



VINS DE PRESTIGE

Les vins d'Egon Müller (Domaine viticol Scharzhofberg) Mosel-Saar-Ruwer

Les TBA n'existent que depuis 1959 et donnent lieu au millésimes suivants : 59, 71, 75, 76, 89, 90, 94, 95, 97, 99, 00, 01, 03, 05, 06, 07, 09, 10, 11, 15, 17, 18. L'accélération des fréquences est liée au réchauffement climatique. Egon Müller nous dit qu'il n'aurait pas dû faire 2000, mais il l'a fait pour son fils né cette année-là et il n'a rien commercialisé.



Ce domaine viticole historiquement important est situé dans la commune de Wiltingen (région de la Sarre) dans la région viticole allemande de la Moselle. Ses origines remontent à une donation au monastère Sainte-Marie en l'an 700. Par la suite, le monastère a également cultivé des vignes dans la région du célèbre vignoble actuel du Scharzhofberg. En 1037, un document confirme la propriété de la zone centrale de l'actuel Scharzhof. Dans l'inventaire des biens du monastère, le nom "Scharz" est mentionné pour la première fois en 1340. Après la sécularisation sous Napoléon (1769-1821), le domaine fut vendu aux enchères en 1797. Par mariage, une partie est devenue la propriété de Felix Müller (1810-1888) en 1837. Son fils Egon Müller Ier (1853-1932) en devint l'unique propriétaire. Dans les années qui suivirent, ce dernier amena le domaine à un grand succès et à une grande renommée, avec des participations réussies aux expositions mondiales.

Son petit-fils Egon Müller III. (1919-2001) a passé le flambeau à son fils Egon Müller IV en 1991, qui dirige désormais l'entreprise depuis cinq générations. Avec le millésime 2000, le nouveau maître de chai Stefan Fobian a succédé à Horst Frank, qui a travaillé avec succès pendant des décennies au Scharzhof. Le vignoble comprend au total 16 hectares de vignes dans le fameux lieu-dit Scharzhofberg (7 ha), dans le lieu-dit Braune Kupp (4 ha), qui est la propriété exclusive de l'entreprise, ainsi que dans le lieu-dit Kupp. Le cépage cultivé est presque exclusivement le Riesling (95%).



Le domaine viticole "Le Gallais" à Wiltingen a été repris dès 1954. Les vins issus du terroir Braune Kupp sont commercialisés sous ce label. Il existe une coentreprise avec le domaine viticole "Kastel Belá" du baron Ullmann dans le sud de la Slovaquie, près de la frontière hongroise, où sont produits des rieslings secs.

Le domaine est membre du VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter), ainsi que de la célèbre association PFV (Primum Familiae Vini).

Vignobles

La superficie du vignoble est de 8,5 hectares. Les sols sont en grande partie composés d'ardoise, capable d'emmagasiner la chaleur du jour avant de la restituer lentement la nuit, de sorte que les vignes bénéficient d'un climat doux. La Moselle est l'une des meilleures régions viticoles d'Allemagne, où l'on ne cultive que des vins blancs. Certes, une grande partie des vignobles est plantée de riesling, de müller-thurgau et d'elbling, mais le

domaine s'est spécialisé dans la culture du riesling, le cépage phare, qui se caractérise par une grande minéralité et une finesse incomparable. C'est pourquoi les vins de riesling ont un goût fruité et une durée de vie exceptionnelle. Les anciennes traditions ont toujours la part belle dans la vinification. C'est pourquoi le propriétaire actuel garde à

l'esprit la devise de son ancêtre Egon Müller III, qui considérait que les vins développaient leurs arômes exclusivement dans les vignes. C'est pourquoi les champs sont labourés intensivement et traités avec des engrais naturels afin de fournir des nutriments aux vignes. Hormis le soufre, aucun exhausteur de goût ni conservateur n'est utilisé. Afin de laisser les raisins aussi intacts que possible, ils sont cueillis à la main et traités avec un soin particulier. Les rieslings du domaine Müller sont convaincants à tous points de vue. Les vins doux nobles sont considérés comme de véritables œuvres d'art, car le nez et le goût sont pour ainsi dire en harmonie. Le goût frais des fruits, qui allie pamplemousse, fruits de la passion et maracuja, s'associe à la menthe pour créer en bouche une fascinante interaction aromatique.

Terroir

Depuis toujours, les Müller savent mieux que quiconque tirer profit du sol parfait du Scharzhofberg. Celui-ci se caractérise notamment par un schiste gris très altéré, une terre fine argileuse et limoneuse et une forte teneur en fer. Ce sol, combiné au climat frais de la Moselle et à une exposition relativement raide vers le sud, offre aux vignes de riesling des conditions de croissance idéales. Mais les meilleures conditions ne servent à rien si elles ne sont pas parfaitement exploitées. Pour ce faire, Egon Müller IV et son maître de chai Stefan Fobian procèdent traditionnellement de manière minimaliste. Pour cela, le vignoble est labouré jusqu'à six fois par an et le rendement est réduit à environ 30-60 hl/ha grâce à une taille et une sélection radicales.



Les récoltes

Les vendanges se font en fonction de la maturité des raisins, en plusieurs tranches, qui sont vinifiées et mises en bouteille séparément.

Les vignes, dont certaines ont encore leurs racines, sont entièrement vendangées à la main, puis transportées dans de petits récipients jusqu'au pressoir. Après un pressurage délicat, une fermentation spontanée a lieu dans des fûts ou des cuves en inox. Grâce aux basses températures du chai, la fermentation s'arrête souvent d'elle-même et le vin conserve son sucre résiduel naturel.

On ne produit que des vins doux résiduels jusqu'à la sélection de grains secs et le vin de glace. Il n'est pas rare de voir cinq à six sélections différentes au cours d'une année.

Les grains de riesling atteints de botrytis, une pourriture noble, et ratatinés sont égrappés un par un à la main. Les vendangeurs ne sélectionnent que les grains parfaits, qui sont ensuite triés à nouveau au domaine. Il en résulte un produit d'une telle qualité et d'un tel prix que le prix au litre dépasse largement les 5000 € même pour les millésimes actuels.

Vinification

Après les vendanges, les raisins arrivent immédiatement à la cave. Ils y sont sélectionnés et délicatement foulés. Ensuite, la fermentation a lieu dans des cuves en inox à des températures contrôlées. La fermentation est suivie d'une maturation de quelques mois sur lies fines, avant que le vin ne soit finalement retiré.

Dans la cave, on cherchera en vain une technique moderne. Tout se fait ici de manière très traditionnelle, avec beaucoup de soin et de réflexion. L'élevage des vins se fait dans de vieux fûts en bois qui sont plus souvent réparés que remplacés. Pourquoi faudrait-il changer quelque chose ? Le succès rencontré depuis des décennies justifie de conserver la tradition et de ne la développer qu'à petits pas.

L'élevage se fait en principe dans de grands fûts de bois. Les vins haut de gamme de la maison portent une capsule dorée (auparavant, l'étiquette mentionnait "feinste Auslese").

Une TBA distillée

Un TBA d'Egon Müller est l'essence même du vin allemand. Mais que se passe-t-il si l'on concentre davantage la base de cette essence ? Obtient-on la quintessence ? Müller et Reisetbauer ont voulu répondre à cette question et c'est ainsi qu'Egon Müller a livré le marc de son TBA 2005 dans la paisible ville d'Axberg en Haute-Autriche. Là, Reisetbauer s'est mis à distiller le marc. Mais chez Reisetbauer, distiller ne veut pas dire alambics. Après que la liqueur brute obtenue lors de la première distillation a été à nouveau distillée dans le petit alambic en cuivre au bain-marie, Reisetbauer sépare le cœur de l'eau-de-vie. Cela se fait en essayant constamment de trouver le moment idéal. Alors que d'autres distillateurs renommés séparent le cœur à environ 75% vol., Reisetbauer ne descend qu'à environ 82% vol. Cela entraîne certes le rejet d'une grande quantité de produit, mais le distillat obtenu possède une pureté et une intensité inhabituelles. Si l'on prend conscience de la conscience de la qualité des deux personnalités Müller et Reisetbauer, on se rend compte de la rareté inhabituelle qui sommeille dans cette petite bouteille. Moins de 50 litres d'eau-de-vie de marc ont été produits à partir de raisins provenant d'une surface totale d'environ 8,5 ha (85.000 m² !) de vignes plantées par Müller sur le Scharzhofberg ! Et ce noble produit se trouvait donc devant nous dans le verre. J'ai plongé mon nez dans le verre avec respect et j'ai été frappé par un arôme immense : du botrytis pur ! Magnifique ! En bouche, des arômes intenses et complexes de raisins secs, de botrytis, de riesling et une légère douceur. La finale est énormément longue et le retour d'une fine douceur fait naître un sourire sur le visage. Conclusion : un élixir pour l'éternité !



Les prix

Les Rieslings comptent parmi les meilleurs et les plus chers vins du monde et atteignent des prix records lors des ventes aux enchères. Lors de la vente aux enchères de vins VDP 2011 au monastère d'Eberbach, un Scharzhofberger TBA de 1999 a atteint 6.433 euros.

En 2015, Egon Müller avait atteint un record: Pour une sélection de grains secs Scharzhofberger de 2003, 14 565,60 euros (bouteille de 0,75 litre/brut) ont été obtenus. 22 bouteilles de ce vin sont parties, a rapporté Theiss. "C'est toujours le record mondial pour une jeune sélection de grains secs".

2016 - Des vins nobles pour 12 000 euros

Les vins allemands jouent dans la cour des grands au niveau mondial. Cela ne vaut pas seulement pour la qualité, mais aussi pour le prix, qui a récemment atteint un niveau record extrême. Ce que l'on paie pour les vins allemands aux enchères.

Düsseldorf Une fois, deux fois et trois fois : C'est à 12 000 euros que le marteau est tombé vendredi de la semaine dernière. Un prix qui fait plutôt penser à une vente aux enchères de diamants, de montres ou de voitures de collection. Mais c'est une bouteille de vin allemand qui a valu aux enchérisseurs une somme jusqu'ici réservée aux grands crus de France.

Ce prix record a été obtenu lors de la vente aux enchères de vins du "Grossen Ring" de cette année à Trèves. C'est ainsi que se nomme le regroupement de 31 domaines viticoles de la région viticole Moselle-Sarre-Ruwer, organisé au sein du Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP). La vente aux enchères est la plus grande de ce type dans le pays. Les amateurs de vin font leurs offres à des intermédiaires qui enchérissent ensuite pour leurs clients.

Le nouveau vin record est un Scharzhofberger Trockenbeerenauslese 2003 du domaine viticole Egon Müller à Wiltingen sur la Sarre. Le plus curieux : Müller avait d'abord proposé 18 bouteilles de 0,75 litre. Mais à la demande des intermédiaires, il a augmenté son offre de quatre bouteilles pendant le tour d'enchères. Sinon, en raison de l'immense demande, le prix aurait été encore bien plus élevé que 12 000 euros. Le précédent record pour un vin allemand était d'un peu plus de 5200 euros, également pour une sélection de grains secs du même domaine.

2021 - Egon Müller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese 1976 75 cl £16,600.00

1976 a été un millésime incroyable dans la région Mosel-Saar-Ruwer, avec des conditions de maturation parfaites et une abondance de pourriture noble pour les Rieslings BA et TBA récoltés plus tard. Ce vin particulier a atteint un statut légendaire lorsque le célèbre expert en vin Michael Broadbent lui a attribué une note de six étoiles au lieu de son maximum habituel de cinq.

Un flacon d'exception

1975 Egon Müller Riesling Scharzhofberger Sélection de grains secs

Neal Martin / Octobre 2019

Bien que la bouteille soit encore de l'autre côté de la pièce, en route vers la table à manger, je constate immédiatement qu'elle est a) extrêmement rare et extraordinairement chère et b) déjà ouverte pour être servie. La pensée qui me traverse l'esprit est la suivante : "Est-ce vraiment ce que je pense que c'est ?" Sur le chemin du retour, j'invite mes passagers et d'autres invités à consulter le prix de la bouteille qu'ils ont avalée. Les yeux leur sortent presque de la tête. Le Riesling Scharzhofberger Trockenbeerenauslese 1975 d'Egon Müller n'a pas été rencontré dans la Moselle, mais plutôt à Bordeaux. Müller avait généreusement laissé la bouteille comme cadeau de départ, et l'heureux bénéficiaire a décidé de la partager avec un groupe de visiteurs. Plus tard dans la soirée, j'ai demandé à notre hôte s'il était au courant de sa rareté, de sa production qui tourne autour d'un minuscule 30 à 40 litres et de son prix qui oscille dans le territoire de la Romanée-Conti. Apparemment, il l'était. Momentanément soulagés de sa valeur monétaire, nous avons pu apprécier ce Riesling pour son pur plaisir.

Le 1975 est d'une couleur ambrée profonde et resplendissante avec un bord rougeâtre/brique. Je ne me souviens pas de Rieslings de cet âge aussi limpides dans le verre. Le bouquet s'enroule autour de vos sens et vous rend impuissant par son charme : de copieuses notes de prune rouge, d'hoisin, de miel, de confiture de figue et des soupçons de coing, le tout livré avec une délimitation à couper le souffle. La bouche redéfinit la notion d'équilibre et de précision, la charge de sucre résiduel étant compensée sans effort par une acidité tranchante qui lui confère une légèreté et une buvabilité paradoxales. Les arômes se traduisent en bouche, notamment la figue et le coing, enveloppés dans une texture visqueuse plutôt qu'onctueuse et une finale extraordinairement longue que l'on ressent 60 secondes après le départ du vin. Il se pourrait bien que ce soit le meilleur Riesling que j'aie jamais consommé. C'est un époustouflant TBA de 44 ans à l'apogée de ses pouvoirs ; un vin qui a sidéré un public béatement inconscient de sa valeur, mais complètement conscient de sa qualité étonnante.boire 2019-2100.

Egon Müller IV - Interview sur la particularité de ses vins:

LUXOS : Quelle est pour vous la particularité de vos vins, qui sont si recherchés sur le marché international ?

Müller : Chaque vin issu d'un seul vignoble peut être spécial, car les raisins peuvent absorber le goût du sol et le refléter dans le vin. Si, en tant que viticulteur, on crée les conditions pour rendre cette expression possible et si, en plus, on a de la chance avec la météo, on peut produire des vins dont les générations futures parleront encore. Certains terroirs produisent plus souvent de tels vins que d'autres, ou des vins avec une spécificité plus marquée, et le Scharzhofberg est certainement un tel terroir.

LUXOS : Dans quelle mesure le domaine viticole Egon Müller essaie-t-il d'allier combiner la production de vin traditionnelle avec l'innovation ?

EM : L'innovation est nécessaire, mais il ne faut pas adopter tout de suite tout ce qui est nouveau et il vaut mieux ne pas être le premier à introduire une nouveauté. Ce qui est bon s'impose.

LUXOS : Y a-t-il des souvenirs particuliers / des anecdotes que vous associez à l'un de vos vins ?

EM : Les 1959 peut-être, que les "experts" ont tôt fait de déclarer morts, car on pensait qu'ils ne pourraient pas tenir longtemps en raison de leur faible acidité. Aujourd'hui, ils éclipsent tous les autres millésimes de cette époque.

LUXOS : Quel vin emporteriez-vous pour vous sur la proverbiale "île déserte" ?

EM : Le Scharzhofberger Kabinett 1997.



Quelques détails du domaine:

En moyenne, Egon Müller remplit environ 80.000 bouteilles par an.

Le Scharzhofberg est toutefois réparti entre 8 viticulteurs au total.

Selon Egon Müller, les 2008 ne sont pas des 2007, 2006 ou 2005, il faut faire des concessions".

"Nous n'avons jamais eu un aussi grand millésime que 2005 et autant de TBA en une année"

Attention à la fraude

Il est assez facile d'imaginer le plan visé par les cambrioleurs, et il est presque certain que les faussaires tenteront de

vendre des bouteilles contrefaites avec des étiquettes originales....

Communiqué du domaine viticole Egon Müller

NOUS AVONS ÉTÉ CAMBRIOLÉS !

Dans la nuit de vendredi à samedi (28.08.20-29.08.20), nous avons été cambriolés au domaine viticole du Scharzhof à Wiltingen !

Des étiquettes de la sélection de grains secs 2018 ont été volées.

!Pas de bouteilles !

Un numéro de bouteille est imprimé sur toutes les étiquettes.

Les numéros suivants ont été dérobés :

Taille de bouteille 750ml : n° 18, 19, 26, 27, 34, 38, 39, 42, 46, 47, 64-72

Taille de bouteille 375ml : n° 3-7, 10-20, 25, 29-35

Taille de la bouteille 1500ml : n° 3-8, 10-12, 14-17

La probabilité que des bouteilles contrefaites aient déjà été mises en vente est très élevée.

Veuillez nous faire savoir si des bouteilles de Trockenbeerenauslese 2018 portant les numéros de bouteilles volées vous sont proposées.

Merci beaucoup

Veuillez envoyer toute information ou question à
heiner@egon-mueller.de

Plus de résultats et dégustations