



Trésors d'Alsace - Novembre 2024

DOMAINES ET VINS REMARQUABLES par Christian Bach

L'ALSACE, TERRE DE GRANDS VINS

A Rouffach, où elle est installée depuis le XVII^e siècle, la famille Muré s'appuie sur une longue et riche histoire pour perpétuer un savoir-faire. Avec un lieu magique pour épicerie et comme incarnation, le Clos Saint-Landelin

Pinot Noir Clos Saint Landelin

Voilà un vin solaire - il l'est intensément - d'une année (2022). Planté en haute densité (10 000 pieds à l'hectare) sur le plateau de ce clos qui culmine à 330m d'altitude et est exposé plein sud, ce pinot noir a bénéficié, comme tous les plants du clos, d'un ensoleillement idéal jusqu'en fin de journée. Ces vignes de 45 ans d'âge, ancrées dans un sol caillouteux argilo-calcaire, manipulées précisément et servies par des rendements minimalistes (32/33 hectolitres par hectare) offrent un vin aux tanins pas encore tout à fait en place mais déjà soyeux, d'une grande finesse. Avec pour démarrer un très joli et persistant nez de cerise caractéristique du domaine, de l'exposition et du cépage, de fruits noirs aussi. Et si le boisé est légèrement présent, il ne s'attarde pas plus que de raison, laissant rapidement place à quelques notes fumées. La bouche suave et ample, toute en fruits et en fraîcheur, vient confirmer le très bel équilibre et la belle mesure de cette bouteille logiquement encore un peu marquée par l'élevage, mais qui va prendre une jolie ampleur dans les années qui viennent avec sa finale épicée et une complexité aromatique qui va se préciser. A boire maintenant, dans sa jeunesse triomphante pour en apprécier toute la vivacité sur des viandes rouges grillées, un magret de canard par exemple, ou attendre quelques années pour qu'il exprime son immense potentiel sur des gibiers, des viandes en sauce.