



Sylvaner
2005
Domaine Léon Boesch
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Sylvaner
Encépagement :	Sylvaner
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Grès
Situation :	Exposition Sud sur le lieu dit Breitenberg
Production moyenne :	3000 bouteilles
Sucres résiduels :	4.3 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	70 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre
Elevage :	12 mois en foudre sur lies fines
Vinificateur :	Matthieu Boesch
Propriétaire :	Famille Boesch

Analyse

Visuel :	Robe jaune or soutenu.
Olfactif :	Le nez assez expressif dégage des parfums de fruits jaunes très mûrs. La poire, la mirabelle et la pêche se mêlent à de fines fragrances miellées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et droite. Un beau gras se dépose en milieu de bouche, immédiatement relayé par une superbe fraîcheur.
Global :	Le plus dénigré des cépages alsaciens trouve ici sa plus belle expression avec un vin superbement abouti.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2012
Prix estimé à ce jour :	6€ TTC – Tarif club : 5.50€ TTC
Accords mets - vin :	Quiche lorraine, charcuteries
Service :	Servir à 12°C



Muscat
2007
Grand Cru Altenberg de Bergbieten
Domaine Frédéric Mochel
(culture biologique non certifiée)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Muscat
Encépagement :	Muscat Ottonel
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Calcaire et marno-calcaire
Situation :	Sud, Sud-Est en coteaux
Production moyenne :	2500 bouteilles
Sucres résiduels :	5 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudres thermorégulées
Elevage :	10 mois en foudre
Vinificateur :	Guillaume Mochel
Propriétaire :	Domaine Mochel

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez est d'une incroyable finesse aromatique. On perçoit des notes de raisin frais, de fleur de sureau, de bergamote et d'abricot.
Gustatif :	L'attaque de bouche est à la fois souple et ample. La fraîcheur est là, d'une belle élégance. La finale déroule sur une sensation croquante et équilibrée, sans l'amertume habituellement présente avec ce cépage.
Global :	Un Muscat Grand Cru d'une intéressante finesse d'expression. Il sera intéressant de le faire vieillir en cave quelques années.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	22.30€ TTC – Tarif club : 19.60€ TTC
Accords mets - vin :	Saint-Jacques poêlées sur un lit de poireaux
Service :	Servir à 12°C



Pinot Gris Réserve 2000 Domaine Gérard Schueller

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Pinot Gris
Encépagement :	Pinot Gris
Age moyen des vignes :	28 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Nord-Est en coteaux
Production moyenne :	2500 bouteilles
Sucres résiduels :	2 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	42 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudre
Elevage :	En foudre sans soufre durant 10 mois
Vinificateur :	Bruno Schueller
Propriétaire :	Bruno Schueller

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez dégage des notes de sous bois et de truffe blanche. L'aération y ajoute des parfums d'amandes grillées ainsi que des touches fumées.
Gustatif :	L'attaque de bouche annonce un vin d'une belle puissance. Le gras et le volume sont bien là, issus d'une vendange à pleine maturité. Le vin finit sec en bouche avec une belle acidité et une fine amertume gastronomique.
Global :	Hors du temps et hors des modes Bruno Schueller vinifie toujours et encore ses Pinots Gris comme le faisait son père (et la plupart des vignerons alsaciens) il y a 30 ans : sans sucres trainants.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	49.50€ TTC – Tarif club : 17.20€ TTC
Accords mets - vin :	Risotto aux cèpes, risotto aux truffes
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



Riesling Thalberg
2007
Domaine Roland Schmitt
(conversion biologique)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo-marneux
Situation :	Sur la colline de l'Altenberg, orientation Sud-Ouest (sommet de la colline)
Production moyenne :	2500 bouteilles
Sucres résiduels :	2 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	12 sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Julien Schmitt
Propriétaire :	Famille Schmitt

Analyse

Visuel :	Robe jaune à reflets verts.
Olfactif :	Le nez est très frais et d'une agréable pureté. On y distingue des notes d'agrumes (citron, mandarine) qui évoluent à l'aération vers des notes de fruits jaunes (pêche, poire). Quelques notes d'herbes séchées complexifient également ce beau nez.
Gustatif :	La race du terroir de ce Riesling parle dès l'attaque de bouche. Le vin possède une texture dense et serrée. La droiture domine l'ensemble tout en livrant une impression de raisin mûre.
Global :	Un vin droit dans ces bottes, doté d'une structure qui lui permettra de défier le temps. L'archétype d'un grand Riesling.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2020
Prix estimé à ce jour :	12.60€ TTC – Tarif club : 11.20€ TTC
Accords mets - vin :	Salade de mâche avec des gambas grillées
Service :	Servir à 12°C, carafes 1 heure



Riesling Brandluft *2007* *Domaine Lucas Rieffel*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	31 ans
Sous-sol :	Argilo-gréseux
Situation :	Est en coteaux
Production moyenne :	4000 bouteilles
Sucres résiduels :	6 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	60 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	10 mois en cuve inox
Vinificateur :	Lucas Rieffel
Propriétaire :	Domaine Rieffel

Analyse

Visuel : Robe jaune or.

Olfactif : Le 1^{er} nez est fermé et nécessite beaucoup d'aération. L'oxygène permet de dégager des notes de fruits jaunes (poire, pêche, mirabelle), de verveine et de fleurs (bouillon blanc). Quelques touches miellées, signe d'une belle maturité sont également perceptibles.

Gustatif : La bouche est d'un beau volume avec du gras et de la matière. L'acidité du vin est très tonique et minérale (sensation grillées en fin de bouche). La longueur est de très belle facture.

Global : La haute maturité des raisins est judicieusement équilibrée par l'acidité qui apporte à ce vin un équilibre sec.

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Prix estimé à ce jour :	Bar au beurre citronné
Accords mets - vin :	10.60€ TTC – Tarif club : 9.40€ TTC
Service :	Servir à 12°C, carafer 1 heure



Riesling Bollenberg
2007
Domaine Valentin Zusslin
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire (roche mère à fleur)
Situation :	Sud-Est
Production moyenne :	4200 bouteilles
Sucres résiduels :	3.7 g/l
Vendanges :	Manuelles en caissette de 20kg
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en foudres
Elevage :	10 mois sur lies fines en foudres
Vinificateur :	J-Paul Zusslin
Propriétaire :	Famille Zusslin

Analyse

Visuel : Robe jaune or soutenu.

Olfactif : Le nez est d'une superbe complexité. Il associe des notes grillées et fumées à des parfums d'agrumes confits (citron, mandarine). Quelques touches végétales (verveine, menthol) apportent également beaucoup de profondeur au nez.

Gustatif : La bouche est incroyablement tactile, presque tannique. La matière première est là, s'imposant au palais avec une étonnante persistance. L'acidité finale signe la race d'un grand terroir, tout en minéralité et salinité.

Global : Le Bollenberg est un terroir / climat étonnant où la vigne côtoie une végétation de type méditerranéen (orchidées, muscari, plus de 150 espèces de plantes). Comment ne pas retrouver cette complexité dans le vin ?

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2025
Prix estimé à ce jour :	15.80€ TTC – Tarif club : 13.90€ TTC
Accords mets - vin :	Brochette de poisson, crustacés
Service :	Servir à 12°C, carafes 2 heures



*Riesling Grand Cru Pfersigberg
2007
Domaine Jean-Louis et Fabienne Mann
(Culture Biologique)*

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Grand Cru
Encépagement :	Riesling
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Marno-calcaire
Situation :	Plein Sud en coteaux
Production moyenne :	2500 bouteilles
Sucres résiduels :	5 g/l
Vendanges :	Manuelles en cagettes de 25kg
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox, pressurage long
Elevage :	8 mois en cuve inox sur lies fines
Vinificateur :	Jean-Louis Mann
Propriétaire :	Famille Mann

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est profond et mûr. On perçoit de nombreux parfums de fruits jaunes comme la poire, la mangue et l'ananas. L'aération développe également de fines fragrances miellées et résinées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est tout en volume et en puissance. La matière est pleine et tactile. La finale est racée, citronnée et saline, marquée par une impression un peu séchante (minéralité calcaire).
Global :	Un vin qui a pour seul défaut d'être encore trop jeune. Quelques années de garde exacerberont davantage sa minéralité. Patience !

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2025
Prix estimé à ce jour :	22.90€ TTC – Tarif club : 20.20€ TTC
Accords mets - vin :	Homard en sauce à la crème
Service :	Servir à 12°C, carafer 2 heures



Gewurztraminer Herrenweg

2004

Domaine Barmès-Buecher

(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace
Encépagement :	Gewurztraminer
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Cône de déjection de la Fecht, galets du quaternaire
Situation :	En plaine
Sucres résiduels :	4.3 g/l
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	58 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	10 mois sur lies fines en cuve
Vinificateur :	François Barmès
Propriétaire :	Famille Barmès-Buecher

Analyse

Visuel :	Robe jaune or très soutenu.
Olfactif :	Le nez est d'entrée très exubérant mais malgré tout non dénué de finesse. On y perçoit des notes florales et épicées. Des parfums de rose, de poires, de figues se parent de subtiles notes poivrées et anisées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est souple et grasse. Un beau volume tapisse le palais. La finale possède une fine amertume ainsi que d'une bonne acidité. La persistance sur le poivre et les épices est étonnante.
Global :	Moins de 5 grammes de sucres sur un Gewurztraminer ! Une caractéristique quasi introuvable en Alsace ! Et pourtant le caractère sec de ce vin lui sied à merveille.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2011
Prix estimé à ce jour :	13.60 € TTC – Tarif club : 12€ TTC
Accords mets - vin :	Cuisine asiatique, vieux Comté
Service :	Servir à 12°C



Pinot Noir "V"
2006
Domaine René Muré
(Biodynamie)

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Pinot Noir
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire sur sous sol argilo-gréseux
Situation :	Sud-Est en haut de coteaux
Production moyenne :	6500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes de 20kg
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange éraflée
Elevage :	1 an en barriques (50% bois neuf et 6 mois en cuve inox avant mise en bouteille
Vinificateur :	Thomas et Véronique Muré
Propriétaire :	Famille Muré

Analyse

Visuel :	Robe rubis, légère évolution.
Olfactif :	Le nez complexe et profond développe des senteurs de bois précieux (cèdre), de tabac (havane) et de fleurs. L'aération apporte également quelques notes de fruits rouges comme la cerise et la framboise.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et ferme. Les tanins se déposent progressivement sur le palais avec un grain très fin. La finale est fraîche et longue sur des notes kirschées et épicées.
Global :	L'un des plus grands rouges d'Alsace. Son élevage encore marqué pour l'heure devrait lui permettre de faire une belle bouteille dans cinq ans.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	26.70€ TTC – Tarif club : 23.50 € TTC
Accords mets - vin :	Terrine de volaille et toast de pain grillé ; gibier à poil
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure