

## Balthasar Ress-Riesling Auslese

Balthasar Ress fonde en 1870 le domaine qui porte son nom. Son arrière-petit-fils, Stefan Ress, et le fils de celui-ci, Christian, sont aujourd'hui aux commandes. Leur propriété, l'une des plus réputées d'Allemagne, est située à Hattenheim, dans le Rheingau, entre le Rhin et les monts du Taunus. Elle comprend plusieurs vignobles afin de varier les expositions et les sols : loess, argile, ardoise et quartz. Sur une trentaine d'hectares, ils produisent 90 % de riesling et 10 % de pinot noir, toujours vendangés à la main.

### FICHE D'IDENTITÉ



Cépage :  
**riesling.**

Région :  
**Rheingau.**

Domaine :  
**Balthasar Ress.**

Importateur :  
**Paul Tracy.**

■ Ce riesling Auslese provient des pentes argileuses du vignoble d'Hattenheimer Nussbrunnen. Auslese signifie « sélection » en allemand : les vins qui portent cette mention sont donc issus de grappes spécialement choisies pour leur grande maturité.

■ Tous les types de vins que la législation allemande détermine en fonction de la quantité de sucre sont en effet proposés par la maison, du plus sec au plus sucré, du « Trocken » aux liquoreux les plus denses, sans oublier les vins de glace. Situé au milieu de cet arpège de la douceur, ce vin, très moelleux, n'est disponible qu'en demi-bouteille. Même avec plusieurs convives autour de la table, il n'en faut pas plus pour apprécier sa prestance et sa finesse, que le sucre n'empâte jamais. S'il est dégusté seul (sans plat, pas sans convive !), la démonstration est encore plus éclatante. Mais s'il doit être savouré sur un dessert, ce dernier ne devra pas être trop sucré.



### NOTE DE DÉGUSTATION : \*\*

- ROBE : or assez vif.
- NEZ : des fruits très mûrs, pêche et abricot dans un premier temps, accompagnent l'habituel côté minéral et truffé du riesling.
- BOUCHE : la pêche est toujours présente. Grâce à une acidité perceptible de l'attaque à la finale, et à un alcool qui sait se faire oublier (8° seulement), la fraîcheur sous-tend l'ensemble dans un équilibre aérien.



### ACCORDS METS ET VINS

- AVEC DES PLATS LOCAUX : kouglof.
- AVEC DES PLATS FRANÇAIS : brioche ou tarte aux pommes.

## Balthasar Ress-Riesling Kabine

Le domaine de Balthasar Ress (voir ci-contre) fait partie des propriétés renommées du Rheingau. Les rieslings de cette région figurent parmi les plus d'Allemagne, et les meilleurs du monde. Blotties au creux d'un coude du Rhin rive nord du fleuve, la plupart des vignes de cette zone sont orientées plein sud et sont réputées pour donner des rieslings jeunes et élégants, qui acquièrent en vieillesse une complexité et équilibre. C'est aussi le cas de cette cuvée, plus moelleuse que les alsaciens, malgré son appellation Kabinett qui désigne des vins plus légers et

### FICHE D'IDENTITÉ



Cépage :  
**riesling.**

Région :  
**Rheingau.**

Domaine :  
**Balthasar Ress.**

Importateur :  
**Paul Tracy.**

■ Si ce vin vous séduit, sachez qu'à Engelmansberg, autre vignoble de la propriété, il est possible de louer des pieds de vigne pour 3, 5, 10 ou 25 ans, moyennant 60 à 205 €. Les vins qui y sont produits se caractérisent eux aussi par leur grande élégance. Gratifiés d'un contrat en bonne et due forme, les heureux locataires se voient automatiquement attribuer une bouteille par an et par pied loué. De plus, ils peuvent venir voir à tout moment comment évolue « leur » vigne. Pour un passionné de vins, il est toujours amusant et émouvant de voir grandir et vieillir « son » cep... Et de pouvoir annoncer fièrement à ses amis, en ouvrant la bouteille annuelle : « Voilà un verre de ma vigne en Allemagne ! » Tous les renseignements sont sur le site Internet de Balthasar Ress ([www.ress-wine.com](http://www.ress-wine.com)).



### NOTE DE DÉGUSTATION : \*\*

- ROBE : pâle.
- NEZ : les arômes habituels du riesling - silex, truffe, voire pétrole - se voient ici avec des nuances de lys, de chèvre-feuille et de pomme.
- BOUCHE : florale, elle séduit par son niveau de sucre résiduel élevé. Elle constitue en aucun cas un obstacle à la fraîcheur du vin. Plaisante, elle présente une note fumée très intéressante, en complément des premières impressions au nez.



### ACCORDS METS ET VINS

- AVEC DES PLATS LOCAUX : coq au riesling.
- AVEC DES PLATS FRANÇAIS : pâtes aux fruits de mer.