

Riesling Kabinett 'Dhroner Häs'chen' 2016 A.J. Adam



« Une finale aussi profonde et complexe qu'un Grand Cru de Chablis ». Ainsi s'exprime l'expert Stuart Pigott tout en décernant 95 points à ce vin blanc de riesling sensationnel venu des rives de la Moselle en Allemagne ! La cuvée 'Dhroner Häs'chen' 2016 va ravir les amateurs et tous ceux qui souhaitent le devenir...

Type	Blanc
Producteur	A.J. Adam
Région	Moselle
Cépage	Riesling
Dosage	Doux
Température	8-10°C
Degré d'alcool	8 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points James Suckling

« Ce vin blanc, encore très jeune, est un chef-d'œuvre de fermentation. Mais il cache beaucoup de charme et de mystère derrière son apparence discrète. Cette cuvée combine une impression de légèreté, de concentration sérieuse et une fraîcheur minérale insondable. Une finale aussi profonde et complexe qu'un Grand Cru de Chablis. » - Stuart Pigott

Critiques et notes

James Suckling : 95 points

« Ce vin blanc, encore très jeune, est un chef-d'œuvre de fermentation. Mais il cache beaucoup de charme et de mystère derrière son apparence discrète. Cette cuvée combine une impression de légèreté, de concentration sérieuse et une fraîcheur minérale insondable. Une finale aussi profonde et complexe qu'un Grand Cru de Chablis. » - Stuart Pigott

Eichelmann Deutschlands Weine : (pour le domaine) 4 étoiles (sur 5)

« Excellent producteur. 40 parcelles actuellement en activité. Andreas Adam suit un chemin très traditionnel : il travaille avec un vieux pressoir à panier, bien qu'une presse neuve vienne également en renfort, ce qui était obligatoire pour des raisons de volume de production. Ses rieslings macèrent sur lies indigènes et le long élevage a lieu sur lies fines en partie dans le bois, en partie en cuves inox. »

Gault&Millau Allemagne : (pour le domaine) 3 grappes (sur 5)

« Très bon domaine. Cette exploitation mérite toute notre attention. Nous avons dégusté une vaste gamme de 14 vins (du millésime 2015). Ils n'avaient jamais été si nombreux. Toutes les cuvées sont irréprochables. Les rieslings sont cristallins et très subtils, s'ouvrent à l'oxygénation et gagnent en même temps en maturité. »

Mosel Fine Wines :

À propos du domaine : « En bref, le millésime 2016 est la collection la plus raffinée signée A. J. Adam jusqu'à aujourd'hui. Les vins présentent leur typique « présence Adam ». Mais aussi de la légèreté, une vivacité enjouée et beaucoup d'élégance. Citons notamment ses superbes rieslings secs, autant en vendange tardive que sélection. Les vins dotés du prédicat 'Kabinett' [ndlr. : le plus haut niveau de qualité dans la région] révèlent une légèreté incroyable et une élégance que nous n'avions encore jamais vues parmi les cuvées de ce domaine. En résumé, nous observons un effort immense de la part de Barbara et d'Andreas Adam et nous recommandons vivement tous leurs vins. Bravo ! » - Jean Fisch & David Rayer

Wein-Plus : (pour le domaine) 4 étoiles (sur 5)

« Producteur de classe internationale. Les cuvées de haute volée comptent régulièrement parmi les meilleures en leur genre, également dans le cadre d'une comparaison internationale. À acheter sans hésiter... »

Notes de dégustation

Voilà maintenant plusieurs décennies qu'il profite d'une réputation de grand connaisseur de la scène du riesling allemande : Stuart Pigott, qui travaille depuis quelques temps pour James Suckling, critique renommé aux États-Unis. En effet, le riesling rencontre un grand succès de l'autre côté de l'Atlantique. L'expert britannique, qui vit à Berlin, a une caractéristique particulière : il sait dénicher les vigneron nouveaux-venus capables d'atteindre les hautes sphères du monde du vin.

Bien entendu, Andreas Adam n'est plus tout nouveau sur la scène viticole : ses derniers millésimes ont tous été excellents et ont été très appréciés en Europe comme en Amérique. Mais le millésime 2016, aussi bon qu'en 2015 en Moselle, bat tous les records en matière de qualité. Les notes décrochées, toutes bien méritées, le propulsent parmi les meilleurs vigneron de sa région. Le Riesling Kabinett 'Dhroner Häs'chen' 2016 se voit décerner 95 points magistraux.

Cette cuvée, issue d'une parcelle de 0,277 ha sur laquelle Adam a le monopole, est véritablement le fleuron de la viticulture en coteaux. Sa robe jaune paille claire et étincelante séduit dès le premier regard. Le bouquet cristallin raconte l'histoire de sa patrie, avec des arômes floraux, énormément de minéralité, de magnifiques saveurs fruitées (cassis), sans oublier de délicats soupçons d'herbes sauvages bien parfumées. En bouche, la structure est aiguisée à la perfection. On assiste à une alternance agréable entre dimension fruitée enjouée et vivacité subtile, entre arômes de schiste et complexité profonde. La finale révèle au grand jour la légèreté inimitable d'un riesling de Moselle. Du grand art !

Un superbe vin pour du melon bien mûr, une tarte aux fruits ou bien tout simplement à l'apéritif.

Domaine

Andreas Adam est relativement 'nouveau' sur la scène viticole de la Moselle allemande avec son domaine A.J. Adam. Quelques années ont suffi à ce vigneron talentueux pour attirer l'attention nationale et internationale sur ses vins qu'il produit seulement depuis 2000. Le fait que le domaine soit membre depuis 2020 de l'association VDP, qui regroupe l'excellence des vignerons allemands, témoigne également de sa grande qualité.

Un riesling unique en son genre

Le vin blanc A.J. Adam Riesling Kabinett 'Dhroner Häs'chen' 2016 est une cuvée mono-cépage. Les raisins proviennent d'une parcelle unique orientée à l'est de 2 766 m² en possession exclusive d'Andreas Adam depuis 2014. Elle a été créée en 1905 et les vignes qui s'y trouvent encore aujourd'hui ont été plantées en 1930 sur cinq terrasses escarpées. Le terroir est riche en schiste dévonien gris-bleu avec une grande part de quartzite.

Les vendanges manuelles de ce vin ont eu lieu mi-octobre. Les baies mûres et en bonne santé ont livré 85° sur l'échelle Oechsle (mesure de la densité du moût de raisin), ce qui est parfait pour un style filigrane. La fermentation spontanée a eu lieu en cuves inox, ainsi que l'élevage de plusieurs mois sur lies fines. La bouteille utilisée, de type Alsace, porte une étiquette datant de l'année 1871.