressionnante.

1989 Abtsberg Riesling Trockenbeerenauslese

400 g/l de SR, 10 g d'acidité.

D'une robe orange prononcée, ce nectar provient d'un millésime très botrytisé. Les années où les raisins botrytisés peuvent se dessécher sont rares en Moselle. Les mots sont difficiles à trouver pour décrire un vin aussi rare que celui-ci. Je le déguste comme un vieux cognac que l'on aurait chauffé dans la pomme de sa main.

En conclusion, un grand bravo au domaine Maximin Grünhaus et à Carl Von Schubert pour l'extrême qualité et la précision aromatique de l'ensemble de sa gamme. Il s'en dégage une sensation de fraîcheur et de grande buvabilité quel que soit l'âge des flacons.

D'autre part, il était très intéressant de comparer les expressions de riesling provenant de différents climats (Bruderberg, Herrenberg et Abtsberg) et de différents types élaboration (trocken, spätlese, auslese).

Enfin, on a pu se rendre compte du caractère de certains millésimes en Moselle, comme élégance de 2007 ou l'équilibre de 2008.



