

La cuvée spéciale de la Maison Trimbach (Alsace)

Je me suis souvent demandé par quel mystère les grands Alsaces, surtout dans le registre du Riesling, pouvaient acquérir une dimension qui frise parfois le phénoménal.

La réponse est évidemment enfouie dans les profondeurs des terroirs multiples qui font la force du sol vosgien. Si j'ouvre une fois de plus le livre référence de **Serge Dubs** sur les Grands Crus d'Alsace, c'est pour survoler le temps de cette chronique les trois grands crus qui font la réputation de Ribeauvillé, bourgade paisible à l'entrée d'une vallée connue pour ses distillateurs.

Mais Ribeauvillé est aussi le siège de la maison Trimbach avec laquelle tous les sommeliers du monde sont non seulement familiers, mais fiers de travailler. La famille Trimbach vit sur place depuis 375 ans et c'est pour marquer cet anniversaire que collégialement, les Trimbach ont composé une cuvée spéciale à partir d'une autre cuvée, la cultissime « **Frédéric Émile** », assemblage de deux grands crus, le Geisberg et l'Osterberg dont vous trouverez toutes les particularités en parcourant le livre de Serge et de son complice, **Denis Ritzenthaler**.

Le vin est massif, musclé, mais svelte, ciselé dans une chair à la maturité juste. Un corps charnu, une tonalité à la fois pierreuse – on devine presque le grain du sol - et bien fruitée. Un cocktail exotique où le pamplemousse rose rencontre les fruits de la passion et le petit ananas d'Afrique, à peine sucré et si juteux. Le genre de flacon que l'on peut oublier des décennies aux tréfonds de sa cave. Personnellement, je compte l'aborder à l'apéritif avec de fines gougères. Après l'avoir transvasé dans une carafe posée sur un lit de glace, je le goûterai en profondeur, gorgée après gorgée, en prenant soin de profiter de ses moindres recoins, de sa grâce. Je songerai alors au temps qui passe et à ces vigneron alsaciens à ranger dans la catégorie des grands de ce monde.

Cuvée spéciale from Maison Trimbach (Alsace)

I have often wondered by what mysterious process the very finest Alsace wines, and in particular in Riesling wines, were able to acquire an expression that at times is almost astounding. The answer is evidently buried in the depths of the manifold terroirs that constitute the force of the Vosges soil. If once again I refer to **Serge Dubs'** book about Alsace's Great Growths, it is to find for this article a quick review about three great growths that establish the renown of Ribeauvillé, a small, quiet town located at the entrance to a valley well-known for its distillers. But Ribeauvillé is also home to the head office of Maison Trimbach, a firm which sommeliers all over the world are not only familiar with but proud to work with. The Trimbach family's presence in Ribeauvillé dates back 375 years and to mark this anniversary, current members of the Trimbach family have produced a special cuvee, using as a basis another highly revered cuvee, "**Frédéric Émile**", a blend of two Great Growths: Geisberg and Osterberg, details of which can be found by browsing through the book written by Serge Dubs and his associate, **Denis Ritzenthaler**.

The wine is massive, muscular, but slender, shaped with ideally mature structure. Fleeshy, it possesses a stony hint (one can almost sense the texture of the soil) and intense fruity flavours. An exotic cocktail where pink grapefruit mingles with passion fruit and small African pineapple, delicately sweet and so juicy. It is the type of wine one can leave for decades in the depths of a cellar. Personally, I intend to serve it as an aperitif accompanied by thin cheese puffs. Having poured it into a decanter standing on a bed of ice, I will taste it profoundly, sip after sip, taking great care to perceive every slightest feature and its magnificent elegance. Then I will muse on the time I spent with these winegrowers from Alsace who surely deserve to be rated alongside the world's most eminent winemakers.

Maison Trimbach
15 Route de Bergheim
68150 Ribeauvillé
Tél. 03 89 73 60 30
www.maison-trimbach.fr

