



Le Guide Hachette 2005 a étoilé nos

Tokay Pinot Gris Grand Cru Saering Cuvée Florian 2002*

Établie dans le tronçon méridional de la route du Vin, cette exploitation dispose de près de 8 ha éparpillés sur différents terroirs. Elle paraît régulièrement dans le Guide sous la rubrique alsace grand cru et a montré aussi son savoir-faire avec des tokays (voir le coup de cœur attribué à des vendanges tardives 2000). Jaune d'or dans le verre, ce 2002 reste fermé au nez mais laisse percer le fumé-grillé du cépage. Une attaque fraîche introduit un palais puissant, et qui laisse pourtant une impression de finesse et d'élégance. Plus expressif que le nez, celui-ci mêle l'orange et les fruits confits dans une finale complexe. Un vin de grande garde à ouvrir de préférence dans deux ou trois ans. (Sucres résiduels : 32 g/l.)

Gewurztraminer Grand Cru Spiegel 2002***

Établi à Bergholtz, dans la partie méridionale du vignoble alsacien, ce domaine familial régulièrement distingué, en particulier en grand cru, est une valeur sûre du Guide. N'a-t-il pas obtenu un coup de cœur l'an dernier ? Très favorable au gewurztraminer, le terroir du Spiegel a donné naissance ici à un vin mémorable. Jaune d'or brillant, ce 2002 explose en senteurs multiples et élégantes : les fruits confits dominant, accompagnés de pâte de coing et de notes miellées. Riche, opulent et soyeux, le palais conjugue puissance et élégance, moelleux et fraîcheur, et fait preuve d'une belle persistance. On y retrouve le fruité confituré de l'olfaction. « Vin de méditation », conclut un dégustateur... De garde bien sûr, et à laisser vieillir quelques années. (Sucres résiduels : 59 g/l.) Le riesling 2002 de ce grand cru obtient une étoile. (Sucres résiduels : 6 g/l.)