



GEWURZTRAMINER Grand Cru Saering 2001

La densité de sa robe d'un or franc aux reflets verts laisse déjà présager de son ampleur en bouche.

Ampleur affirmée dès le premier nez, baigné des effluves miellées de la mirabelle confite, de la mangue, la cire d'abeille, la cassonade, et du caramel au lait.

L'agitation débouchera sur un univers plus floral de rose blanche et de chèvrefeuille qui apportera une belle fraîcheur.

Succédant à une attaque franche, la bouche s'exprime cette fois sur un classique cépage: rose et lychee vont se manifester, cependant que l'ensemble des connotations olfactives va se fondre dans un accompagnement élégant.

Puis cette bouche, sans empatement, s'étonne de l'assurance marquée, relevée par l'épice du poivre blanc et du gingembre, la vivacité légèrement amère de la racine de gentiane.

Au total, une belle joute entre la tendresse et la combativité qui se clôt par notre entière satisfaction.

Ce superbe apéritif sera de surcroît, servi à 12°, le noble compagnon d'un Foie gras au gingembre/orange, un Homard en marinade légère de même vin. Il escortera également de tronçons de Lotte à la mangue ou un Bavaois lychee/framboise.

Francis HOERLER
Membre de l'Union des Sommeliers de France
assisté de Rémy BAIN
Chef Sommelier Hédiard