LA REVUE DU VIN DE FRANCE Avril 2016

CONSEILS DE VIGNERONS
Véronique et Thomas Muré

« Rien de tel qu'un vieux parmesan avec notre Riesling Clos Saint Landelin »

Pour accompagner ce monopole familial, Véronique et Thomas Muré recommandent des poissons crus ou marinés.

Issu du Grand cru Vorbourg en Alsace, le riesling Clos Saint Landelin est un vin sec à la minéralité marquée. Propriétaires de ce monopole familial, Véronique et Thomas Muré nous expliquent comment le déguster.

Quels conseils pour déguster ce vin ?
Ce vin est puissant mais soyeux a un nez complexe et un toucher de bouche satiné. Traitez-le avec les égards induits. Attention à ne pas le servir trop froid, autour de 12° C.

Faut-il le carafer ?
Dans sa prime jeunesse jusqu'à 5 ans d'âge, oui. Choisissez une petite carafe boule, telle Explore de Chef&Sommelier, afin qu'il s'ouvre délicatement. Evitez les carafes trop plates et trop grandes, dans lesquelles l'aération serait trop brutale. Les millésimes plus anciens n'ont pas besoin de carafe. Les ouvrir une heure avant la dégustation suffit à leur pleine expression.

Quels verres choisir ?
Ce vin assez riche a besoin de grands verres pour s'ouvrir, comme les Authentis de Spiegelau. Il s'exprime mieux ainsi et l'on ressent en bouche sa trame acide. Bannissez les petits ballons typiques d'Alsace et les verres Inao. Trop petits, ils ferment le vin.

Quels mets pour l'accompagner ?
Les accords avec les poissons de mer ou de rivière crus, fumés, marinés, en gravelax, en sushi ou sashimi sont superbes. Un dos de cabillaud grillé ou des noix de Saint-Jacques poêlées avec une pointe de gros sel accompagnent à merveille les jeunes millésimes. Après une dizaine d'années, les associations avec des quenelles de brochet sauce à l'orange, un sandre ou une truite avec une sauce crémée au riesling se révèlent extraordinaires. Enfin, un millésime ancien comme 1990 s'harmonise parfaitement avec un vieux parmesan. A recommander !

Florence Bal