

■ Domaine Marcel Deiss

ALSACE

★★★

Jean-Michel Deiss reste fidèle à la voie tracée : réaliser des vins de terroir à partir de vignes complantées. Cet assemblage de cépages reste pour lui la meilleure définition de l'expression d'un terroir. La complantation, fort ancienne dans la région, était systématique autrefois. Le procédé reste encore très peu suivi et divise fortement les vignerons. Jean-Michel, lui, avance tranquillement dans cette démarche, avec pour finalité des vins convaincants, complexes, dotés d'une intensité de saveur merveilleuse et d'un équilibre incroyable. Une harmonie entre les cépages qui se fait naturellement, sans éprouvette, à la cave, loin de tout calcul savant. Cela reste un peu déroutant pour le consommateur mais le résultat est magnifique. Quelques années de recul permettent d'analyser la précision des définitions de terroir et la capacité de ces vins à gérer leur propre équilibre.

Les vins : le Rotenberg est sur le fruit (poire et coing), la bouche se livre avec délicatesse, d'une belle puissance gérée par les amers du citron ; le vin est précis. L'Engelgarten, en revanche, ne possède pas cette limpidité ni la dimension de bouche. Le Langenberg se révèle digeste, racé, avec toute la finesse du granit, et une association

de la suavité et de la tension minérale. Le Grasberg est splendide, sa bouche se montre volumineuse, parfaitement gérée en terme de douceur et le vin est long et précis. Le Burg, racé avec de la finesse, impose sa puissance et sa rondeur. Le Schoffweg est plus large, son boisé se fond avec le temps, mais la touche mentholée et résineuse marque un peu les arômes ; la bouche est moins sur la tension. Le Huebuhl exprime plus le confit ; le vin s'avère puissant mais il conserve un bon équilibre. L'Altenberg de Berghelm 2007 est épicié à ce stade, dominé par le confit et le gingembre, sur une bouche riche, suave, offrant de la longueur. Enfin, le Schoenenbourg atteint un niveau de précision et d'équilibre qui forcent le respect.

<input type="checkbox"/> Burg (Berghelm) 2008	35 € 17,5
<input type="checkbox"/> Engelgarten 2008	26 € 15
<input type="checkbox"/> Grand Cru Altenberg de Berghelm 2007	58 € 18,5
<input type="checkbox"/> Grand Cru Schoenenbourg 2007	61 € 20
<input type="checkbox"/> Grasberg (Berghelm) 2008	34 € 17
<input type="checkbox"/> Huebuhl 2005	31 € 16
<input type="checkbox"/> Langenberg 2008	26 € 16,5
<input type="checkbox"/> Pinot Gris 2007	23 € 15,5
<input type="checkbox"/> Rotenberg 2008	34 € 17
<input type="checkbox"/> Schoffweg 2008	34 € 16,5
<input checked="" type="checkbox"/> Burlenberg 2006	31 € 15

Rouge : 2 hectares.

Autres 5 %, Pinot noir 95 %

Blanc : 25 hectares.

Gewurztraminer 22 %, Muscat 4 %, Pinot blanc ou Klevner 18 %, Pinot gris 24 %, Riesling 32 %

Production moyenne : 135 000 bt/an

☞ Domaine en agriculture bio ou biodynamique certifiée

Domaine Marcel Deiss, 15, route du Vin, 68750 Berghelm

Tél. : 03 89 73 63 37 Fax : 03 89 73 32 67

E-mail : marceldeiss@marceldeiss.fr

Site : www.marceldeiss.fr

Vente : au domaine

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Propriétaire : Jean-Michel Deiss

■ Domaine Marcel Deiss

ALSACE

★★★

Jean-Michel Deiss reste fidèle à la voie tracée : réaliser des vins de terroir à partir de vignes complantées. Cet assemblage de cépages reste pour lui la meilleure définition de l'expression d'un terroir. La complantation, fort ancienne dans la région, était systématique autrefois. Le procédé reste encore très peu suivi et divise fortement les vignerons. Jean-Michel, lui, avance tranquillement dans cette démarche, avec pour finalité des vins convaincants, complexes, dotés d'une intensité de saveur merveilleuse et d'un équilibre incroyable. Une harmonie entre les cépages qui se fait naturellement, sans éprouvette, à la cave, loin de tout calcul savant. Cela reste un peu déroutant pour le consommateur mais le résultat est magnifique. Quelques années de recul permettent d'analyser la précision des définitions de terroir et la capacité de ces vins à gérer leur propre équilibre.

Les vins : déguster la gamme de ce domaine contraint à changer son mode d'approche des vins d'Alsace. La signature du terroir l'emportant systématiquement sur le cépage, ce qui peut dérouter le néophyte. En 2009, la série est une fois encore remarquable, avec des vins qui auront besoin de temps pour prendre forme. Le Rotenberg combine puissance, ampleur et précision, le Schoffweg est arrondi par son léger boisé, mais sa finale crayeuse est magnifique. Le Burg impose sa grande classe, avec une réserve de puissance incroyable et une parfaite gestion de ses sucres. Le Gruenspiel 2007 joue sur un registre un peu plus oxydatif, très minéral, avec un côté tannique en finale. Le trio de grands crus en 2008 est sidérant, avec un Mambourg immense, concentré de grand vin, taillé pour une très longue garde. Le Schoenenbourg atteint une fois encore la perfection, avec un équilibre souverain et une complexité exacerbée par des amers très nobles en finale. Du grand art ! Le pinot noir Burlenberg est visiblement issu de raisins très mûrs, on perçoit un petit côté cuit et un boisé encore légèrement marqué.

<input type="checkbox"/> Burg (Berghelm) 2009	35 € 17,5
<input type="checkbox"/> Engelgarten 2009	25 € 15,5
<input type="checkbox"/> Grand Cru Altenberg de Berghelm 2008	60 € 19,5
<input type="checkbox"/> Grand Cru Mambourg 2008	60 € 19,5
<input type="checkbox"/> Grand Cru Schoenenbourg 2008	60 € 20
<input type="checkbox"/> Grasberg (Berghelm) 2009	35 € 16,5
<input type="checkbox"/> Grünspiel (Berghelm) 2007	30 € 16
<input type="checkbox"/> Huebuhl 2007	30 € 17
<input type="checkbox"/> Langenberg 2009	25 € 16
<input type="checkbox"/> Rotenberg 2009	30 € 17
<input type="checkbox"/> Schoffweg 2009	35 € 17
<input checked="" type="checkbox"/> Burlenberg 2007	30 € 16

Rouge : 2 hectares.

Autres 5 %, Pinot noir 95 %

Blanc : 25 hectares.

Gewurztraminer 22 %, Muscat 4 %, Pinot blanc ou Klevner 18 %, Pinot gris 24 %, Riesling 32 %

Production moyenne : 135 000 bt/an

☞ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine Marcel Deiss, 15, route du Vin, 68750 Berghelm

Tél. : 03 89 73 63 37 Fax : 03 89 73 32 67

E-mail : marceldeiss@marceldeiss.fr

Site : www.marceldeiss.fr

Vente : au domaine

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Propriétaire : Jean-Michel Deiss

Nos 30 meilleurs vins

blancs

Domaine Marcel Deiss	Grand Cru Scharffenberg 2008
Domaine de la Romanée-Conti	Montrachet Grand Cru 2000
Domaine Weinbach - Colette Catherine et Laurence Falter	Pinot Gris Altenbourg (Ombres de Craie) Nobles 2008
Pfaff Roger	Brun Sif Winston Churchill 1999
Domaine Gauby	VDP Côte Calanès Coumès Glines 2008
Domaine d'Auvèny	Cris de Barad Montrachet Grand Cru 2009
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan 2010
Domaine Cazes	Rivallès Aime Cazes 1978
Krug	Brun Chateau Meunier 1998
Château La Mission Haut-Brion	Pessac-Léognan 2010
Egly Olivier	Brun Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes
Château Pape Clément	Pessac-Léognan 2010
Domaine Marc Collin et Fils	Montrachet Grand Cru 2009
Domaine Zind Humbrecht	Gewürztraminer Grand Cru Rangier de l'Alain Clos Saint-Urbain 2008
Josmeyer	Riesling Grand Cru Hengst Sautern 2008
Domaine Ostertag	Pinot Gris Grand Cru Muenchberg A&G 2009
Domaine des Comtes Lafon	Montrachet Grand Cru 2009
Chapoutier - Selections Parcelles	Brmitag Les Ermites 2009
Jacques Selosse	Extra Brun Grand Cru Blanc de Blancs Substance
Domaine Zind Humbrecht	Gewürztraminer Grand Cru Hengst SGN 2008
Domaine Vincent Dauvissat	Chablis Grand Cru Les Clos 2009
Château de Fargues	Sauternes 2007
De Sousa	Brun Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée des Cardalis 2009
Château Couët	Barsac Premier Cru 2007
Château Cillens	Barsac 2010
Trimbach	Riesling Clos Sainte-Hune 2005
Domaine Albert Mann	Riesling Grand Cru Schlossberg Holtenauer 2009
René Mure - Clos Saint-Landelin	Riesling Clos Saint-Landelin SGN 2007
Hugel et Fils	Pinot Gris Hugel SGN 2007