

## Domaine Paul Humbercht Charles 2011

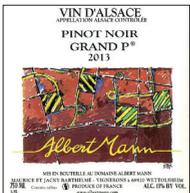


Le plaisir est au rendez-vous. De la robe grenat brillante aux reflets tuilés, monte un nezjoliment aromatique, pénétrant, avec son fruité intense étayé par un léger fumé et de fines touches épicées, humus, animal. La bouche ne dit pas autre chose avec sa matière concentrée, savoureuse, fruitée, appuyée par des tanins fondus, bien mûrs, et une fraîcheur agréable. Bel équilibre. Un vin bien construit qui conclut sur une note très friande. Aérer

**Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan**  
 **A boire maintenant**  
 **nc**

**Tout sur le vin**  
**Terroir** argilo-calcaire  
**Age des vignes** plus de 65 ans  
**Biodynamie** compost Maria Thun, bouse de corne, silice de corne X3 (dose mini)  
**Vinification** charte Demeter sans levurage, sans chaptalisation, et avec beaucoup d'amour  
**Non collé**  
**Elevage** barrique 228 l

## Domaine Albert Mann Grand P 2013



Grand vin de caractère, plein de fougue et de vivacité. Enorme potentiel. Paré d'une robe rubis profond, élégant, le nez gourmand libère une jolie palette aromatique où se mêlent fruits rouges et noirs, épices, fumé, fougère. La bouche, éclatante, révèle une très belle matière dense, superbement équilibrée

sur une trame de tanins présents mais fins, appuyés par une jolie fraîcheur. Belle construction. La finale est longue et persistante. On croque le fruit. Assurément un grand pinot noir en devenir. Il faut juste savoir être patient.

**Côtelettes de chevreuil, sauce aux aïnelles, polenta**  
 **A boire maintenant mais surtout à attendre jusqu'en 2018-2020**  
 **Autour de 43 €**

**Tout sur le vin**  
**Terroir** calcaro-gréseux  
**Age des vignes** environ 35 ans  
**Biodynamie** compost de bouse, bouse de corne, silice de corne, tisanes de plantes  
**Vinification** cuve ouverte par gravité 40% de raisins entiers. Fermentation malolactique au printemps  
**Taux de sulfite** libre 15 mg/l, total 34 mg/l  
**Non collé**  
**Elevage** 17 mois en pièce bourguignonne, 25% fûts neufs  
**Nombre de bouteilles** 1 450

## ALSACE RIESLING

Blanc

## Domaine Jean-Baptiste Adam Letzenberg 2012

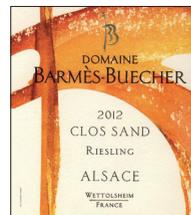


Très joli vin avec beaucoup de potentiel. Belle typicité du cépage. Vêtu d'une robe or pâle brillante aux reflets argentés, le nez expressif, aromatique, s'offre sur la minéralité du terroir ponctuée par des notes de fruits blancs, d'agrumes, fleurs blanches. La bouche est croquante sur le fruit, relevée d'une pointe d'acidité qui fait saliver. Bel équilibre. Finale gourmande sur une note de minéralité douce et persistante qui apporte la fraîcheur. Aérer

**Choucroute de la mer**  
 **A boire maintenant et jusqu'en 2018-2019**  
 **Autour de 14 €**

**Tout sur le vin**  
**Terroir** marno-argilo-calcaire  
**Age des vignes** 30 ans  
**Biodynamie** bouse de corne, silice de corne, achillée millefeuille, camomille, ortie, écorce de chêne, pissenlit, valériane  
**Vinification** vendange entière/pressurage pneumatique 5 à 8 h, débouillage statique à froid, pas de bentonite, ni de levurage  
**Taux de sulfite** libre 34 mg/l, total 87 mg/l  
**Sucres résiduels** 4,8 g/l  
**Non collé**  
**Elevage** environ 10 mois en foudre  
**Nombre de bouteilles** 4 500

## Domaine Barmès-Buecher Clos Sand 2012



Joli vin droit dans son flacon. Tout habillé d'or pâle, le nez délicat et élégant, livre des notes de fruits blancs mêlés à une touche florale, pointe finement crayeuse. L'attaque tendue laisse place à une bouche bien structurée par une matière vive et rafraîchissante un brin mordante et un agréable fruité. Bel équilibre. Longue finale sur la minéralité qui fait saliver.

**Saumon mariné au citron**  
 **A boire maintenant**  
 **Autour de 16 €**

**Tout sur le vin**  
**Terroir** argilo-calcaire  
**Age des vignes** 38 ans  
**Biodynamie** bouse de corne, silice de corne, compost préparé, Jour fruit  
**Taux de sulfite** libre 12 mg/l, total 60 mg/l  
**Sucres résiduels** 17g/l  
**Non collé**  
**Elevage** 8 mois en cuve inox  
**Nombre de bouteilles produites** 2 400

## Domaine Dirlér-Cadé Lieu Dit Belzbrunnen 2014



Très beau riesling. Sanglé dans son habit or pâle aux reflets or, le nez exhale un superbe bouquet aromatique qui mêle notes

d'agrumes, épices, touche florale, minéralité. La bouche déroule une matière savoureuse et gouleyante où agrumes, épices, fleurs jouent leur partition avec beaucoup d'élégance et de vivacité. Ensemble très frais et désaltérant, malgré ses 13°5. Beau travail. Finale longue et persistante sur les saveurs de fleurs blanches et une touche saline. On a envie d'en boire et d'en boire encore.

**Sole juste dorée, fondue de poireaux**  
 **A boire maintenant et jusqu'en 2018-2019**  
 **Autour de 17 €**

**Tout sur le vin**  
**Terroir** sablo-argilo-gréseux  
**Biodynamie** compost de bouse Maria Thun, bouse de corne, silice de corne, osier à chaque traitement, ortie et prêle en alternance  
**Vinification** pressurage en raisins entiers de 8 h/fermentation avec levures indigènes en cuve inox et foudre  
**Taux de sulfite** libre 26 mg/l, total 86 mg/l  
**Sucres résiduels** 10 g/l  
**Non collé**  
**Elevage** cuve inox sur lies jusqu'à la mise en bouteilles  
**Nombre de bouteilles** 4 800

## Domaine Pierre Frick Rot Murlé 2012 zéro sulfite ajouté



Un vin de grande classe. Beaucoup de style, de subtilité et de raffinement. Paré d'une superbe robe or profond, le nez élégant, racé, exhale des arômes de fruits blancs, fleurs blanches, alliés à une touche fumé, minéralité. Animée par un léger murmure, la bouche, savoureuse, croquante, se déroule à l'unisson avec sa superbe matière bien équilibrée entre fruits, fleurs, épices, minéralité. La finale est longue et harmonieuse. Aérer, carafier