

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER 2005**BLANC DOUX / 2010 à 2030 / 24.60 € 19/20**

Issu de vieilles vignes sur la partie centrale du cru, le vin est déjà ouvert au nez, avec des arômes d'agrumes confits, de miel et de truffe blanche. La bouche est profonde, élégante, légèrement moelleuse en attaque mais rapidement rattrapée par une superbe acidité. La finale est très longue, sur la pêche blanche mûre, le citron et le gingembre, avec une pointe de rose. Un vin superlatif, à l'équilibre magique.

ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER 2003**Blanc doux / 2008 à 2023 / 24.56 € 17 /20**

Un vin ample, très riche, au nez de mélisse et de miel, moelleux et onctueux en bouche avec une belle fraîcheur, soulignée par des notes de citronnelle en finale. Un gewurztraminer profond de grande garde.

**ALSACE GRAND CRU MAMBOURG GEWURZTRAMINER
VENDANGES TARDIVES 2003****Blanc liquoreux / 2008 à 2023 / 35€ 18.5/20**

Produit à partir de la très vieille vigne du lieu-dit Steinigerweg, qui a pris la pourriture noble si rare en 2003. Le vin possède un nez toasté sur l'abricot sec très intense, et une bouche moelleuse, intense et très pur avec de la profondeur. La finale est longue, cristalline et laisse une impression de pureté remarquable. Grand vin de grande garde.

**ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG PINOT GRIS
VENDANGES TARDIVES 2005****Blanc liquoreux / 2010 à 2025 / 30 € 18/20**

Le nez est encore marqué par le boisé de l'élevage en pièces, évoluant sur les fruits mûrs, avec une pointe fumée. La bouche est profonde, moelleuse et finement acidulée, laissant une impression de grande pureté. Un vin de grande garde.

RIESLING ST HIPPOLYTE 2005**BLANC / 2008 à 2015 10.60 € 15.5 / 20**

Issu d'un terroir de sables granitiques sur un socle de grès de Saint Hippolyte, en contrebas du village, le vin est frais et fruité avec des arômes de fruits à chair blanche, pur et finement acidulé en bouche avec une légère douceur. De beaux amers se retrouvent dans la longue finale de pamplemousse rose.

RODELSBERG 2005**Blanc demi sec / 2008 à 2020 / 16.90€ 15.5/20**

La parcelle est située au sommet de la colline du Mambourg, sur un terrain riche en fer, est complantée de gewurztraminer et de pinot gris. L'élevage en demi-muits renforce le caractère mûr de la cuvée, avec un nez de pralin, de miel et d'épices. La bouche se montre ample, d'équilibre sec avec une longue finale acidulée. Un vin parfait sur la cuisine aux épices.

ZELLENBERG GEWURZTRAMINER 2005**Blanc demi-sec / 2008 à 2013 / 13.50 € 15/20**

Le vin est mûr, avec des arômes de fruits compotés et de noisette, la bouche est ample, avec un équilibre sec et du gras, concentrée avec une longue finale.

ZELLENBERG PINOT BLANC 2005**Blanc / 2008 à 2013 9.20€ 15 /20**

Une cuvée d'auxerrois et de pinot blanc très mûre, au nez très net sur la mirabelle et la noisette, riche en bouche, avec du gras et un léger moelleux rehaussé par une belle acidité. L'équilibre reste sec pour ce vin aérien très réussi.

ZELLENBERG RIESLING 2005**Blanc / 2009 à 2015 / 11.70 € 15/20**

Les parcelles autour du village de Zellenberg ont produit un vin mûr au nez d'ananas et de fruit exotique avec une touche poivrée, riche et pur en bouche avec un équilibre sec. Un vin sapide qui se boit très bien.