

## LES GRANDS VINS ANCIENS



François Audouze

# Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1976

*Ce vin au jaune doré et vert d'une intensité rare est à un stade de perfection absolue.*

Lorsqu'au tout début de ma carrière j'ai effectué un stage à Nantes, je prenais mon café de bon matin et je constatais que de nombreux clients buvaient un ballon de gros-plant avant le travail. Ça me paraissait étrange. À Paris, à la même période, il y a plus de cinquante ans, c'était plutôt un verre d'alsace qu'on trouvait au comptoir. Et ce qui se buvait à Paris ne brillait pas par sa qualité. C'est bien plus tard que j'ai découvert de très grands vins d'Alsace et j'ai eu la chance de goûter ceux de Trimbach dont le Clos Sainte Hune. Le millésime 1976 m'est apparu comme le plus enthousiasmant. En voici quelques-uns, souvent piochés dans la cave du restaurant Laurent.

Le Clos Sainte Hune Trimbach 1976 est un riesling invraisemblable. Il a bien sûr un nez de riesling, avec cette discrète évocation de pétrole. Mais, en bouche, c'est un lingot du même or que sa robe flamboyante. Le vin est lourd, onctueux. Il a des saveurs fumées, langoureuses mais aussi énigmatiques, comme un vin du Jura. D'une immense qualité et d'un plaisir rare. Sur des écrevisses, mais surtout sur des raviolis de cèpes, l'accord est brillant. C'est un riesling de perfection. Une autre fois, j'avais l'intuition que le Clos Sainte Hune Trimbach 1976 serait le compagnon du pied de cochon, et ce fut le cas. Avec le pied de porc, c'est un bonheur de soleil, de gouleyant, d'expressivité intelligente. Une autre fois encore, mon convive commande tête de veau et pied de porc (la tête et les jambes), je commande escargots et pied de porc, tout cela est particulièrement « Frenchie ». J'appelle à la barre, puisqu'il faut un témoin de poids, un riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1976. Le parfum est magnifique, d'une classe folle. La couleur est d'un or jaune réjouissant. Je suis un peu étonné qu'en bouche la trace citronnée appuyée occulte le message de riesling. Je ne dis rien, mais le vin est un peu limité, loin des perfections que ce millésime m'a déjà réservées. De telles expériences existent. Une autre fois, c'est en Californie que Jean

Trimbach a présenté des verticales de la Cuvée Frédéric Emile et du Clos Sainte Hune en 36 vins différents, dont 19 pour le Clos Sainte Hune : 1971, 1975, 1976, 1979, 1983, 1985, 1988, 1989 (2), 1990, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000. J'ai écrit ceci : *« Comme prévu, c'est le Clos Sainte Hune Trimbach 1976 qui a été la star de la soirée, vin que j'ai bu plusieurs fois avec un immense plaisir, représentant la perfection du riesling actuel. Ces soirées ont l'avantage de donner l'occasion de mieux connaître un domaine. J'ai eu la confirmation que le Clos Sainte Hune gagne en délices avec l'âge. La Cuvée Frédéric Emile s'est montrée sous un jour très favorable. Jean Trimbach a parlé avec passion de son domaine. »*

Une autre fois, au Laurent, je demande à Ghislain de préparer un Clos Sainte Hune 1976 et lui indique que nous déciderons du deuxième vin quand mon invité sera arrivé. Le Sainte Hune apparaît un peu trop froid, aussi le premier contact est acide et glycéринé. Mais la couleur est tellement belle, de prune dorée, que ce vin promet d'être grand. Et quand il s'épanouit dans le verre, il devient en effet intemporel, d'un équilibre rare et d'une structure d'une logique profonde. C'est un vin de perfection que l'araignée – plat iconique du Laurent – élargit.

Ce vin au jaune doré et vert d'une intensité rare est à un stade de perfection absolue. Son âge a permis un travail d'intégration de toutes les composantes pour atteindre un équilibre total. Il glisse en bouche avec un gras sensuel, combinant les fruits jaunes et or. Ce Sainte Hune est en état de grâce, au sommet de ce qu'il est capable d'offrir, c'est-à-dire le meilleur. Il y a bien sûr d'autres grands Sainte Hune, comme 1989 et 2002 par exemple, mais j'ai un faible pour ce 1976 qui est la forme la plus aboutie du riesling, ce cépage qui donne des vins de finesse et de précision incommensurables. Les années de sécheresse peuvent décidément offrir de très grands vins... ✨

[francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)