

Amphore: des millésimes contrastés



Amphore 2009

J'ai eu la chance de goûter hier à trois millésimes de l'Amphore (en blanc) de la cave Albert Mathier à Salquenen. Des vins qui varient passablement, puisque l'on cherche encore dans beaucoup de directions, pour l'équilibre, la méthode, le cépage, l'élevage...

L'amphore blanc 2009, d'abord. Un vin solide, puissant, avec une belle complexité et une grande tenue. Un soupçon d'oxydation, mais seulement un soupçon. Noyau d'abricot, thé noir, une touche de fruit aussi (orange, abricot) et des notes épicées (curry) et une finale minérale. Un beau cru vineux encore jeune, un vin que l'on goûte et regoûte avec plaisir.

L'amphore blanc 2010, ensuite. Une robe plus orangée que la précédente. Un nez très différent, sur des notes plus fruitées. Ecorce d'agrumes (orange, mandarine), une note florale aussi. Un vin plus facile à appréhender que le précédent, plus charmeur aussi, avec une très belle acidité et toujours une intéressante minéralité. Là encore beaucoup de plaisir.

L'amphore blanc 2011 enfin. Très différent, plus aromatique, plus féminin, une note fruitée plus dominante, abricot, coing... Plus facile à boire que les précédents. Presque trop « normal » pour cette gamme. Mais l'évolution est à suivre.

On se réjouit déjà de voir l'évolution de ces vins, ainsi que de l'évolution de la gamme. Pour le rouge aussi. On a goûté notamment à l'amphore encore enfouie contenant un Cabernet franc puissant qui semble très prometteur. Décidément, ces vins en Amphore n'ont pas fini de faire parler d'eux. Et ce sera en bien, j'en suis aujourd'hui convaincu.

Pour se souvenir, le reportage de Canal9 (voir ci-dessus)