



Sylvaner Rosenberg
2008
Domaine Barmès-Buecher
(Biodynamie)



Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Sylvaner
Encépagement :	Sylvaner
Age moyen des vignes :	74 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire de l'oligocène, dominante calcaire
Situation :	Est, pente moyenne
Sucres résiduels :	2 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	44 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en demi-muids
Elevage :	10 mois sur lies fines en demi-muids
Vinificateur :	François Barmès
Propriétaire :	Famille Barmès-Buecher

Analyse

Visuel :	Robe jaune doré.
Olfactif :	Le nez est fin et discret. Derrière quelques notes florales se développent des parfums de fruits jaunes comme la poire et la pêche. D'élégantes notes minérales (craie) et fumées participent à la complexité de l'ensemble
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et fraîche. Le vin ne manque pas de corps, ni de maturité. La finale est très excitante pour le palais avec une acidité complexe, minérale et saline.
Global :	Le sylvaner est un cépage trop souvent sous-estimé. Cette cuvée prouve qu'il est possible d'en faire de grands vins, profonds et mûrs.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	8.50 € TTC – Tarif club : 7.50 € TTC
Accords mets - vin :	Truite fumée, brochet au court bouillon
Service :	Servir à 12°C



Sylvaner
Grand Cru Zotzenberg
2008
Domaine Lucas Rieffel

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Sylvaner
Encépagement :	Sylvaner
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Marno-calcaire
Situation :	Sud
Production moyenne :	1500 bouteilles
Sucres résiduels :	2 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	55 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	11 mois sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Lucas Rieffel
Propriétaire :	Famille Rieffel

Analyse

Visuel :	Robe jaune doré.
Olfactif :	Le nez évoque de suite les fruits mûrs avec des notes de poires, d'ananas et d'agrumes confits. On est bien loin des notes variétales du cépage.
Gustatif :	La bouche est pleine et rafraichissante. La belle maturité du raisin est rehaussée par une élégante acidité. La finale est très longue sur des saveurs citronnées.
Global :	Présent depuis toujours sur le Zotzenberg, le sylvaner n'a droit à la mention Grand Cru que depuis le millésime 2006. Un juste retour des choses étant donné la qualité des vins produits.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2018
Prix estimé à ce jour :	14.10 € TTC – Tarif club : 12.40 € TTC
Accords mets - vin :	Quiche Lorraine, charcuteries
Service :	Servir à 12°C



Muscat
Grand Cru Spiegel
2007
Domaine Dirlér Cadé
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Muscat
Encépagement :	Muscat
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Erosion de grès avec présence d'argiles (15%)
Situation :	Sud en coteaux
Production moyenne :	2000 bouteilles
Sucres résiduels :	4 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	55 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	10 mois sur lies fines en cuve
Vinificateur :	Jean Dirlér
Propriétaire :	Famille Dirlér Cadé

Analyse

Visuel :	Robe jaune pale.
Olfactif :	Le nez est exubérant et très aromatique sur des parfums envoutants de verveine, de thym citron et de menthe fraîche. La mandarine et la bergamote achèvent ce superbe bouquet.
Gustatif :	En bouche, le vin est sec et racé. La fraîcheur est présente dès l'attaque et s'étire tout en longueur. La finale sur la bergamote est très persistante.
Global :	Quelle classe et quelle pureté pour le cépage muscat ! Le vin est d'une extrême délicatesse d'expression. Un grand cépage au service d'un grand terroir !

Dix-verres

Apogée :	2010 - 2018
Prix estimé à ce jour :	47.50 € TTC – Tarif club : 15.40 € TTC
Accords mets - vin :	En apéritif pour profiter de la finesse du vin, asperges
Service :	Servir à 12°C



Riesling
Grand Cru Engelberg
2006
Domaine Pfister

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Calcaire (argilo calcaire en surface)
Situation :	Plein sud
Sucres résiduels :	7 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	10 mois sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Mélanie Pfister
Propriétaire :	Famille Pfister

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est profond et minéral. On y perçoit des parfums d'agrumes (citron, orange) ainsi que des touches de fleurs blanches et de pêche.
Gustatif :	L'attaque est ample et dynamique. La bouche est très droite, presque austère. La finale sur les agrumes est longue, minérale et parée d'une fine amertume (positif).
Global :	Très certainement l'un des grands crus alsaciens les moins connus. Le travail de la famille Pfister nous montre néanmoins que le potentiel qualitatif est bien réel.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	22.40 € TTC – Tarif club : 19.50 € TTC
Accords mets - vin :	Choucroute aux poissons
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



Pinot Blanc
III KL
2008
Domaine Schueller



Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Pinot Blanc
Encépagement :	Pinot Auxerrois
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Gréseux
Situation :	Sud est lieu dit Klostermatt, sous l'Abbaye de Marbach
Sucres résiduels :	5 g/l
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre
Elevage :	11 mois sur lies fines en foudres sans soufre
Vinificateur :	Bruno Schueller
Propriétaire :	Famille Schueller

Analyse

Visuel :	Robe jaune très soutenue, presque ambrée.
Olfactif :	Le nez très complexe joue entre oxydation et réduction. On y retrouve des notes très mûres de coing et de confiture d'églantine. Ce nez de caractère dégage également des parfums tourbés, maltés et miellés.
Gustatif :	La bouche est dense, presque tannique. Le corps du vin est d'une surprenante profondeur, l'ensemble restant d'un équilibre sec. L'acidité finale est complexe et intense, signature d'un grand terroir. Quelle longueur !
Global :	Un vin hors norme, issu de raisins à forte maturité, vendangé trois semaines après les autres pinots du domaine sur le lieu dit Klostermatt (d'où son nom III KL).

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	11.10 € TTC – Tarif club : 9.80 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons fumés, lotte au safran, vieux parmesan.
Service :	Servir à 12°C



Pinot Gris Rosenberg
Calcaire
2004
Domaine Barmès-Buecher
(Biodynamie)



Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Pinot Gris
Encépagement :	Pinot Gris
Age moyen des vignes :	16 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire de l'oligocène, dominante calcaire
Situation :	Est, pente moyenne
Sucres résiduels :	9.1 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	53 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	10 mois sur lies fines en cuve et demi-muids
Vinificateur :	François Barmès
Propriétaire :	Famille Barmès-Buecher

Analyse

Visuel :	Belle robe jaune or soutenue.
Olfactif :	Le nez dégage d'étonnantes notes d'amandes grillées, de caramel, de tabac et de malt. L'aération intègre de subtiles fragrances fruitées d'abricots confits et de poires.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ample et voluptueuse. Le corps du vin est présent avec beaucoup de gras. Enfin l'acidité reprend le dessus et allonge les sensations sur des notes grillées.
Global :	L'équilibre presque sec du vin, ainsi que son caractère affirmé, en font un beau Pinot Gris de gastronomie.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2018
Prix estimé à ce jour :	45.70 € TTC – Tarif club : 13.80 € TTC
Accords mets - vin :	Volailles à la crème et champignons
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure.



Engelgarten
2007
Domaine Marcel Deiss
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace
Encépagement :	Riesling, Pinot Gris, Pinot Beurot, Muscat, Pinot Noir
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Structure graveleuse, sol blanc au déficit hydrique marqué
Situation :	Plateau ensoleillé
Sucres résiduels :	17 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre
Elevage :	12 mois sur lies fines en foudre
Vinificateur :	Jean-Michel Deiss
Propriétaire :	Jean-Michel Deiss

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez dégage des notes de poire et d'écorce d'orange sur un fond minéral (craie, fumée). L'aération se développe sur des notes de fruits jaunes à l'eau de vie.
Gustatif :	Le vin entre en bouche avec une belle richesse. Il y a du volume et de la matière mais toujours également une belle acidité minérale, signature des grands vins. La finale sur l'orange fait saliver.
Global :	Jean-Michel Deiss est le premier vigneron alsacien à favoriser la complantation pour ses vins. La démarche a le mérite d'être originale, de plus la qualité des vins lui donne raison.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	32 € TTC – Tarif club : 28.20 € TTC
Accords mets - vin :	Dos de bar grillé sur lit de fenouil
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure.



Muscat
Grand Cru Goldert
Clos St Imer « La Chapelle »
2007
Domaine Ernest Burn

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru Muscat
Encépagement :	50 % Muscat d'Alsace, 50 % Muscat Ottonel
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	Exposition sud est, forte pente
Sucres résiduels :	20 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	12 mois sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Joseph et Francis Burn
Propriétaire :	Famille Burn

Analyse

Visuel :	Robe jaune or brillant.
Olfactif :	Le nez est d'une grande complexité aromatique. On y perçoit des notes très pures de fruit de la passion, d'abricot et de pêche. L'aération dégage également des parfums d'écorce d'orange et de fleur de sureau.
Gustatif :	L'attaque de bouche est nerveuse malgré une certaine richesse. Les sucres résiduels sont présents mais rapidement balayés par une superbe acidité qui excite les papilles. La finale sur les fruits exotiques est d'une belle harmonie.
Global :	Voici l'exemple type de l'adéquation entre un cépage et un grand terroir. Le muscat trouve sur le Grand Cru Goldert une plénitude d'expression, le tout étant magnifié par le travail des frères Burn.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	27.30 € TTC – Tarif club : 24 € TTC
Accords mets - vin :	Kougelhopf, tarte aux pommes à l'alsacienne
Service :	Servir à 12°C



*Gewurztraminer
Grand Cru Rangen de Thann
Clos Saint Urbain
2007
Domaine Zind Humbrecht
(Biodynamie)*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Gewurztraminer
Encépagement :	Gewurztraminer
Age moyen des vignes :	44 ans
Sous-sol :	Volcanique (Tufs et grauwackes du carbonifère)
Situation :	Très forte pente exposée sud
Sucres résiduels :	22 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	32 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre
Elevage :	12 mois sur lies fines en vieux foudres
Vinificateur :	Olivier Humbrecht
Propriétaire :	Olivier et Léonard Humbrecht

Analyse

Visuel :	Belle robe jaune or très soutenue, presque ambrée.
Olfactif :	Le nez très complexe dévoile des notes fumées, rôties et épicées. Des parfums floraux de roses anciennes trahissent délicatement la nature du cépage.
Gustatif :	En bouche, le vin est un monstre de puissance. La richesse se dispute à l'acidité et au fort caractère fumé de la fin de bouche. L'empreinte chaleureuse du sol volcanique est saisissante.
Global :	Un vin au tempérament de feu, comme une coulée de lave en bouche...

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2032
Prix estimé à ce jour :	77.00 € TTC – Tarif club : 67.80 € TTC
Accords mets - vin :	Munster, maroilles, bleus des Causses
Service :	Servir à 12°C, carafer 2 heures.