

LES CRÉMANTS D'ALSACE...

VOUS CONNAISSEZ?

Vous, oui, bien sûr... mais côté «grand public», ce n'est pas vraiment le cas. Pourtant, les Crémants d'Alsace existent bel et bien et ils représentent souvent une alternative plus qu'intéressante aux bulles de la proche Champagne.



là où le bât blesse, c'est qu'on ne peut définir une qualité « type », tant chaque bouteille des 250.000 hectolitres produits annuellement est potentiellement différente.

Cette grande variabilité trouve d'abord son origine dans le nombre important de cépages pouvant être utilisés : riesling, pinot gris, chardonnay (oui, il y a du chardonnay en Alsace), auxerrois, pinot noir et pinot blanc, même si c'est ce dernier cépage qui est majoritairement utilisé et que la plupart des Crémants alsaciens sont des blancs de blancs. De la rondeur à la tension glaciale, il y en a pour tous les goûts ! Deuxièmement, l'incroyable variété des sols alsaciens influence terriblement chaque cuvée, même si les terroirs calcaires et argilo-calcaires proches de ceux de la Champagne sont préférés.

Enfin, il y a l'homme... Si de très nombreux domaines proposent aujourd'hui du Crémant à leur tarif, tous, loin de là, ne le vinifient pas, principalement par manque de place et du fait de la sévérité de l'agrément des sites de pressurage. Ensuite, parce qu'il y a mille manières d'appréhender les sols et la cave... entre industriel, traditionnel, raisonné, bio, biodynamie, avec ou sans soufre, vous avez le choix.

Que cette nébuleuse ne vous cache tout de même pas une réalité : la qualité générale est à la hausse, principalement du fait de l'énergie d'acteurs historiques comme Dopff «Au Moulin» et Muré, qui, rejoints aujourd'hui par bon nombre de leurs collègues, placent la barre de plus en plus haut. Alors, une fois de plus, la vérité sera dans le verre, c'est tout l'intérêt de vous plonger avec assiduité dans cette dégustation que vous propose IVV.

Patrick Bottcher

CAMILLE BRAUN PRESTIGE 2009

Ce domaine familial très ancien, basé à Orschwihr, se répartit sur 5 communes représentant une trentaine de parcelles différentes. Pour ce Crémant, c'est avant tout une recherche d'adéquation entre trois cépages (50% de Chardonnay, complétés de Pinot Blanc et d'Auxerrois) et les terroirs gréseux et argilo-calcaires travaillés en bio qui permet l'obtention de la cuvée. La robe claire surmontée d'une crème invite à la seconde partie de la dégustation. Olfactivement tournée sur le floral et les fruits tels l'ananas, les fruits jaunes et la maracuja, l'expression est assez délicate. La bouche agréable, grâce aux bulles d'une belle finesse, vous permettra de choisir entre l'apéro et l'accompagnement de viandes blanches ou volaille rôtie.

DOMAINE BARMÈS-BUECHER BRUT ZÉRO 2009

La bouteille, issue du domaine travaillant en biodynamie, a été dégorgée le 2/12/2011. Malgré un côté strict, dû au non-dosage, l'expression s'avère très élégante, raffinée et complexe. La robe solaire pâle offre une vivacité de bulles minuscules. Olfactivement, les senteurs retenues s'offrent au dégustateur dès que la température augmente légèrement. Côté gustatif, l'attaque se veut franche et agréable avec un milieu de bouche d'une amplitude moyenne et une finale très longue. En rétro, la pomme douce, la poire et le tilleul se mélangent à la sensation tactile minérale et une pointe d'amertume qui rendent le vin très appétant. Avec une telle matière, les Saint-Jacques ou le homard trouveront un partenaire de choix.

DOMAINE BOECKEL EXTRA BRUT 2008

Les vieilles vignes de Chardonnay (50 ans), sur sol marno-calcaire, sont choyées par Jean-Daniel Boeckel. Au bout d'une vinification suivie d'un repos de 10 mois en foudre et 24 mois sur lattes, elles offrent un

Crémant qui ne sera pas dosé. La matière, issue d'un flacon clair décline une robe dorée tendre où une myriade de perles fines se bouscule afin de former une crème généreuse. Au nez, le cépage et le travail au chai sont trahis par des notes de fruits blancs, noisettes et de pain grillé. En bouche, la fraîcheur d'attaque se poursuit par un corps plus vineux d'une excellente droiture. La finale longue, raffinée et subtile persiste longuement. L'apéritif et les desserts (frangipanes, tartes aux fruits) feront certainement honneur à la complexité fruitée du vin.

DOMAINE FERNAND ENGEL CRÉMANT CHARDONNAY

Un des plus grands domaines alsaciens en culture biologique, avec ses 45ha, situé à Rorschwihr au pied du Haut-Koenigsbourg, nous propose un crémant à base de chardonnay. Le travail à la cuverie, avec des levures bio, un élevage de 4 mois sur lies, malo faite et le tirage de fin d'hiver, fournit un jus doré clair avec de jolies bulles très fines. Les fragrances se déclinent en une multitude de notes. On y retrouve la noix, le minéral, les fleurs blanches et des touches iodées complétée d'une toute petite pointe anisée. La bouche, très fraîche et d'une belle amplitude, laisse éclater délicatement les bulles. Le citron, la mandarine complétés de notes de viennoiseries et de pêches mûres expriment un côté gustatif profond d'une belle persistance. Si les desserts comme la tarte Bourdaloue ou la Tatin semble lui convenir à merveille, les entrées alliant crustacés et agrumes ainsi que de la volaille en sauce légèrement crémée voire un apéritif associé à de belles mise en bouche noble seront d'excellents conjoints.



DOMAINE LÉON BOESCH 2009 BRUT RÉSERVE

Si le terme «réserve» étonne un peu (du fait de la mention du millésime sur l'étiquette), la matière rend parfaitement honneur à cet assemblage très alsacien (35% d'Auxerrois, 15% de Pinot Blanc, 25% de Pinot Noir et 25% de Riesling), mais aussi au terroir gréseux et à la vinification naturelle. D'une robe intense entourée d'un cordon généreux et persistant s'élèvent de jolies notes de pommes de reinette, de fruits rouges, d'amandes et d'agrumes au caractère oxydatif. Cette complexité se retrouve au palais après que l'explosivité de la bulle laisse place à la belle amplitude. Le côté croquant de la mise en bouche doit être souligné et la finale, aux notes de zeste de citron mature, nous laisse jouir longuement du plaisir de cette matière harmonieuse. Les mets nobles lui feront les yeux doux autant pour sa complexité que sa finesse.

DOMAINE CHARLES ET DOMINIQUE FREY CUVÉE «PLAISIR PERLANT» 2008

Passée en biodynamie en 2001, la maison veut mettre en valeur la vigne et les terroirs de sable et granitiques du domaine. S'il est un vin qui a séduit pour son côté aérien c'est bien ce «Plaisir Perlant». Tout est dans la légèreté et la finesse. Le bel équilibre se retrouve tant au nez qu'en bouche. Les notes de fruits blancs s'entremêlent pour offrir le plaisir annoncé sur l'étiquette. Ce n'est sans doute pas le plus complexe, mais à coup sûr, un jus qui s'appréciera dès l'apéritif jusqu'au dessert si l'on reste sur des mets raffinés et peu puissants comme des coquillages à titre d'exemple.

DOMAINE MEYER FONNÉ BRUT EXTRA 2010

La famille dispose d'un domaine réparti sur sept communes, ce qui présage une mixité de terroirs pour le choix des raisins. Les quatre variétés de cépages entrant dans la cuvée complexifient encore l'ensemble. La robe dorée claire se pare d'une magnifique couron-





■ DOMAINE CHARLES FREY

ne de fines perles persistante dès la retom-
bée de la crème éphémère. Le nez, très franc,
révèle des fragrances de pommes vertes,
d'ananas frais juste mûr et d'une pointe de
pamplemousse rose. Je soulignerai le plaisir
de la droiture et de l'harmonie entre les par-
ties olfactives et gustatives. A conseiller à
l'apéritif pour le côté franc, les crustacés ou
les huîtres iront dans l'association parallèle et
les Saint-Jacques ou les viandes blanches
sauce crème pour le contraste.

DOMAINE ALBERT HERTZ ROSÉ

Ce domaine d'Eguisheim propose ici un 100%
pinot noir issu d'un terroir argilo-calcaire pour
l'élaboration de son rosé. Le dosage de 8 gr
s'avère très bien intégré ce qui donne un vin à
la bouche droite en excellent équilibre. Après
que la mousse crémeuse ait laissé place à un
cordon persistant sur le jus couleur saumon
d'une belle intensité, nous pouvons profiter
du mouvement ascensionnel des fines perles.

La partie olfactive dévoile de subtiles notes
de fruits rouges, d'épices et d'agrumes d'une
complexité agréable. En bouche, le sureau et
la rhubarbe se déclare sur l'amplitude de
cette élégante matière à l'harmonie sans
défaut. Toute cette fraîcheur incitera soit à la
dégustation en compagnie d'une soupe de
fruits rouges, tarte aux fraises ou simplement
à un doux moment de détente pour lui-
même.

DOMAINE BECKER CUVÉE DES ÉTOILES ROSÉ

Ce domaine bio a ses vignes près de
Ribeaupville; il nous propose un effervescent
100% Pinot Noir à la parure rose saumonée
d'une franche intensité et dégagant de
magnifiques petites sphères qui forment un
collier persistant. La maturité des raisins
donne à l'appendice nasal une expression
complexe et séduisante de fruits rouges
comme la fraise écrasée et les groseilles
matures. La bouche, très accorte, s'avère
d'une grande élégance et d'une finesse sans
retenue. Si l'amplitude centrée, la finale laisse
l'agrément pendant de longues caudalies. Le
rafraîchissement est assuré à celui souhaitera
dégusté le flacon à une température de 7 à 9°
à la terrasse à l'abri d'un beau soleil ou pour
les plus gourmands avec les tartes aux fruits
cités ci-dessus. Les audacieux iront jusqu'au
blanc de volaille sauté montmorency ou de
jeunes cailles.

DOMAINE ZINK PIERRE PAUL BRUT 2009

Ce domaine établi à Pfaffenheim, travaille des
terroirs argilo calcaires situés sur les contre-
forts jouxtant le village ; il travaille ses vins de
base en foudres, selon la tradition. Le Pinot
Noir, le Pinot Blanc et le Riesling d'une
moyenne de 40 ans d'âge forment la charpen-
te de l'assemblage. Dès le versement dans la
flûte, l'effervescence s'exprime nerveusement
et forme une crème assez dense.

Olfactivement, le jus se veut discret, tout en
retenu. Dès la première gorgée, la nervosité
reprend le dessus avec une fraîcheur bien pré-
sente. D'une amplitude sans extravagance, le
jus présente un raffinement racé. La finale
perdure longuement et présente une rétro où
le floral revient tout en élégance. Pour l'apéri-
tif mais aussi sur des poissons comme la trui-
te meunière qui réclame la fraîcheur.

BESTHEIM BRUT ROSÉ 2009

Le Pinot Noir de vignes de 35 ans utilisé ici
est sélectionné parmi quelques 700ha exploi-
tés par cette structure coopérative, issue de
la fusion entre la Cave de Bennwihr et celle
de Westhalten. Avec une telle superficie, il
n'est pas étonnant de retrouver la marque de
terroirs assez divers. Si la robe est classique
pour un rosé, l'expression olfactive libère des
fragrances franches de fruits rouges avec la
fraise fraîchement cueillie comme élément
central. En bouche, si la fraîcheur est de mise,
le dosage quoi qu'un peu marqué s'est bien



■ DOMAINE LÉON BOESCH



intégré. Les tanins sont légèrement présents pour souligner le jus. Essentiellement axé vers l'apéritif, la matière l'autorise à quelques extravagances en fin de repas.

DOMAINE GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT ROSÉ BRUT

Le non-millésimé de cette maison de Bergheim a été élaboré à partir de vignes de Pinot Noirs provenant du terroir à majorité argilo-calcaire dénommé Ban de Bergheim. Rosé de saignée, il reste en moyenne 18 mois sur lattes avant dégorgement. Il en découle un jus bien typé aux accents du cépage. La parure saumonée d'une belle intensité reflète une maturité certaine du fruit. Traditionnel dans la perception olfactive, il offre en plus des fruits rouges (fraises des bois, groseilles) une petite note fumée très agréable. La bouche de cet élégant breuvage se découvre sur une attaque fraîche et droite. L'amplitude se marque en complicité avec la sensation de vinosité bien présente. De légers tanins se présentent également de manière soyeuse. La finale, racée et d'une persistance a bien intégré le dosage. Ce noble jus s'appréciera sur les viandes blanches, le canard ou les petits gibiers à plumes. N'oubliez pas l'apéritif surtout s'il s'accompagne de mises en bouche sucrées – salées.

DOMAINE ARMAND GIGL BLANC DE NOIRS 2010

Ce domaine de Mittelbergheim, qui s'étale sur 27,7 ha, dispose de plusieurs caves reliées entre elles dont deux sont ancestrales. Les Pinots Noirs proviennent de terroirs différents, à majorité argilo calcaires, et ont un âge moyen de 15 ans. La vinification en foudre offre une réelle finesse à la matière avant la prise de mousse. La robe présente au versement une crème généreuse et persistante avant de laisser place à un cordon alimenté par une myriade de minuscules perles.

LE CHARME DE LA DIVERSITÉ

Rançon de la diversité des assemblages et des terroirs, les cuvées présentées ont été l'occasion pour nos dégustateurs, à savoir, Philippe Stuyck, Hervé Lalau, Marc Vanhellemont, Bernard Arnould et Gérard Devos, d'étaler toute leur propre... diversité. Difficile de parler de typicité, difficile aussi de s'accorder sur un style. Mais pourquoi chercher l'unanimité, quand les Crémants d'Alsace sont aussi différents?

Outre la sélection opérée ici, il est à noter que d'autres vins ont été appréciés par certains d'entre eux (mais hors du cadre strict de cette dégustation): il s'agit de Dopff «Au Moulin» Brut Cuvée Julien et Cuvée «Wild» (Non dosée) 2008; d'Arthur Metz, Cuvée 1904, et de Jean Léon Brut Tête de Cuvée.

Hervé Lalau

L'appendice nasal décline à la fois des notes de fruits rouges tendres, du floral et de la minéralité agréable. Au palais, la typicité du pinot se dresse en élégance et finesse. On allie la puissance et la finesse sur une droiture où le dosage bien maîtrisé se constate par le caractère sec du vin. Si le plaisir du vin pour lui-même est indéniable, la matière convolera adroitement en justes noces avec le homard ou la langouste, mais aussi sur la volaille rôtie et le cochon de lait. Tentez aussi l'expérience sur certains fromages à croûte lavée.

le caractère oxydatif du style de fermentation choisi. L'attaque en bouche, franche et puisante donne une grande expression d'une matière racée où l'équilibre est sans doute le maître mot. La finale, interminable, nous gratifie d'une note d'aveline fraîche. Un effervescent de haute volée qui se réjouira les amateurs de bulles pour le partage de la grande gastronomie. Nombre de mets nobles se rallieront volontiers à sa bannière seigneuriale.

DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT BRUT

Depuis 1984 et grâce aux agrandissements réalisés en 1995 et 2004, le domaine s'est donné les moyens de travailler en cherchant prospectivement la qualité. Son Crémant Brut offre une robe pâle avec une effervescence bien marquée. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs, de viennoiseries et la brioche. La bouche tendre permet à l'amateur de vins souple d'y trouver un plaisir non négligeable. Certes, ce n'est pas le plus complexe mais la matière s'apprécie à tout instant de la journée. Apéritif idéal sous le soleil ou au coin du feu, l'avant repas peut se compléter d'une entrée froide à base de charcuteries douces ou une terrine de volaille.

DOMAINE KLUR CRÉMANT DE CLÉMENT «SANS SOUFRE»

Voilà une bouteille bien atypique réalisée par un domaine travaillant à la fois le bio et la biodynamie. Le terroir expressif des vieilles vignes (40 ans) de pinot blanc et d'auxerrois est essentiellement à base de sables et de limons. La fermentation en cuve terminée, un élevage sur lies fines s'effectue jusque fin avril avant un séjour de 18 mois sur lattes. Aucune adjonction de soufre ne s'effectue sur tout le processus y compris au dégorgement. Un dosage de 3 grammes ponctue l'embouteillage. La parue se présente or clair avec une vivacité bien marquée des très fines perles sous une crème généreuse. Olfactivement, le caractère fermentaire se perçoit quelque peu avant de laisser apparaître de jolies notes florales, d'agrumes et de poires. La partie gustative, franche et droite révèle une minéralité bien présente. La noisette et le tilleul marque de leur présence la rétrofraction. De longues caudalies ponctuent la dégustation. Si l'élégance et la race sont de mise, la bouteille ravira les réels amateurs recherchant une expression particulièrement complexe.

DOMAINE RENÉ MURÉ PRESTIGE 2009

Le célèbre domaine de Rouffach, bien connu pour le Clos Saint Landelin, met en valeur le jus des vignes (Chardonnay, Pinot Gris et Riesling) provenant du lieu-dit avec une première fermentation en barriques de 228 litres. La prise de mousse réalisée, le vin vieillit deux ans sur latte avant le dégorgement. La date de celui-ci se trouve indiquée sur l'étiquette ce qui n'est pas pour déplaire à l'amateur qui pourra ainsi choisir le moment idéal pour l'apprécier. La robe, au cordon éternel, trahit le passage en barrique par une intensité solaire un peu plus marquée. Les arômes, très complexes, mélangent à la fois la fraîcheur des agrumes, la maturité des fruits jaunes et

DOMAINE HORCHER ROSÉ

Des Pinots Noirs d'une moyenne de 25 ans, plantés sur argilo-calcaire, sont la base de la cuvée rosé de ce domaine familial de Mittelwihr. Habillé d'un rose-saumon d'intensité moyenne, le jus laisse les perles fines s'exprimer allègrement. Le nez frais vient chatouiller agréablement les narines. En bouche,



■ FÉLIX MEYER



■ HUNAWIR

l'explosion est plaisante, avec un joli fruité et sans agressivité. Le milieu est vineux à souhait et le dosage se perçoit quelque peu sans avoir d'incidence sur la droiture de la matière. La longueur finale reste marquée par des tanins très fins et délicats. Vin de gastronomie, il fera honneur aux belles tables festives tout au long du repas. Mention spéciale pour la «Cuvée H», 100% chardonnay, pour sa complexité raffinée et la belle fraîcheur aérienne exhalant des notes d'ananas et d'agrumes justes à maturité (citron). Une matière qui agrémentera les apéritifs d'été et que l'on invitera volontiers au partenariat avec des terrines de volaille ou de poisson voire sur la ronde fromagère ou la tarte au citron. Les amateurs de beaux flacons ne seront pas déçus.

DOMAINE LÉON BOESCH BRUT ZÉRO 2009

Ici, on travaille en bio et en chais «bio climatiques», c'est-à-dire en matériaux naturels alliant roche, bois et paille. La complexité du

vin vient non seulement des terroirs mais aussi de l'assemblage (Auxerrois à 35%, Pinot Blanc à 15%, Pinot Noir et Riesling à 25% chacun). Le vin repose 12 mois sur lattes. Si la matière de base est similaire au «Brut Réserve», on n'y ajoute ici ni liqueur ni soufre au dégorgement. Il en résulte un jus à la robe dorée imprégnée d'une cohorte de petites sphères minuscules qui se bouscule vers la surface et qui finisse en une ronde visuellement attirante. Le nez laisse découvrir de belles notes florales, minérales et épicées. En bouche le caractère oxydatif est agréable et frais et si l'amplitude n'est pas extravagante, la finale persiste durant de longues caudalies. Assurément, c'est un crémant de connaisseurs, qui se feront un plaisir de l'accueillir à l'apéritif mais aussi en belle et noble compagnie marine. Notez que les fromages à pâte pressée et les viandes blanches aux épices orientales offriront également un chatoyant partenariat.

DOMAINE CHARLES BAUR COLLECTION BLANC DE BLANCS 2008

La maison d'Eguisheim n'a pas résisté, et avec quel bonheur, à la réalisation d'un effervescent 100% chardonnay. Si le dosage s'avère un peu élevé sur papier, son intégration assure une droiture au jus. Après une prise de mousse à basse température et trente mois sur latte, la matière s'est épanouie et s'offre en délicatesse. La jolie robe dorée claire surmontée d'une belle crème invite à découvrir le reste de l'expression. Olfactivement traditionnel au cépage, il ne laisse aucun doute sur celui-ci. En bouche la fraîcheur d'attaque laisse ensuite la belle amplitude prendre l'espace buccal. Si la finale est moyenne, l'harmonie globale en fait un crémant de tout instant avec ou sans mets de soutien.

CAVE VINICOLE DE CLEBOURG SYMPHONIE 2009

Cette cave située au Nord de Strasbourg est une excellente découverte; elle exploite 189 hectares sur des terroirs de nature diverse, mais exposés au sud et au sud-ouest, sur les communes de Cléebourg, Rott, Oberhoffen, Steinseltz et Riedseltz. La robe dorée d'un bel éclat se voit agrémentée d'une crème riche qui entame une ronde raffinée après quelques secondes. Olfactivement complexe par l'association des trois pinots, le blanc, le gris et le noir on y retrouve leurs essences de base avec les fruits blancs et rouges et une pointe florale. La bouche découvre une explosion agréable des perles qui s'ouvre sur une amplitude de belle facture et la finale se veut persistante. A l'apéritif pour sa fraîcheur, au dessert pour la douceur, voilà deux opportunités qui lui iront comme un gant.

CAVE VINICOLE D'HUNAWIHR CALIXTE BLANC DE NOIRS

La cave coopérative a ses vignes plantées dans les terroirs calcaires du village du même





Liste des importateurs

- **Barmès Buecher** - Delire - Cave de Reverolle(Ch) - Karakter(NL) - www.barmes-buecher.com
- **Baur Charles** - Van den Broek & Wentink(NL) - www.vinscharlesbaur.fr
- **Becker** - Guyvins/Six/Triangle 2000 - www.vinsbecker.com
- **Bestheim** - Palais du Vin - Aligro Demaurex(Ch) - Hanos(NL) - www.bestheim.com
- **Boeckel** - Velu - Activin(NL) - www.boeckel-alsace.com
- **Boesch Leon** - Le Grenier à Vin/Vinotheek/Quality Wines/Coteaux de Vinalmont - Crelier/Cave A Jules(Ch) - Yves Krimpenfort/Van Broekhuizen(NL) - domaine-boesch@wanadoo.fr
- **Braun Camille & Fils** - www.camille-braun.com/
- **Clérbourg** - VPS/Magnus - Herman(NL) - www.cave-cleebourg.com
- **Dopff Irion** - Kint - www.dopff-irion.com
- **Engel Fernand** - Drinks & Food/Vins sur Vins - Poot(NL) - www.fernand-engel.fr
- **Frey Charles et Dominique** - Biofresy - Pure Taste/Wijndok(NL) - www.vinsfreybio.com/
- **Gilg Armand** - Alsavin/Wijn Atelier/Harrie - www.domaine-gilg.com/
- **Hertz Albert** - De Keyzer - www.alberthertz.com
- **Horcher** - Les Caveaux d'Elie - www.win-horcher.com
- **Hunawihr** - Schenk - www.cave-hunawihr.com
- **Klur** - Wine Office/Socardenne/Provino Vero - www.klur.net
- **Lorentz Gustave** - Courtiers Viticoles - Kwast(NL) - www.gustavelorentz.com
- **Meyer-Fonne** - Thorroux/Pegasus/Portovino/Volnaysienne - Colaris(NL) - www.meyer-fonne.com
- **Muré** - Pirard - RuliVins(Ch) - De Geluksdruif/Schouten(NL) - www.mure.com
- **Schmitt François** - www.francoisschmitt.fr/
- **Zink Pierre-Paul** - www.vins-zink.fr

nom, de Ribeauvillé et de Riquewihr. La robe très pâle évoque celle d'un blanc tâché. La parure élégante et brillante est bel et bien celle d'un blanc à la crème onctueuse et dense au versement avant de couronner les parois du verre. Le nez se présente d'abord délicatement avant de s'ouvrir sur la mie de pain frais, la golden, l'acacia, une touche de fruits rouges délicat et revenir sur une pointe de brioche au beurre. D'une belle fraîcheur tendre où l'explosion s'avère douce, la matière se présente en parfaite harmonie avec le nez. Les viandes blanches et volailles en sauce délicatement crémees seront de parfaites concubines. Si l'ombre du Pape Calixte plane et veille toujours, le prix de la dive bouteille restera à un prix qui ravira l'acheteur.

DOMAINE DOPFF & IRION ROSÉ

Le célèbre domaine, implanté à Riquewihr, a traversé le temps et continue à travailler la vigne pour le bonheur de nombreux amateurs de vins. Des cinq terroirs de la maison, ce sont les « Tonnelles » qui ont le privilège d'accueillir le Pinot Noir. Ce rosé de pressurage se décline en une robe saumonée tirant sur l'orangé. Une fois la crème retombée, on peut admirer la valse des fines perles qui se précipitent vers le disque. Le nez, agréable et frais reste très classique avec des nuances de framboises et groseilles rouges. Après quelques instants, une pointe fumée vient, en délicatesse, titiller l'appendice. L'expression gustative reflète en harmonie la partie olfactive. Le maître mot: «Fraîcheur». Beaucoup de plaisir direct mais tout en finesse. La race et l'élégance sont, sans conteste, les meilleurs vecteurs pour une fête bien réussie. De l'apéritif au dessert, du poisson au dessert à base de fruits rouges en passant par la volaille voilà un flacon qui fera honneur à ces délicatesses.

Gérard Devos