S comme sylvaner

Auteur : Christian Pion

Date : 29 septembre 2021

Grand oublié des cépages alsaciens, le sylvaner mérite d'être redécouvert toutes affaires cessantes. Démonstration par l'exemple.

Nous sommes à Mittelbergheim, sur une terrasse dominant les vignes. Cadre idoine pour un salon des vins bio permettant d'explorer les atouts du sylvaner, archétype du vin gouleyant, léger et frais. Le cépage est le compagnon sans chichis d'une cuisine alsacienne riche et paysanne. Originaire d'Autriche, il a conquis de nombreux pays du centre de l'Europe. Le 51e grand cru d'Alsace couronne ce cépage sur le terroir du Zotzenberg. On pourrait discerner deux styles, l'un, traditionnel, fait de légèreté, de fraîcheur. Il est apprécié des amateurs de vins de soif. L'autre, plus complexe, révèle, par sa texture longiligne, une sapidité noble, aux agréables amers

gastronomiques. Quelques années de garde confèrent à ces flacons une touche de menthol, de fleur d’acacia et une salinité salivante. Voilà vins de gastronomie, compagnons d’une cuisine de poissons, éventuellement fumés, d’escargots... Nos coups de cœur ? Le sylvaner vieilles vignes nature 2017 d’André Rohrer, original, sèveux et sapide. Citons aussi le grand classique de l’appellation Zotzenberg 2017 d’Albert Seltz (encore tout en retenue, précis, riche sans lourdeur, tendu et salin) et la cuvée Z 2016 d’Éric Rominger, toute en finesse.

Domaine André Rohrer
22 rue des Vosges (Mittelbergheim)

Domaine Albert Seltz
21 rue Principale (Mittelbergheim)
albert-seltz.fr

Domaine Eric Rominger
16 rue Saint Blaise (Westhaten)
domaineromingerfr