



UNE GAMME DE PARFUMS

A l'image du vignoble, notre sélection de 16 cuvées est riche en contrastes pour des accords parfaits.



ALSACE SYLVANER CAVE DE RIBEAUVILLÉ - MARTIN ZAHN *Vieilles Vignes* 2013 - 6,10 €

La cave coopérative sait faire du cousu main. La cuvée adossée à ses vieilles vignes donne la mesure d'un raisin croquant dont la vocation n'est autre que le plaisir. On sent que les vieilles vignes ont puisé tendrement dans le sol alsacien pour donner toute la tension possible au vin qui, dans sa dégustation, effleure la roche.

ALSACE PINOT BLANC DOMAINE PFISTER 2012 - 8,50 €

Avec sa fraîcheur et sa délicatesse, le vin de Mélanie Pfister est le blanc qu'on imagine sans contrainte, juste pour la soif. On le croque comme un bonbon, il désaltère, capable de se fondre sur n'importe quelle entrée, plat de poisson ou fromage. Super-polyvalent, il est celui d'un repas où les tartes flammées se suivent sans se ressembler.

CRÉMANT D'ALSACE RIESLING

WOLFBERGER - 8,70 €
Pour faire l'unanimité autour d'une bulle délicate et surtout lorsque la tarte flammée est servie en apéritif, le crémant de la plus importante marque alsacienne fera l'accord. Il sent la prune et l'abricot avec une pointe de vanille et de muguet, pour une bulle souriante dotée des notes iodées du riesling.

ALSACE PINOT NOIR DOMAINE RIEFLÉ *Bonheur convivial* 2012 - 9 €

De la cerise pour la fin de l'été grâce au pinot noir de la maison Rieflé, élevé en barrique. Cent pour cent de délicatesse et une tenue un peu plus tannique donnent un rouge à la finale épicée, à servir légèrement frais. Le rouge passe-partout en attendant son aîné, l'alsace côte-de-rouffach *Bonheur festif*, d'une puissance qui lui ouvre le couvercle d'un baeckeofe.

ALSACE DOMAINE BOTT-GEYL *Métiss* 2012 - 9 €

Tous les pinots (noirs, blancs, auxerrois et gris) se retrouvent assemblés dans cette cuvée discrète qui possède la délicatesse de s'effacer derrière une recette. Ce *Métiss* mâche une pointe fumée et des notes de fruits blancs sur un corps fin et élané. On peut l'associer à table, sa fraîcheur suffit simplement à relever un mariage.

ALSACE PINOT BLANC DOMAINE DIRLER-CADÉ *Vieilles Vignes* 2012 - 9,50 €

Sentir ce *Vieilles Vignes*, c'est comme se promener dans un jardin de simples, ça sent bon, tout simplement, les fleurs et les herbes. La bouche ensuite est comme une confiserie mais avec de l'acidité, cette pointe acidulée qui compose un vin sincère et authentique. Comme l'ensemble des vins de la maison, c'est un classique d'Alsace.

ALSACE SYLVANER ROSENBERG DOMAINE BARMÈS-BUECHER *Vieilles Vignes* 2011 - 11 €

Cette maison haute couture alsacienne prouve que l'on peut faire du sublime avec un raisin qui au départ n'est pas voué à cela. L'amplitude et la complexité du vin produit par le raisin roturier d'Alsace sur le lieu-dit Rosenberg, terroir proche d'un Grand Cru, sont parfaites. Le nez est crémeux et acidulé, le vin est une gourmandise avec des notes de pamplemousse.

ALSACE PINOT BLANC DOMAINE SYLVIE SPIELMANN *Réserve Bergheim* 2012 - 12,50 €

Croquante sur les fruits frais et légère, la cuvée dévoile combien le pinot blanc s'adapte à toutes les situations. Savoureux sur une épine dorsale assez tendue, le vin reste courtis pour laisser s'exprimer l'assiette.