

DÉGUSTATION



RIESLING VENDANGES TARDIVES
Cave de Ribeauvillé, Grande Réserve, 2015 - 17 € (50 cl)

Le riesling apporte son lot de distinction, quelle que soit la nature du vin. Ici, en vendanges tardives, il possède du peps et se dote d'une touche d'acidité qui donne le ton du vin : la vivacité avant tout. Et, dans le bouquet, on sent surtout la touche iodée, presque minérale du grand raisin. C'est un VT plutôt sur la délicatesse, à réserver en début de repas sur des crevettes à l'aigre-douce, une salade thaïe ou des tempuras. À la cave.



PINOT GRIS HINTERBURG DE KATZENTHAL
VENDANGES TARDIVES
Meyer-Fonné, 2015 - 19,50 € (50 cl)

Une petite note de truffe blanche, des touches de champignon et un nez de vieux livre, ce vendanges tardives, classique et bien fait, séduit les amateurs. La texture est légère sans grande profondeur, c'est une bouteille aux formes avantageuses, à l'équilibre juste entre sucre et acidité. Assez croquant, il pourrait même passer sur une choucroute. Au domaine.



RIESLING VENDANGES TARDIVES
Charles Muller et Fils, 2007 - 20 € (50 cl)

À travers la paroi du verre, c'est de l'ambre, le vin est évolué, certes, mais c'est un parti pris de vinification donnant également une structure aromatique particulière sur des notes de rancio, de banane flambée, proche d'un vin d'Andalousie, rare et légèrement fumé. Sa touche oxydative lui donne des parfums de coing sur une maturité délicate et tendue. Un vin qui mérite d'être assorti à un foie gras. Au domaine.



PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES
Albert Schoech, 2009 - 20 € (50 cl)

Une touche de fraîcheur malgré un millésime qui a presque traversé la décennie, avec des parfums d'abricot confit, une petite touche de mangue et une jolie constance de fruit. La robe est radieuse, tirant sur l'or. Une petite complexité en bouche vient tendre le vin sur un panier de fruits exotiques. La gourmandise est de taille et c'est un rôti de porc aux pruneaux ou un tajine de poulet aux abricots qui lui iront le mieux. Au domaine et E.Leclerc.



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES
Domaine Ansen, 2015 - 31 €

C'est le p'tit rigolo de la dégustation. Pour les amateurs de gewurz, mais pas trop... le vin fait son petit effet. Pur et frais, il est léger et parfumé avec des notes délicates de pomme, de violette et d'épices. C'est le gewurztraminer qui ne la ramène pas. Cette structure légère mais raffinée lui laisse le choix de la mer : un homard à la vanille, une blanquette de poisson, ou en apéritif sur un tartare de saumon avocat et mangue. Au domaine.



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES
Clos Saint-Landelin, 2011 - 32,60 € (au domaine)

Ce millésime radieux livre son lot de soleil dans un vin qui respire le fruit et les épices. Une petite touche fumée et des parfums de raisin de Corinthe. À essayer sur un strudel aux pommes, mais avant, on aura pris soin de l'ouvrir sur un plateau de fromages : vieille mimolette ou pâte persillée avec du pain aux noix ou au raisin. Au domaine, Carrefour et Nicolas.



GRAND CRU WINECK-SCHLOSSBERG
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Domaine Jean-Marc Bernhard, 2015 - 35 € (50 cl)

Malgré le sucre, le vin commence à pétroter, c'est un peu jeune mais le terroir granitique du grand cru produit cet effet. Ensuite, la marque du riesling installe le palais sur la franchise et la fraîcheur d'un vin dominé par le fruit frais. On en profite sur une ferrine de foie gras en entrée accompagné d'une confiture d'oignons rouges. Au domaine.



GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM
VENDANGES TARDIVES
Domaine Paul Blanck, 2011 - 38 €

Le grand art du Furstentum, c'est sa poésie, il raconte la finesse du sol et de son exposition. Les fruits à noyau, les épices, des notes légèrement poivrées, une touche saline et du melon. La bouche profonde et moelleuse est ajustée au plus près de la fraîcheur. Cette bouteille s'en ira profiter d'un tartare de saumon aux fruits exotiques, suivi d'un foie gras poêlé au kaki. Au domaine.

16 GRANDS VINS D'ALSACE

L'Alsace est le terroir approprié pour donner naissance à ces nectars délicieux que l'on nomme « vendanges tardives », seul vignoble à pouvoir utiliser cette mention. Il produit aussi, lorsque l'automne le permet, des « sélections de grains nobles ». Les raisins, alors atteints de pourriture noble, produisent des vins parmi les plus grands liquoreux au monde.

PAR KARINE VALENTIN



RIESLING VENDANGES TARDIVES
Domaine Fernand Engel, 2015 - 24 € (au domaine)

Une robe dorée toute simple, encore fraîche et jeune. La note de pierre qui démarre le nez assoit le vin sur sa qualité de riesling, sobre, fin, élégant et plutôt discret sur les fruits secs. Peu de sucre pour une bouche tout en finesse qui permet d'ouvrir l'horizon des mariages possibles : un soufflé au comté, un plateau de fromages, un tajine de poulet aux citrons confits... Au domaine et Repaire de Bacchus.



GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE
VENDANGES TARDIVES
Jean-Marie Haag, 2015 - 27,80 €

Le grand cru possède un sol béni pour le gewurztraminer et le domaine excelle dans la vinification de ce raisin. Le citron confit et la rose, les fleurs blanches et la verveine : les parfums sont délicats, le blanc est souple et fin, tendu vers la discrétion mais soutenu par la densité de sa bouche. C'est le vin d'un tajine aux abricots, d'une terrine de lapin aux pruneaux. Au domaine.



PINOT GRIS RIMELSBERG
VENDANGES TARDIVES
Becker, 2011 - 29,80 € (50 cl)

Superbe fraîcheur pour un vin de cet âge, d'une couleur encore jaune paille, aux notes de cire et de pin, avec une touche crémeuse, et une particularité racinaire intéressante pour donner du tonus à l'ensemble. Ce qui nous autorise à placer ce vin sur une soupe de potiron aux noix et fromage bleu. Ce sera un joli accord pour ce vendanges tardives de belle fraîcheur qui mérite une recette un peu sophistiquée. Au domaine.



GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES
Dopff au Moulin, 2014 - 30 € (au domaine)

Une superbe couleur dorée qui engage tous les amateurs à soulever sa robe pour découvrir un bouquet de cire et d'épices, des notes de cannelle et de thé noir. Le palais offre cette pointe d'amertume inhérente au cépage qui révèle toute la dégustation. Ainsi, le vin se goûte sur un gouda au cumin ou un munster. Mais aussi sur les desserts aux fruits ou au chocolat. À la cave et Monoprix.



GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE
VENDANGES TARDIVES
Domaine Léon Boesch, 2015 - 35,40 €

La couleur de la robe annonce la caste à laquelle appartient ce gewurztraminer. Celle des vins assortis d'un bouquet de fruits exotiques avec cette note florale plutôt sur la rose, typique des vendanges tardives. Ainsi, le vin prévisible est doté d'une liqueur puissante. C'est celui qu'il faut à un munster ou une salade d'orange à la cannelle. Chez les cavistes, Cavavin.



RIESLING SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Frey-Sohler, 2015 - 40 €

La noix de coco, le miel et la cire mais surtout la touche citronnée des rieslings soignés pour préserver au maximum la qualité tonique du raisin, celle qui va tellement bien lorsque le cépage est vinifié en moelleux, qui donne du tonus à la dégustation. La bouche est croquante et reste digeste malgré le sucre, le vin s'impose en fin de repas sur un dessert ou sur un fromage à pâte persillée, comme un stilton. Boutique en ligne.



GEWURZTRAMINER GRAND CRU FURSTENTUM
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Domaine Albert Mann, 2015 - 55 € (37,5 cl)

Le bouquet superbement aromatique vaut son pesant de fruits, il est racé et franc et surtout, c'est une gourmandise. Un conseil : ne l'associez pas, dégustez-le juste pour ce qu'il est. Sa nature, bien que généreuse, parvient à rester d'une vivacité presque tonique, une gageure pour un SGN issu de raisins botrytisés dans ce millésime de chaleur. Au domaine.



PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES
Josmeyer, 2010 - 68 € (50 cl)

Le nez est une petite merveille de fruit : l'ananas, le fruit de la Passion, la mangue, la nectarine. Mais il est surtout d'une grande pureté et d'une belle fraîcheur sans lourdeur aucune. La délicatesse de la bouche et son équilibre parfait lui permettent d'être débouché en début de repas sur un foie gras ou sur un tartare de saumon mangue et avocat. Au domaine.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES PAGE 114