

François SCHMITT

Riesling 2013

Grand Cru Pfingstberg

Dans sa charmante robe or vert aux brillants reflets or/argent, il interpelle immédiatement le premier nez par ses senteurs fort rares de sarment brûlé qui masquent quelque peu le fruité, tandis que l'agitation exprime un végétal aussi tendre que souple, puis un léger effluve typique de terpène autant qu'une minéralité sous-jacente.

Après une attaque souple, la bouche affirme une belle franchise digne de ce cépage, loin des empâtements confiturés que nous dûmes supporter à une certaine époque.

Il a en effet retrouvé sa nervosité, en s'exprimant sur le citron, le pamplemousse, la carambole, le physalis et la groseille blanche, mais sans aucune agressivité.

On y ajoutera le bonheur floral et l'élégant de l'amandier, cependant que la finale se conclura, toujours dans la fermeté, avec l'ardeur épicée du poivre blanc.

Jusqu'au bout, il se sera maintenu avec grandeur, en laissant par là même pressentir une belle longévité dans la garde.

On l'accordera donc, servi à 12°, et pour l'heure après carafage, avec des Sardines en escabèche, un Velouté de pané et pétales de Saint Jacques, un Pavé de Lieu rôti et beurre citronné, voire un Quasi de Veau en crème de Munster.

Paris, le 10/3/16

Francis HOERLER

Membre de l'Union des Sommeliers
de France assisté de Rémy BAIN
Chef Sommelier du Mathusalem Paris