

ALSACE

DÉGUSTATION

MUSCAT

Dirlor-Cadé Saering 2020, 28,30 €.

Un nez hyperaromatique et fleuri entre yuzu et pivoine pour ce vin assemblé à 80 % en muscat ottonel qui a grandi sur des sols marno-calcaires gréseux. Il a un profil juteux et salin et beaucoup de gourmandise.

Muscat ottonel Domaine Mélanie Pfister Kamm 2022, 21,30 €.

Impossible de parler de muscat d'Alsace si on n'a pas goûté celui de Mélanie. Une impression de croquer dans une grappe de raisin juteuse et salivante. Floral et gourmand, un vin tout en tendresse et délicatesse.

Domaine Albert Mann 2022, 22 €.

Un jus très fin et très droit, un peu hors des standards des muscats habituels. Des notes de zestes de citron et un côté sec fruité. Gourmand et pas du tout fatigant grâce à sa verticalité.

SYLVANER

Domaine Paul Buecher 2022, 8 €.

Issu de vieilles vignes d'avant 1963, un flacon à la belle matière juteuse. On sent les beaux fruits et les raisins mûrs. Beaucoup de finesse et très bon rapport qualité prix.

Domaine Zaepffel Phénix 2018, 15 €.

Une belle couleur dorée et un nez de fruits jaunes mûrs pour ce vin issu de vignes de plus de 70 ans. Récoltés en surmaturité, les raisins ont fermenté un an et demi puis le vin a passé huit mois sur lies. En bouche, il a un côté pêche poire, gras et fruité et super gourmand.

RIESLING

Le Clos Saint-Léger Kitterlé

Schlumberger, 76 €.

Issu d'une parcelle située au cœur du Grand Cru. Les vignes du clos sont labourées à cheval et la roche volcanique sur laquelle elles grandissent lui apporte des notes de fumé. Superbe équilibre sur la finesse, les agrumes, avec une finale joliment amère.

Grand Cru Kitterlé Schlumberger 2019, 70 €.

Le surnom du kitterlé est « brise-mollets », en référence aux couteaux abrupts qui le composent. C'est un riesling masculin qui ne triche pas. Dense et charnu, avec des notes de pierre à fusil et une belle amertume.

Grand Cru Eichberg Paul

Ginglinger 2021, 30 €.

Issu d'un sol très argileux surmonté d'un placage calcaire, Eichberg signifie « le chêne ». Un vin puissant et massif auquel grès et calcaire apportent une belle tension sur la longueur et beaucoup de salinité.



VIGNOBLE DES 3 TERRES

Il n'arrête pas, Sébastien Mann. Toujours mille et une idées pour mettre en avant l'Alsace et son terroir. Son père a pris sa retraite il y a sept ans mais continue à travailler avec lui, comme sa mère et maintenant Johanna, son épouse.

Son objectif : apporter de la fraîcheur aux vins tout en mettant l'aromatique de ses cépages en avant, et bien sûr les sols si multiples. C'est d'ailleurs pour cela qu'en plus des étiquettes designées par le chef Albert Riera, il a demandé à Karin Zielinski, une artiste locale, d'imaginer des habillages qui identifieraient visuellement les trois types de roche qui composent ses 13 hectares en biodynamie. Le granite, le grès et le calcaire sont reconnaissables en un clin d'œil.



DOMAINE SCHLUMBERGER

C'est sur le clos vertigineux du Kitterlé (un des quatre grands crus qui composent le domaine), où quelque 50 km de murs ont été nécessaires pour soutenir les terrasses de vignes abruptes, qu'on retrouve la dynamique Séverine Schlumberger. Avec son frère, elle dirige un grand vignoble de 140 ha en biodynamie, que leur père avait entretenu avec passion. La même envie et les mêmes valeurs les animent : le respect de leurs terres, le désir d'innover pour s'adapter au changement climatique et de proposer des vins qui représentent la région.



DOMAINE PERNET

C'est au cœur du village de Dambach-la-Ville que se situe le caveau de la maison, dans ce qui était l'ancien corps de ferme. À pied, il suffit de quelques minutes pour arriver sur une des parcelles en bio. Nicolas, qui y travaillait déjà depuis 2015, a repris le domaine de 16 hectares après le décès de son papa en 2022 et l'a réuni avec l'exploitation que sa mère possédait. Sur les 2 000 habitants de la ville, on trouve encore une trentaine de vigneron, soit la plus forte proportion des viticulteurs en bio. L'objectif de Nicolas : faire des vins un peu différents, produire moins mais mieux, soigner ses vignes et tenter de nouvelles cuvées.