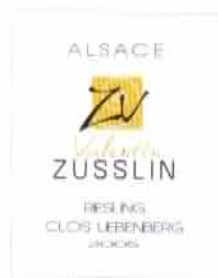


Les coups de cœur de... Claude Mendler

Art du Vin (Haguenau)



Riesling clos Liebenberg 2005

Blanc 20,20 €

Beau vin racé et typé, il possède une grande profondeur aromatique d'agrumes, de fleurs blanches. L'ensemble est bien ouvert, sa fin de bouche est persistante et fraîche. Idéal avec une salade de gambas grillées, un ris de veau crème, des fromages de chèvre affinés.

Domaine Valentin Zusslin
Orschwihr



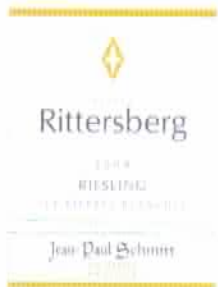
Riesling vendanges tardives

grand cru Wiebelsberg 2006

Blanc 19,50 €

Robe brillante et cristalline aux nuances jaunes dorées. Le nez impressionne par son élégance et sa subtile surmaturité de miel et d'agrumes confits, complexifié par une fine minéralité de terroir. La bouche est ample et suave. Avec un foie gras d'oie et sa compotée de coing, des tartes aux abricots, une fourme d'Ambert.

Domaine Boeckel
Mittelbergheim



Riesling « Pierres blanches » 2008

Blanc 10,50 €

Un vin racé et vertical, très représentatif du cépage avec des notes d'agrumes et d'herbes aromatiques. Une fin de bouche sur les agrumes et le fruit blanc. Bonne longueur. Délicieux avec un sandre au beurre blanc, une matelote, des fromages de chèvre.

Domaine Jean-Paul Schmitt
Scherwiller



Pinot gris grand cru Kirchberg de Barr 2007

Blanc 12,50 €

D'une grande pureté aromatique, ce vin au nez d'épices douces et de fruit à noyau révèle de la complexité et du fond. Flatteur, il s'ouvre davantage après quelques minutes d'aération. Féminin et rond en bouche. Il pourra se conserver quelques années. A servir avec un pigeon rôti, une cuisine asiatique, un comté affiné.

Domaine Hering
Barr



Gewurztraminer grand cru

Kaefferkopf 2008

Blanc 11 €

Issu d'un sol granitique, son expression aromatique est exubérante et rappelle la rose et les fruits exotiques. La bouche est moelleuse et tendre, agrémentée d'une fraîcheur aérienne qui lui assure équilibre et harmonie. Vin de plaisir, il pourra cependant attendre 3 à 5 ans. A goûter avec une volaille au curry, des desserts aux fruits, un munster fermier.

Domaine Pierre Adam
Ammerschwyr



Rouge de Zellenberg Moréote 2004

Rouge 12 €

Vinifié en rouge, ce vin présente une robe de cerise noire, brillante et limpide. D'une grande gourmandise, le nez annonce un fruit juteux et bien mûr de kirsch et de chocolat noir, d'une grande finesse aromatique. Son élevage bien dosé lui donne du style. Les arômes persistent longuement en bouche. Cuvée qui pourra attendre encore quelques temps avant son épanouissement complet. A servir avec des viandes rouges rôties, du petit gibier, des fromages à pâtes molles affinés.

Domaine Eblin Fuchs
Zellenberg



Harmonie « R » 2007

Blanc 27,90 €

Issu d'une complantation de riesling, pinot gris et gewurztraminer sur le grand cru Rangen de Thann, ce vin d'une expression aromatique puissante, affiche une grande complexité minérale de fruits bien mûrs. Des touches fumées et finement épicées élargissent sa gamme aromatique. En bouche, il se présente sec et large d'épaule, très dense et gras. Ses arômes de fumées et de fruits blancs mûrs expriment parfaitement le terroir, et surpassent l'idée de cépages. La fin de bouche est longue, rehaussée d'une salinité tonique. Il pourra attendre 5 ans et plus. Gourmand avec des volailles rôties aux épices, des noix de St Jacques au gingembre.

Maurice Schoech
Ammerschwyr