

L'été sera (encore) Riesling !

Stéphane Hébert

epicureetcie@videotron.ca

Nombreux vous avez été à m'écrire afin de me remercier de vous avoir fait découvrir les quelques Rieslings commentés dans la précédente chronique... vins blancs rafraîchissants, gourmands, polyvalents.

Moi, je me contente de les goûter ces vins et de partager mes humbles impressions. C'est à Benoît Beaudet, directeur de la mise en marché des vins de spécialité de la SAQ, de même qu'à son équipe, que revient tout le crédit. Périples, dégustations, audace, attention toute particulière accordée aux goûts et préférences du consommateur québécois. Travail de longue haleine, loin des projecteurs, qui vous permet d'acquérir des vins parfois difficiles à dénicher et bonheur ultime, l'occasion de faire de très belles découvertes.

À la demande générale, suite et fin de mes recommandations Rieslings, vins récemment dégustés par la presse spécialisée dans le cadre de l'opération Cellier Été 2009.

Souhaitant maintenant que le beau temps enfin se pointe, question de profiter à fond de ces divins nectars.

Magazine Cellier – Édition Été 2009

Relâchement 4 juin 2009

Weingut Mönchhof Robert Eymael Ürzig Würzgarten Riesling Kabinett 2007 (Allemagne/Mosel-Saar-Ruwer, code produit SAQ 11034804, 24,95\$/750 ml, 1 704 bouteilles disponibles). *Rencontre fortuite d'une fidèle lectrice dans une SAQ la semaine dernière, qui me questionnait sur la signification du mot Kabinett. Quinze minutes furent nécessaires pour lui expliquer la très complexe législation relative aux vins issus d'Allemagne. Allons-y d'un très bref exposé, question d'éviter confusion. La classification des vins allemands — véritable fouillis ! — repose sur différents niveaux de qualité subdivisés en plusieurs catégories selon la teneur en sucre du raisin au moment de la vendange. Tout en bas de cette hiérarchie, le Kabinett, vin sec généralement faible en alcool, produit avec des raisins vendangés tôt en saison. Au niveau supérieur, le Trockenbeerenauslese, vin issu de raisins cueillis à surmaturation très tard en saison, le plus concentré en sucre, nectar parmi les plus coûteux dans le monde compte tenu des minuscules quantités produites. Entre les deux : Spätlese, Auslese, Beerenauslese et Eiswein. Périlleux... on y reviendra un de ces quatre. Voici un autre superbe rapport qualité/prix, fidèle expression — selon ma grille d'évaluation — de ce que doit être un Riesling Kabinett. Bouquet sur les agrumes, floral, aux saveurs de pêche, de litchi, de pomme verte, d'une vive acidité, rafraîchissante, à la matière ample, équilibrée, d'un taux d'alcool convenable, nous permettant cet immense plaisir d'en ouvrir une seconde bouteille sans se la saouler, vin qui fera un compagnon de table idéal. Avis aux chasseurs de trophée : ce Riesling s'est mérité la 54^e position du top 100 du magazine américain Wine Spectator en 2008.*