

# Le pinot noir des frères Wassmer

■ **Terre de grands vins blancs, l'Allemagne** produit également – en plus faible proportion – d'excellents rouges. Les plus beaux qu'il m'ait été donné de déguster, je les ai découverts dans les régions de la vallée de l'Ahr (petit affluent du Rhin qui le rejoint entre Bonn et Coblenze), du Wurtemberg (au sud-ouest de Stuttgart) et du pays de Bade (voisin du Wurtemberg), troisième région viticole de l'Allemagne.

■ **Dans la partie la plus méridionale du pays**, non loin de la Suisse, je fus particulièrement séduit par les vins de la *berreich* (sous-région viticole) du Märkgraferland, située entre Fribourg et Bâle. Là dans la patrie du gutedel, le nom local du chasselas, et du müller-thurgau, cépages blancs, deux frères élèvent avec passion des pinots noirs de toute beauté. Même si d'aucuns estiment que le pinot noir, nommé ici spätburgunder, est moins lourd et doté de plus de fraîcheur que dans la sous-région voisine du Kaiserstuhl, les frères Wassmer installés dans le village de Bad Krozingen, au sud de Fribourg, élaborent deux versions subtiles du célèbre cépage bourguignon.

■ **Amoureux du pinot noir, Fritz et Martin Wassmer** en dévoilent les charmes avec énormément de finesse. Leur science est incontestable. Maîtrise de la charge, du rendement, parfaite connaissance de la maturité, ils dominent leur sujet. Leurs vins mûrs et concentrés ravissent. J'ai personnellement une petite préférence pour l'expression des vins de Fritz Wassmer. Ce dernier n'utilise pas de barrique. Une philosophie qui lui permet d'élaborer des vins fruités et gourmands. Sa cuvée Réserve 2002 l'illustre parfaitement. Ce splendide pinot, mûr et frais, sans artifice, exhale une palette intense au fruité flatteur, aux fins arômes de kirsch, de noyau et de griotte. Un vin d'une race et d'une ampleur somptueuses.



D. Babin

**OLIVIER POUSSIER**  
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

En 2003, cette même cuvée est encore plus riche et volumineuse. Elle retranscrit joliment la générosité d'un millésime solaire, mais sans pour autant verser dans la lourdeur aromatique et gustative. Ne pas faire de bois sur un millésime comme celui-là donne un avantage certain à la notion de fraîcheur et de gourmandise. Je salue ici l'intelligence du vigneron qui a su préserver le fruit sur un milieu riche en alcool et

faible en acidité. Je vous invite également à découvrir son merlot 2003, plein et fruité à souhait, aux tanins patinés, ainsi que sa syrah, plus sur la réserve à ce stade mais dotée d'une concentration remarquable.

■ **Petite infidélité aux rouges.** Je ne résiste pas au plaisir d'évoquer le pinot blanc Réserve 2003 de ce talentueux vigneron. À la limite de la surmaturité, il exprime des notes florales et d'épices qui lui donnent une belle complexité. La puissance et la structure en alcool du millésime n'en font pas une version désaltérante, mais l'esprit et la dimension du vin sont à saluer.

■ **Retour aux vins rouges.** Dans un style différent où le bois a son mot à dire, Martin Wassmer révèle un pinot noir Schlatter 2002 de bonne envergure. Ici, le pinot est plus comploté dans ces expressions, plus sur les griottes macérées sous alcool. L'ensemble est souligné

par un boisé noble, légèrement toasté. Puissant, rond et étoffé, ce vin se montre cohérent. Son pinot noir Schlatter 2001 s'exprime en demi puissance. Le nez doit encore assimiler son élevage, mais la bouche présente une texture harmonieuse, plus digeste.

Deux visions du noble et capricieux pinot noir, un savoir-faire évident : le travail des frères Wassmer pose les jalons d'une production de très grands vins rouges allemands, à mille lieues de certaines caricatures. Messieurs, continuez ! ■