

Riesling 2005 «Clos Ste Hune», Domaine Trimbach, par Anne-Sophie Pic, Restaurant Pic à Valence, Octobre 2011.

<http://blog.pic-valence.com/riesling-2005-«-clos-sainte-hune-»-domaine-trimbach/>



■ Riesling 2005, « Clos Sainte Hune », Domaine Trimbach

par Anne-Sophie Pic le 14 octobre 2011

Parmi tous les plus grands vins produits au travers du monde, certains cépages ont une capacité extraordinaire à accompagner, souligner ou même révéler les cuisines les plus complexes ... Et le Riesling appartient à ces grands cépages ! En mêlant avec subtilité, le corps, la fraîcheur et la race, le riesling offre des possibilités infinies pour réaliser des accords mets et vins surprenants.

Située au cœur du Grand Cru Rosacker, Le Clos Sainte Hune du Domaine Trimbach donne naissance chaque année à une quantité infime de vins fabuleux.

Le millésime 2005 présente une ampleur extraordinaire... On sent tout d'abord les fruits jaunes bien mûrs ! La nectarine et l'abricot mais également une pointe fumée et minérale ! En bouche le vin présente une grande structure ... D'abord rond et souple, il évolue ensuite sur une trame tendue et droite. La présence, le corps et la longueur que ce vin procure en bouche sont incroyables...

Pour l'accord mets et vins, ce Riesling demande non seulement de la finesse mais également une cuisine de texture et de caractère sous peine d'être trop envahissant. La chair du homard peut apporter un mariage complice... Associé à un consommé que je prépare avec des fruits rouges, l'association peut être intéressante... Un accord en harmonie.

Si l'on souhaite jouer le contraste, l'association avec l'amertume du thé Matcha me plait beaucoup...

Marié à la finesse du turbot que je dépose sur une embeurrée de poireaux crayons et d'anchois, l'accord sera cette fois plus marqué ! La trame un peu végétale et très pure de la préparation, sera un faire-valoir délicat pour souligner la grande minéralité du vin.