



Les paysages escarpés qui longent les rives du fleuve (ici, à Zeltingen-Rachtig en Allemagne) sont les plus réputés du vignoble mosellan.

Goûtez la Moselle de Toul à Coblence !

La Vallée de la Moselle traverse trois vignobles européens sur les coteaux parfois abrupts d'Allemagne, du Luxembourg et de France. Leurs meilleurs vins méritent notre attention.

Par Caroline Furstoss

Le majestueux fleuve Moselle évoque pour tout amateur de vin un paysage escarpé, où la vigne est plantée sur des terrasses de schistes de Trèves à Coblence. Au-delà de ce paysage, au carrefour de trois pays européens, un travail collectif de dix ans entre la France, le Luxembourg et l'Allemagne fait aujourd'hui apparaître Terroir Moselle, une nouvelle dénomination au cœur de cette grande vallée transfrontalière où les producteurs font preuve d'un dynamisme hors normes. Ce sont donc aujourd'hui quatre appellations contrôlées qui composent la vallée européenne de la Moselle. Pour créer cette dénomination transfrontalière, il a fallu trois ans de travail avec les douanes, le taux d'accise étant différent pour chaque pays !

En France, cette dénomination regroupe l'AOP Côtes de Toul et les vignes de la nouvelle AOP Moselle, où une dizaine de producteurs est installée principalement autour de Metz. L'appellation Moselle Luxembourgeoise est, quant à elle, localisée sur un territoire allant de Schengen à Wasserbillig, le long de la frontière avec l'Allemagne ; il s'agit d'ailleurs de l'unique vignoble du Grand-Duché, qui s'avère plus que convaincant. Sur l'autre versant, en Allemagne, l'appellation Mosel commence à Perl et suit la vallée jusqu'à la confluence du Rhin à Coblence, en incluant deux affluents : la Saar et la Ruwer ; ici, la réputation des vins s'est construite depuis l'ère romaine, la Mosel étant le berceau de groupes de production de qualité supérieure comme le Verband Deutscher Prädikatsweingüter ou le Bernkasteler Ring.

BLANCS ET BULLES

Dans ces vignobles transfrontaliers, la production est majoritairement dédiée aux vins blancs, avec une belle part d'effervescents. Les consommateurs allemands et luxembourgeois raffolent des bulles ; c'est d'ailleurs devenu une grande spécialité au Luxembourg, avec près de 25 % de la production viticole. Malgré des prix de vente assez hauts, dus à des coûts de main-d'œuvre élevés et à une surface de vignoble plus limitée que chez les voisins, les bulles luxembourgeoises connaissent un vrai succès.

En Allemagne, le sud de la région est un très important producteur d'effervescents. Mais la réglementation peu qualitative favorise une production industrielle à Trèves, où les plus gros faiseurs fournissent les hypermarchés discount en effervescents très dosés à bas prix. Nous avons pu trouver quelques vigneron résistants inscrits dans une démarche de qualité. Les bulles se construisent alors en douze mois sur lattes, comme au Luxembourg. À retenir, la mention Winzer Sekt, au cahier des charges plus restrictif que Crémant Mosel. Côté français, la mention Crémant de Moselle a été accueillie froidement dans le Grand Est, patrie du Champagne et du Crémant d'Alsace. Malgré une qualité en constante évolution, la méthode traditionnelle va devenir IGP Lorraine, la mention Crémant ayant été abandonnée suite au blocus alsacien.

Les Lorrains n'ont pas dit leur dernier mot ! C'est sur les vins tranquilles qu'ils prennent leur revanche. Tandis que l'Alsace se déchire autour de la définition d'un rieslingsec, depuis 2011, si une étiquette mentionne l'appellation Moselle en France, c'est que le vin est sec, quel que soit son cépage, avec 4 grammes de sucres résiduels maximum. Certains vins un peu plus riches, le gewurztraminer par exemple, se trouvent déclassés en Vin de France. Une dérogation est toutefois possible pour les millésimes plus riches. L'auxerrois, le müller-thurgau et le pinot gris sont les cépages principaux dans la partie française, et les vins sont proposés à la vente avec deux ou trois ans d'élevage en cave et bouteille (en Allemagne, les vins, à dominante de riesling (62 %), sont vendus plus jeunes). Ce vignoble implanté dans le département de la Moselle est en pleine renaissance, avec le soutien à l'installation de jeunes vigneron. Un esprit collectif pour cette jeune micro-appellation de 73 hectares et une très bonne dynamique pour la culture bio et biodynamique, initiée par la famille Molozay au château de Vaux il y a vingt ans déjà. On a pu trouver quelques domaines avec des cuvées d'un bon niveau, même si la qualité générale reste assez hétérogène pour le moment.



Les cuvées du domaine du Bélier (France), de Nik Weis St. Urban-Hof (Allemagne) et du domaine Henri Ruppert (Luxembourg) sont une belle illustration de la personnalité des blancs mosellans.

MISEZ SUR LES SECS

Autre ambiance au Luxembourg, avec la moitié de la surface du vignoble (1 300 hectares) travaillée par les caves coopératives et une culture en agriculture biologique moins systématique que sur la rive française. Le style se dévoile plus en rondeur, avec l'auxerrois, le pinot gris ou le rivaner (plus connu sous le nom de müller-thurgau), mais aussi plus racé avec le riesling ou l'elbling (cépage typique de ce secteur) dans la partie nord. Depuis 2014, les vins et crémants luxembourgeois sont commercialisés sous l'AOP Moselle Luxembourgeoise.

Le français n'est pas la première langue du pays, mais lorsqu'il s'agit des étiquettes, les mentions sont utilisées pour les affichages officiels (Grand Premier cru) et le critère de qualité principal reste le rendement et la situation géographique des parcelles. Le sud et le sud-est du pays, où est situé le vignoble, sont tout de même davantage francophones et l'accueil se fait très souvent en français.

Enfin, la version germanique de la Moselle déroule plus de 8 500 hectares de vignes en six sous-régions. Une dégustation exhaustive est impossible à réaliser en quelques pages seulement, c'est pourquoi nous avons établi une présélection de jeunes domaines, de découvertes, de caves coopératives qui nous ont impressionnés, avec également quelques classiques et incontournables.

Conditions de la dégustation

Pour la première fois, les trois pays se sont coordonnés pour une dégustation à Trèves, en Allemagne, en mars 2022, en exclusivité pour La RVF, complétée de visites sur place dans les domaines dans le courant du printemps 2022.



LA FRANCE

En France, le vignoble mosellan est divisé en deux secteurs principaux avec les AOP Côtes de Toul et Moselle, autour de Metz. Le premier secteur produit des vins blancs, rouges et le fameux gris, issus des cépages gamay, pinot noir et auxerrois. Le second secteur est plus intéressant, avec des vins qui gagnent en complexité. Dans ce vignoble en pleine renaissance, une nouvelle génération de trentenaires bien ancrés dans leur terroir a trouvé ici un beau terrain de jeu. Certifiés ou en cours de certification, ils ont fait le choix de l'agriculture biologique. Comparés à leurs voisins allemands ou luxembourgeois, ces vins français offrent un rapport prix/plaisir indéniable !

AOP Côtes de Toul et Moselle

92/100 CHATEAU DE VAUX

● Pinot gris Pylae 2019
Ce domaine historique de l'appellation a démenagé il y a peu son chai dans une ancienne réserve de guerre allemande. Notes de noisettes torréfiées au nez, avec un beau mélange de fruits jaunes et de moka. La bouche est complexe, de bonne tenue, elle offre de la rondeur, des saveurs de poivre blanc. La finale est pure et équilibrée, avec de fins amers. 22,20 €

92/100 DOMAINE OURY-SCHREIBER

● Les Quatre Éléments 2018
Le nez est fringant, avec des notes de fruits blancs et de pêche blanche. La bouche est pure et dynamique, avec une sensation légèrement florale

Domaine Oury-Schreiber,
à Marieulles-Vezon (France)

Ses vins tranquilles et ses bulles nous enchantent



Les vins d'Angélica Oury sont en progrès constants.

C'est à mi-chemin de ses origines germano-champenoises qu'Angélica Oury développe son domaine viticole, à 15 km au sud de Metz. Cette histoire commence dès 1991 grâce à la curiosité de son père, Pascal Oury, ingénieur constructeur de tracteurs en Champagne. Avec la vente de sa maison, il achète quelques hectares en Moselle et y plante de la vigne, tout en bio, en misant sur son potentiel en devenir. Après une belle expérience à Pézenas (Languedoc), où elle rencontre son mari Cédric, Angélica reprend le domaine mosellan il y a une dizaine d'années, suite au décès de son père. Les bulles prennent naturellement une place importante au domaine, mais les vins tranquilles ne cessent de progresser, mettant à l'honneur l'auxerrois, le pinot gris, le müller-thurgau et le pinot noir. C. F.

en finale. Cet assemblage d'auxerrois et de pinot gris est un "must". 10 €

92/100 DOMAINE OURY-SCHREIBER

● Pinot noir Les Ramponés 2020
Une belle gestion du millésime 2020, très chaud et sec. Ce rouge de pinot noir offre des notes de cerise confite, de girofle, de cannelle, avec un côté très pulpeux en bouche, les tanins sont onctueux, veloutés. 13 €

91/100 DOMAINE LES BÉLIERS

● Nina 2020
Un élevage en bois apporte de la consistance à ce pinot gris planté sur argilo-calcaires et marnes. Le nez rappelle les fleurs blanches et la poire williams, avec un côté noisette. La bouche est vive dans cette cuvée limitée à 1300 bouteilles, qui n'est pas produite chaque année. En prime, le domaine propose également de très belles chambres d'hôte avec vue sur le vignoble. Profitez-en ! 13,50 €

90/100 CHATEAU DE VAUX

● Pinot noir Pylae 2020
Une expression intense de rose et de fines épices avec une touche finement fumée. Une bouche encore un peu serrée avec une sensation de fruits rouges, de myrtille et une finale aux notes grillées. 24,80 €

90/100 DOMAINE RÉMI GAUTHIER

● Auxerrois Primitiae 2020
Le domaine se situe dans la zone (Vic-sur-Seille) la plus excentrée, à l'est du fleuve Moselle. Dans ce vin issu de jeunes vignes d'auxerrois sur sol argileux, le nez délicat s'ouvre sur des notes de céréales et de fruits blancs. La bouche est élégante, l'élevage en barriques est bien intégré, il apporte des fines notes épicées. On garde une sensation cristalline et désaltérante. 12 €

89/100 DOMAINE RÉMI GAUTHIER

● Pinot noir Primitiae 2020
Le nez s'ouvre sur des notes de poivre sauvage et de fruits rouges. La bouche a de la tenue, avec des tanins au grain fin, elle reste fraîche. 12 €

89/100 DOMAINE LES BÉLIERS

● La Vigne aux Oiseaux 2020
C'est la cuvée d'auxerrois emblématique du domaine ; les vignes ont été plantées par le père et le grand-père d'Ève, actuellement à la tête du domaine. Le nez rappelle les herbes aromatiques et les fleurs de printemps. La bouche livre des saveurs franches de fruits blancs, avec un côté plus puissant en alcool, tout en restant équilibrée. 11,50 €

89/100 DOMAINE MUR DU CLOÎTRE

● Pinot gris Prestige 2017
Le nez rappelle le miel

de fleurs. La bouche, ronde et accueillante, séduit avec ses notes de verveine citron et sa finale fraîche et équilibrée. Un joli pinot gris frais, à seulement 12,5° d'alcool. 15 €

89/100 DOMAINE SONTAG

● Les Blasons 2020
Pinot gris, müller-thurgau et auxerrois sont assemblés pour donner un vin fruité et mordant, avec des notes de fruits jaunes et un côté franc et dynamique. 10 €

89/100 LELIÈVRE

● Gris de Toul 2021
Robe légère et brillante. Le nez évoque les agrumes. Un rosé fin, léger à la bouche aérienne, net et avenant. Parfait pour les beaux jours ! 11 €



LUXEMBOURG

Le crémant, très populaire dans le Grand-Duché, fête ses 30 ans. Il représente environ un quart de la production locale et certains vigneron, à l'instar d'Alice Hartmann, en ont fait une spécialité. Ces effervescents se distinguent par leur fraîcheur et leur élégance. Du côté des vins tranquilles, notre sélection ne présente que des vins blancs, qui représentent 90 % de la production locale. Ils sont issus du riesling, mais aussi de l'auxerrois et du pinot gris. Traditionnellement, ces vins offrent une certaine richesse, mais ils montrent un style de plus en plus sec. En un siècle, la superficie du vignoble a diminué de 40 %, pour culminer aujourd'hui à 1300 hectares. Depuis 2014, une nouvelle classification a introduit la mention de cru. Cette mention qui n'est pas liée à une notion d'origine précise impose en revanche des rendements plus limités.

Les crémants de Luxembourg

90/100 CAVES ST MARTIN

● St Martin Rosé Brut
Né sur une falaise calcaire, ce pinot noir s'exprime avec finesse dans un registre de fruits noirs : mûre, myrtille. La bulle est crémeuse, la bouche fraîche et précise. 10 €

90/100 DOMAINE L&R KOX

● Cuvée Rhäifrensch Brut
Parmi la quinzaine de cuvée de crémant, difficile de faire son choix chez les Kox ! Voici une belle originalité avec l'elbing, cépage local, assemblé au pinot noir et au riesling. Une bulle fine et vive qui soutient les notes d'agrumes et de fleurs d'oranger. De la complexité et de la rondeur en bouche avec une touche fumée et de beaux amers pour finir. 10,60 €

89/100 DOMAINE HENRI RUPPERT

● La Brute Rosé
Une belle palette de fruits rouges distingue ce 100 % pinot noir. L'attaque est franche et vive, soutenue par de fines bulles et un côté velouté apporté par un élevage en fûts. Pour la table. 22,40 €

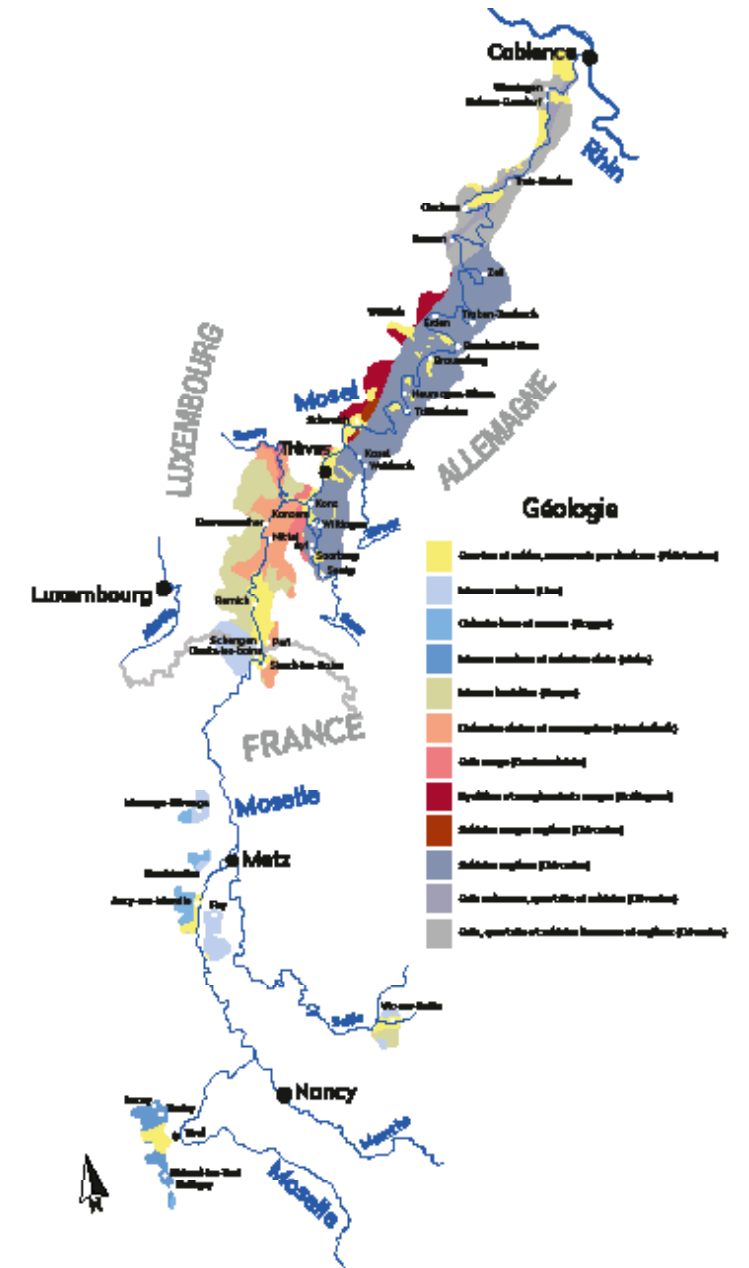
89/100 DOMAINE SCHUMACHER-KNEPPER

● Alexandre de Musset
Le nez évoque l'amande grillée, les fruits jaunes. La bulle est assez dynamique, elle a besoin de quelques minutes dans le verre pour s'affiner. De la rondeur, de jolis amers et une impression légèrement épicée et grillée en finale. 9,90 €

88/100 CAVES GALES

● G by Gales
Un assemblage de riesling, pinot gris et pinot blanc pour ce vin au profil fin, frais, léger,

LES VIGNOBLES DE MOSELLE



aux bulles très fines. Belle consistance apportée par un élevage en barriques. La finale crayeuse nous a séduits. 18 €

Les vins tranquilles

92/100 CHATEAU PAUQUÉ

● Riesling Sous la Roche-Rue 2017
Ce riesling Sous la Roche-Rue

est une belle conciliation entre ces vieilles vignes d'une trentaine d'années et ce sol argilo-calcaire. Au nez, un fruité franc rappelle les fruits blancs et les fruits à noyau. En bouche, le vin est élané, le fruit se veut persistant et enrobant avec 8 grammes de sucres qui trouvent parfaitement leur place. 32,95 €



Fleur d'orange et nectarine enchantent le nez de ce riesling luxembourgeois.

91/100 CLOS DES ROCHERS

● *Riesling Grevenmacher Fels Grand Premier cru 2019*
Des notes de fleur d'orange et de nectarine au nez. La bouche est équilibrée, avec toujours une sensation de fruits persistante et une belle fraîcheur qui met en appétit. 31 €

91/100 DOMAINE HENRI RUPPERT

● *Riesling Wintrange Felsberg 2018*
Un vin tout en rondeur d'un terroir d'argiles du Keuper et de gypse. Belle sensation de fruits blancs pour ce riesling qui n'est pas tout à fait sec mais que le pH bas porte à un équilibre plaisant. À noter aussi, le pinot noir Ma Tâche (50 €), une très belle réussite en 2016 avec ses notes finement grillées, une bouche pulpeuse et les notes de cerise qui soulignent délicatement le vin. 27 €

91/100 DOMAINE THILL

● *Riesling Château de Schengen 2019*
Le nez évoque le pample-

mousse avec une touche exotique, la bouche offre de la rondeur, un fruité charnu et une finale fraîche et nette. Le riesling est une tradition très ancienne pour ce domaine. Un beau classique. 14 €

90/100 CHATEAU PAUQUÉ

● *Jungle 2018*
Ce vignoble planté en rivaner (croisement de riesling et de chasselas) a été à l'abandon pendant plusieurs années, d'où le nom de cette cuvée ! Son nez aromatique développe un registre herbacé, avec des notes d'agrumes, de camomille et de pêche. Un vin sec dont la texture enveloppante est apportée par l'élevage en bois. 23,95 €

90/100 CLOS MON VIEUX MOULIN - DUHR FRÈRES

● *Gewurztraminer Ahn Göllebour 2020*
Nez de litchi et d'épices complexe et agréable. La bouche est onctueuse et la trentaine de grammes de sucres est bien intégrée, avec une finale qui rappelle la pêche jaune. 19 €

90/100 CLOS DES ROCHERS

● *Riesling Grevenmacher Groärd 2018*
De couleur jaune clair, ce vin s'ouvre sur un registre de poire, mais aussi de moka et de pierre à silice. La bouche offre un volume généreux mais une finale appuyée par de beaux amers. 31 €

90/100 DOMAINE SUNNEN HOFFMANN

● *Pinot gris Schwepsange Kolteschbiert 2020*
Un nez de fruits jaunes avec une pointe exotique, la bouche est ample et généreuse, on ressent un fruit bien mûr et beaucoup de gourmandise. La finale reste nette avec toujours une sensation fruitée. 12,80 €

Château Pauqué, à Grevenmacher (Luxembourg)
Ses vins font référence dans le Grand-Duché



Abi Duhr multiplie les cuvées de cépages différents.

C'est au centre de Grevenmacher, petite commune de 5 000 habitants, que se cache une belle maison de maître où les vitraux sont ornés de grappes de raisins. Repris en 1988 par Abi Duhr, vigneron incontournable du Luxembourg, le château Pauqué se limitait alors à un seul vin. Depuis, les cuvées se multiplient avec des cépages différents, même si le riesling occupe la moitié du vignoble. Après des études à Bordeaux, Abi Duhr devient négociant-importateur dans son pays d'origine, professeur au lycée hôtelier et il crée l'association des sommeliers du Luxembourg, tout en produisant des vins qui font office de référence dans le Grand-Duché. La bouteille rhénane signifie que le vin a évolué en inox, tandis que la forme bourguignonne signe un élevage en barriques. Depuis peu, quelques cuvées de vins rouges complètent la gamme. C. F.

90/100 LINDEN-HEINISCH

● *Riesling Ehnen Wousselt Grand Premier cru 2020*
On relève des notes de clémentine au nez dans ce riesling "Grand Premier cru" longiligne, doté d'une acidité mûre et de beaux amers en finale. 16,80 €

89/100 CLOS MON VIEUX MOULIN - DUHR FRÈRES

● *Riesling 2018*
Nez d'écorce d'orange, avec une note florale pour ce riesling axé sur le fruit. La bouche est marquée par le millésime, dans une expression large et ronde, à boire dans les cinq ans. 17 €

89/100 DOMAINE MATHIS BASTIAN

● *Prélude Nanami Cuvée Blanc 2018*
Un vin croquant et fruité pour cet assemblage de pinot blanc et auxerrois. On retrouve des notes de pêche blanche en bouche. Un profil frais, croquant et pulpeux. Env. 12 €

89/100 ORCHARD

● *Mosella 2020*
Le nez apporte une belle palette d'arômes, des fruits jaunes, des fleurs de printemps et un côté légèrement grillé. La bouche est très fluide, elle paraît mince dans les premiers instants mais recèle une certaine longueur saline. Orchard est un projet récent initié par la vigneronne Corinne Kox pour mettre l'agroforesterie au cœur de ses parcelles. 46 €

88/100 DOMAINE SUNNEN HOFFMANN

● *Auxerrois Wintrange Hommelsbiert 2020*
Un registre racinaire pour cet auxerrois à la trame fine et légère. La bouche est pleine et charnue. Un vin simple mais équilibré. 14,50 €

88/100 ALICE HARTMANN

● *Riesling Sous le Rocher Ahn Palmberg 2019*
Un caractère presque exotique, la bouche est grasse, encore beaucoup de gaz, un style bien différent, finale avec une certaine accroche et de la puissance. 26 €



L'ALLEMAGNE

Dans ce pays, il faut distinguer plusieurs zones. Bien sûr, le long de la Saar, de la Ruwer et de la Moselle entre Trèves et Zell, le riesling est le cépage roi,

planté en grande majorité sur des schistes argileux. On retrouve ici les vigneron les plus réputés et emblématiques de la région (Egon Müller, Molitor, Haag, Schaefer, JJ Prüm), dont nous avons pu vanter les vins dans d'autres sujets. Nous sommes cette fois allés à la rencontre de la nouvelle génération qui s'installe, de vigneron récemment installés ou de caves coopératives dynamiques. Nous avons également retenu des domaines dans la partie la plus septentrionale, de Zell à Coblenze, où le grès et le sable permettent la production d'excellents effervescents et vins rouges. On retiendra aussi quelques mentions, qui peuvent nous guider sur l'équilibre des vins : Feinherb, un style sec-tendre très répandu, avec toujours une acidité haute mais pas de limite de sucres restants ; Trocken, qui garde toujours un équilibre entre sucre (9 grammes maximum) et acidité ; et Kabinett, où le sucre est présent (environ 40 grammes), le fruit pulpeux tout en gardant une sensation nette et fraîche en finale. À savoir aussi : pour la mention Alte Reben (vieilles vignes), le premier registre de vignes date de 1940 mais les pieds peuvent être plus âgés. Enfin, lors de l'élevage, le traditionnel foudre mosellan de 1000 litres permet de donner de la patine aux vins blancs sans les marquer. C'est à Trèves, au Bischöfliche Weingüter Trier, que l'on trouve la plus grande cave de foudres mosellans, avec 220 pièces.

Les vins effervescents

92/100 SEKTHAUS PHILIPP BENDER
● *Riesling Enkircher Herrenberg*
situé à Enkirch, voici un nouveau domaine, dédié unique-

ment aux effervescents. Philipp Bender s'est installé après une expérience chez Raumland, le pape du Sekt en Rheinessen. C'est le seul à produire un travail aussi précis dans la région, il a tapé dans le mille avec ses trois cuvées. Le nez rappelle la réglisse et les agrumes ; en bouche, la bulle est fine. Un long élevage sur lattes donne naissance à une bulle tout en finesse. Une pépite à ce prix ! 17 €

92/100 SEKTHAUS PHILIPP BENDER

● *Burger Falklay*
Notes d'amande et de fleur d'orange pour ce 100 % pinot blanc. La bulle est élégante, précise et salivante avec une impression de bergamote et d'orange amère en finale. 15 €

91/100 SEKTHAUS PHILIPP BENDER

● *Blanc de Noir (Enkircher Herrenberg)*
La bulle est légèrement moins persistante que les précédentes cuvées. Le fruit reste présent et pulpeux, avec des notes de quetsche et de cerise. 16 €

90/100 BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER

● *Riesling Scharzhofberger Brut*
Sur ce lieu-dit connu à travers le monde, cette cave est la seule à proposer des bulles de riesling. De fines notes d'épices, de quetsche avec un aspect finement torréfié au nez et quinze mois sur lattes pour offrir des bulles fines et fraîches et terminer par des notes d'agrumes. 18 €

Les vins blancs secs

94/100 MARKUS MOLITOR

● *Riesling Auslese Zeltinger Sonnenuhr 2020*
Un ovni que cet Auslese qui se déguste comme un vin sec. Ce domaine démontre qu'il

est possible de produire dans la région des grands vins secs de terroir, avec peu d'alcool, à garder plusieurs décennies. Des notes de fruits mûrs et de moka avec une touche florale. Le vin est puissant avec des extraits secs qui mettent en avant la mandarine. Un vin racé qui titre 11,5° d'alcool. 49 €

94/100 SCHLOSS LIESER

● *Riesling GG Niederberg Helden 2020*
Dans ce domaine créé en 1992, Thomas Haag passe peu à peu le flambeau à ses enfants, Lara et Niklas. Le vignoble s'est agrandi : 6 hectares en 1996, 24 hectares aujourd'hui. Le style des vins est toujours fin et classique, à l'instar de cette cuvée fraîche, aux notes d'agrumes et de fruit de la passion. La bouche est salivante, avec de beaux amers. 35 €

94/100 WEINGUT NIK WEIS ST. URBANS-HOF

● *Riesling Trocken Bockstein 2020*
Un profil étroit et pointu pour



Lara et Niklas Haag livrent un riesling frais et concentré, dans un style fin et classique.

ce vin concentré et rafraîchissant, à garder quelques années... Tout en équilibre, il déploie de beaux amers en finale. Un domaine reconnu de Leiwien qui profite du patrimoine de vignes maternel dans la Saar. 36 €

93/100
MAX KILBURG
● *Riesling Trocken Piesporter Goldtröpfchen 2020*

Très joli nez de kumquat et de fleur de glycine dans ce riesling. La bouche est salivante et pulpeuse, soulignée par une finale épicée et légèrement exotique. Fils du domaine familial Weingut Geierslay, Max Kilburg propose ici des vins secs sous son nom, avec une étiquette plus actuelle. Une vision plus moderne, après une expérience dans l'hémisphère sud. 19,90 €

93/100
MAX KILBURG
● *Riesling Trocken Piesporter Goldtröpfchen 2018*

Un nez déjà plus évolué pour ce 2018, avec des notes de pierre à fusil. Le terroir de schiste se manifeste, avec plus de minéralité et d'extrait sec et une belle amertume en finale. **Pas en vente**

93/100
WEINGUT MARTIN CONRAD
● *Riesling Trocken Brauneberger Juffer GG 2020*

Nez de coing, notes légèrement exotiques, accompagnées de fruits blancs pour ce jeune riesling. La bouche est onctueuse. Un bel équilibre général rend le vin déjà prêt. Un domaine historique et discret où l'on peut également profiter d'un bel accueil à l'hôtel-restaurant familial. 29,90 €

93/100
WEINGUT MATTHIAS LAY
● *Riesling Trocken Raffes Pündericher Marienburg 2020*

Ce lieu-dit très caillouteux

se montre propice aux vins de garde. Il faudra donc laisser le temps à ce riesling très subtil pour s'ouvrir. Il recèle déjà de fines notes de bergamote. Élégant et fin, on salue sa minéralité qui arrive en milieu de bouche et allonge le vin avec une sensation de peau de mandarine. Très bel équilibre ! 19,50 €

Cantzeim, à Kanzem an der Saar (Allemagne) Un accueil chaleureux et sobre, à l'image de leurs vins



Anna et Stephan Reimann proposent de superbes chambres d'hôte.

Planté depuis deux siècles seulement, le vignoble des rives de la Saar est plus récent que celui qui borde la Moselle. Dans ce paysage moins pentu, plus sauvage et ponctué de vallées ouvertes, les liens historiques avec la France et le Luxembourg sont forts. C'est là qu'Anna Reimann nous accueille au domaine Cantzeim dans un français impeccable. Elle et son mari Stephan sont horticulteurs et agronomes. Lui est également docteur en protection des plantes. Ils ont donc décidé de créer un domaine de 7 hectares en 2016. Pour mettre en avant leur passion pour le vin, la vigne et l'architecture, ils ont construit leur chai et de très belles chambres d'hôte. Leur accueil est à la fois chaleureux et sobre, à l'image de leurs vins, purs et précis, dans lesquels le riesling est roi. C. F.

93/100
WEINGUT NIK WEIS ST. URBANS-HOF
● *Riesling Trocken Goldtröpfchen 2020*

Ce vin ample joue avec une sensation de miel et de fleurs mellifères. De la rondeur et du gras, ancrés dans un très bel équilibre, où la sensation de fruits jaunes prend une place centrale en bouche. 29 €

92/100
CANTZHEIM
● *Riesling Die Kupp 2020*

Une représentation fidèle de la finesse de la Saar avec ses notes d'herbes aromatiques et de menthe. L'acidité en filigrane accompagne le support minéral et salivant du vin. 24 €

92/100
MAXIMIN GRÜNHAUS
● *Riesling Superior Herrenberg 2020*

Situé au début de la Ruwer, ce domaine a pour spécificité un terroir de 34 hectares d'un seul tenant, avec un monopole sur le terroir du Herrenberg, constitué de schiste bleu, riche en fer. On trouve dans ce vin des parfums de menthe, un côté frais et salivant. Un minéral enrobé par un fruit juste mûr et une finale élégante avec de beaux amers. 25 €

92/100
WEINGUT ERBEN VON BEULWITZ
● *Riesling Trocken Im Taubenberg Kaseler Nieschen 2020*

Un nez complexe aux notes florales et épicées, avec une sensation caillouteuse. Ce vin sec a besoin de temps pour s'ouvrir sur un registre d'agrumes confits. 19,50 €

92/100
VAN VOLXEM
● *Riesling Alte Reben 2016*

Des notes de fruits jaunes avec une belle évolution (cire d'abeille). La bouche est ample, expressive, mais de style sec. Un vin où le fruit et la minéralité ne font qu'un, avec moins de 12° d'alcool. Les nouveaux bâtiments combinent tradition et modernité, un passage obligé pour découvrir les cuvées de ce domaine incontournable ! N. C.

92/100
WEINGUT ALBERT KALLFELZ
● *Riesling Trocken Merler Königslay Terrassen GG 2020*

Très ouvert au nez, on per-

çoit des arômes de fleurs de printemps et un caractère très fruité. En bouche, le vin est frais et élané, avec une sensation de pêche de vigne et des notes de céréales. Ce domaine de la partie nord, au-dessus de Zell, est l'un des plus gros producteurs de la région. 18,95 €

92/100
WEINGUT CLAES SCHMITT ERBEN
● *Riesling Trocken Sontheilen Trittenheimer Apotheke 2020*

Un vin ouvert sur les fruits à chair blanche, un côté floral et acacia. La bouche est équilibrée. Ce blanc sec n'est pas trop vif avec ses notes de citron confit en finale. Un domaine qui propose une belle gamme à des prix attractifs... Le bon plan de la région ? 15 €

91/100
BISCHÖFLICHE WEINGÜTER TRIER
● *Riesling Spätlese trocken Erdener Treppchen 2015*

Une pure expression de schiste avec ses notes grillées, de fruit jaune et une impression de thym citron. La bouche est épicée et fraîche, couplée à de beaux amers, une impression saline avec une finale ponctuée par de beaux amers et l'orange sanguine. 14,70 €

Les vins blancs secs-tendres

Ce sont les **Fruchtsüss Kabinett et Feinherb** ; fermentation spontanée, moins de 10° d'alcool. Pour le palais français, le **Feinherb** est une catégorie de vin souvent incomprise, avec une forte acidité et un sucre restant.

92/100
WEINGUT BENEDICT LOOSEN ERBEN
● *Riesling Spätlese Ürziger Würzgarten In der Kranklei 2020*

Cette très belle parcelle de rhyolites donne naissance à des vins moelleux. Nez

complexe de cire, tilleul, épices avec une touche miellée. La bouche est très fraîche avec une expression de mangue. La texture reste élégante, sans trop d'enveloppe mais avec une fine sucrosité qui lui donne de l'allonge. 11,90 €

92/100
WEINGUT CARLO SCHMITT
● *Riesling Kabinett Neumagener Rosengärtchen 2020*

Le nez évoque des fruits mûrs, une maturité bien poussée, qui apporte des notes de pêche. Un côté plus volumineux, ample, large et l'on garde une sensation de fruits à noyau en finale, avec une acidité qui souligne le vin. 16 €

92/100
WEINGUT NIK WEIS ST. URBANS-HOF
● *Riesling Kabinett Bockstein 2020*

Notes de menthe poivrée et d'abricot. Un vin tout en rond mais une belle acidité qui allonge le vin et prolonge cette sensation pulpeuse, combinaison de fruit et de minéralité, avec une quarantaine de grammes de sucres restants. 16,80 €

91/100
WEINGUT CLAES SCHMITT ERBEN
● *Riesling Kabinett Neumagener Rosengärtchen 2020*

Cette catégorie Fruchtsüss porte bien son nom pour ce vin proche du fruit sucré. Nez de poire williams, fruits blancs ; bouche au fruit avenant mais sans lourdeur et à la finale de poivre blanc, d'un bel éclat. Avec 8,5° d'alcool, une haute acidité et plus de 40 grammes de sucre restant, l'équilibre est réussi. 8 €

90/100
WEINGUT BLESIVS
● *Riesling Spätlese Graacher Himmelreich 2020*

Une pure expression de fruits, équilibrée et dynamique pour

ce beau rapport prix/plaisir produit par le jeune vigneron Florian. 9,60 €

90/100
WEINGUT CARLO SCHMITT
● *Gutsriesling Feinherb 2020*

Nez mentholé, appuyé par des notes de verveine et de pêche. La bouche est balancée entre une juste fraîcheur et une sucrosité présente mais bien intégrée. 8 €

Les vins rouges

On est ici dans l'univers du pinot noir ou Blauer Spätburgunder (nom officiel). Une poignée de producteurs cultivent la syrah, mais plutôt à titre expérimental.

94/100
MARKUS MOLITOR
● *Pinot noir Graacher Himmelreich 2018*

Planté en 1987 avec des clones de Chambolle-Musigny, ce pinot noir affiche une robe légère, un nez floral, appuyé par des notes de framboise, de cerise et de poivre. L'élevage est très bien intégré pour donner un ensemble juste, précis et salivant avec une impression de graphite. 120 €

92/100
LEHNERT VEIT
● *Pinot Noir Trocken Falkenberg 2019*

Cette colline de schiste, située au-dessus du Goldtröpfchen, livre des vins rouges délicieux. Ici, des notes de cerise et de framboise sauvage avec un support légèrement grillé. La bouche est pulpeuse, avec des tanins souples et une finesse évidente. Le 2016 dégusté se montre très élégant avec une sensation poudrée en bouche. 19,80 €

91/100
MAX KILBURG
● *Ohligsborg Pinot Noir 2017*

Le nez floral de ce pinot noir rappelle la rose et les fruits



Issu de clones de Chambolle-Musigny, ce pinot noir de Markus Molitor est juste, précis et salivant.

des bois. La bouche se montre franche, s'exprimant sur les fruits rouges charnus. La finale est fraîche. 19,90 €

91/100
WEINGUT GEIERSLAY
● *Spätburgunder SAX 2018*

On retrouve Max Kilburg qui officie dans le domaine familial. Cette cuvée est un clin d'œil à son passage dans l'hémisphère sud : elle est baptisée SAX pour "South African Experience". C'est un vin facile d'accès, avec ses notes de kirsch et de quetsche. Les tanins sont onctueux et la finale éclatante. 11,90 €

90/100
WEINGUT BAUER
● *Spätburgunder 2018*

Nez de réglisse et de fruits rouges. En bouche, ce vin révèle un côté pulpeux avec des tanins bien intégrés, une sensation soyeuse et un côté finement épicé-grillé. 25 €