



**Guide Bettane et Desseauve 2015 \*\*\*\*** (4 étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont les gloires du vignoble français)

Idéaliste, Marc Tempé l'est assurément, et chaque millésime lui donne l'occasion d'aller jusqu'au bout de ses convictions, généralement avec succès. Ses vignes conduites en biodynamie lui donnent de tout petits rendements qu'il n'hésite pas à élever plusieurs années (parfois 4 ou 5 ans), souvent avec très peu voire pas de soufre. Dans le verre, on reconnaît son style par la richesse des bouches et la splendeur parfois exubérante des parfums de fruits et de fleurs très mûrs, et quand le botrytis s'en mêle, les cuvées de grains nobles touchent au sublime.

#### **Coup de Coeur Riesling Zellenberg 2011**

Note fumée prononcée, jus d'agrumes frais en bouche, énergique et serré, avec une dimension corsée presque piquante en finale, le degré était généreux, gros volume, voilà un vin qu'il ne faut pas servir trop frais.

Note: 17.0 Apogée: de 2014 à 2026 Prix: 14.40€

#### **Alsace Rose Sauvage 2011**

Robe légèrement orangée, cet assemblage de pinots a légèrement macéré au pressoir. Arômes fins, mandarine et orange sanguine, fine acidité en bouche, mélange de gourmandise et de délicatesse, taillé pour la table car il est à la fois sec et vif ! Rafraîchissant les soirs de chaleur, l'été. Note: 16.5/20 Apogée: de 2014 à 2021 Prix: 15.80€

#### **Alsace Grand Cru Furstentum Gewurztraminer 2011**

Grande élégance, pureté des arômes de kumquat confits et de citronnelle, le degré reste raisonnable ce qui préserve la fraîcheur et l'équilibre, c'est délicieux et tout simplement irrésistible. Note: 18/20 Apogée: de 2014 à 2031 Prix: NC

#### **Alsace Grand Cru Furstentum Gewurztraminer 2009**

Note grillée très élégante, une très légère volatile qui soutient les arômes, bouche fondante dynamisée par une superbe acidité, finale sur le caramel. Bien qu'élevé près de 4 ans, il doit encore se faire en bouteille. Note: 18.5/20

#### **Alsace Grand Cru Mambourg Gewurztraminer 2011**

Plus puissant et plus riche que le furstentum, mais quelle pureté et quelle élégance à la fois des parfums et de la texture ! C'est un autre style. Note: 18.5/20 Apogée: de 2014 à 2031 Prix: NC

### **Alsace Grand Cru Schoenenbourg Pinot Gris 2008**

Nez discret, c'est en bouche qu'on reconnaît le cru, avec ses notes d'orange sanguine et sa fougue. Puissant, riche, grand caractère avec une finale qui évolue entre le torréfié et le fumé. Il peut encore attendre sagement en bouteille. Note: 17.5 /20 Apogée: de 2017 à 2028  
Prix: 32.00€

### **Alsace Grafenreben Riesling 2011**

Élégant, droit, bouche pure où seuls l'enrobage de l'acidité et le gras de la texture soulignent l'élevage intégralement en barrique, avec une belle minéralité qui retend la fin de bouche, dans la fraîcheur malgré un haut degré d'alcool. La preuve qu'un riesling peut être vinifié sous bois. Note: 17.5 /20 Apogée: de 2014 à 2026 Prix: NC