

DOMAINE PIERRE FRICK, 1954-2003

Jean-Pierre et Chantal Frick sont connus pour leur engagement écologique. Leur vignoble de Pfaffenheim est conduit en biodynamie depuis 25 ans. A cette époque, Jean-Pierre, dont le premier millésime sur le domaine familial remonte à 1976, était donc un vrai pionnier en la matière. Aussi, lorsqu'ils me proposèrent de participer à une dégustation privée de leurs vins anciens, je ne pus qu'accepter avec le plus grand intérêt.

D'étonnement en étonnement

En me rendant au domaine le 31 octobre, je m'imaginai déguster un grand nombre de rieslings. La capacité de vieillissement de ce cépage ne fait en effet plus de doute. Et bien, pas du tout, la dizaine de participants a eu droit en une déclinaison de 54 vins à un incroyable enchaînement de cépages qui ont démontré leur capacité à traverser les années. Une première série alignait 10 pinots noirs : si le Rotmurlé 1999 m'a séduit par son fruit de griottes macérées et ses tannins soyeux, ma palme d'or est allée au 1983 au nez délicat de violette, café, torréfaction précédant une bouche équilibrée de petits fruits rouges.

Les blancs

Dans la famille des pinots, le pinot d'Alsace Steinert 1959 avait gardé une belle fraîcheur : nez d'humus, bois sec et bouche de fruit jaune, de cire. En pinot gris, un joli 1999 au nez de poire, de sucre farine et une bouche au toucher de velours en attaque avant la fraîcheur de la finale. Mais ensuite, quel plaisir de goûter ce 1954 (!) ; une sorte de simplicité tranquille due à l'affinement d'une matière structurée autour de l'acidité : arômes d'orge, de rhum, une touche de caramel, vraiment encore bien vivant ! Par opposition le SGN 89 était un vin fort aux notes de fruits rouges cuits et à la richesse tenue par une acidité ferme, notamment en sa part acétique. Surprise ensuite, nous enchaînons sur deux chasselas. Le 92, non chaptalisé à 10'5, démontre que 13 ou plus degrés d'alcool ne sont pas nécessaires au vieillissement : petit nez de pain d'épices, de miel d'acacia et de cire d'abeilles, jolie bouche fluide sur une note végétale et note de citron en finale. Le sylvaner ne pouvait dès lors pas être en reste. Un 2002 sans SO2 offrait un nez puissant d'agrumes confits, de lavande sur une bouche très vive, à l'acidité d'agrumes, une finale minérale. Quant au 1959, son nez de noix séchée précédait une bouche avec encore de la matière, du gras et de la salinité. Il démontre qu'avec des rendements limités, le sylvaner possède un potentiel de vieillissement intéressant. Série moins excitante avec des gewürztraminer dont seuls les SGN 1989 et 1990 avaient bien survécu avant d'entamer un final de...

... 9 rieslings

79 : bouchonné

87 : sans chaptalisation, un caractère fort, à l'acidité citrique

83 : encore bien vif, minéral, de la force

71 : que de fond encore dans ce vieux vin aux arômes délicats de pain d'épices et à la structure rigoureuse, droite, avec une minéralité saline



*In Vino Veritas
Décembre 2011 / Janvier 2012*

89 : G.C.Steinert : un nez serré et une bouche sur la vivacité, un vin sec avec du fond
90 : G.C.Steinert : autre vin sec, un petit gras autour d'une colonne vertébrale de fraîcheur minérale

89 : V.T. Narcisse : tilleul, humus au nez, plus dilué, chaleur en finale

89 : V.T. Goldmund : très tendre à l'attaque puis plus élané, trop court pour une V.T.

89 : S.G.N. : iodé et salin au premier nez puis mandarine, coing, la richesse du sucre en bouche

Que conclure ? Bien entendu certains vins avaient mieux résisté à l'épreuve du temps que d'autres. Question de millésime, question de bouchon notamment. Mais cette dégustation « à forte charge culturelle » selon les termes de Jean-Pierre a confirmé que le vignoble alsacien est un Grand, capable de nous délivrer des vins au fort potentiel. Certes, les méthodes de travail à la vigne comme en cave ont beaucoup évolué en 50 ans. Certains diront peut-être que les vins actuels vieilliront moins bien. Je n'en crois rien, en tout cas pour les vins de terroir authentiques. Car ils sont plus complets que ceux des décennies passées, et ont donc à mon sens encore plus de potentiel de vieillissement. Quoiqu'il en soit, merci Jean-Pierre et Chantal, et surtout merci l'Alsace.

Bernard Arnould