



Le Guide Hachette 2005 a étoilé nos :

Tokay Pinot Gris Grand Cru Saering 2000 Vendanges Tardives

D'année en année, cette exploitation présente des cuvées fort bien accueillies par les jurys du Guide. Issues d'un terroir argilo-sablonneux situé au flanc du coteau qui longe l'entrée de la vallée de Guebwiller, ces vendanges tardives confirment le talent du vigneron. D'un jaune d'or brillant, elles s'annoncent par un nez puissant et élégant où se mêlent des notes de sous-bois et un fruité très mûr évoquant la pêche. On retrouve le sous-bois, associé au fumé, dans un palais ample et gras qui finit sur des notes miellées et épicées caractéristiques du cépage. La douceur devra encore se fondre, mais ce vin a presque trouvé son harmonie. Il laisse le souvenir d'une fraîcheur et d'une concentration exemplaires.

Tokay Pinot Gris Grand Cru Saering Cuvée Florian 2001**

Lorsque l'on remonte la vallée de Guebwiller, le Saering se détache à droite, sur des coteaux exposés au sud. Ce terroir argilo-sableux donne naissance à des vins de grande expression. Or jaune aux reflets d'argent, celui-ci présente un nez très complexe : le miel enrobe la fleur d'acacia, puis arrive le fruit confit et enfin une pointe minérale du meilleur effet. Suit un palais riche, où la souplesse s'associe à une douceur encore notable. La finale renoue avec les arômes perçus à l'olfaction. Ce très beau pinot gris devrait encore gagner en harmonie avec le temps. Mais en restera-t-il dans deux ou trois ans ? (Sucres résiduels : 34 g/l)

Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2001*

Orienté vers l'Est, le Spiegel est l'un des grands terroirs du sud du vignoble, dans la région de Guebwiller. Son sol est composé de galets de grès sur des marnes, recouverts d'éboulis et de colluvions gréseux. Le Gewurztraminer occupe une place de choix dans ce grand cru. Jaune au reflets dorés, celui-ci présente un nez floral encore discret. Ses arômes s'épanouissent davantage au palais où les fruits secs s'associent à la rose. L'équilibre est atteint grâce à une bonne acidité qui accentue sa fraîcheur et lui donne du nerf. « J'aime », conclut le dégustateur. (Sucres résiduels : 35 g/l)

Notre vin médaillé d'argent au concours de Colmar :

Tokay Pinot Gris 2002 Weingarten