Hors-série

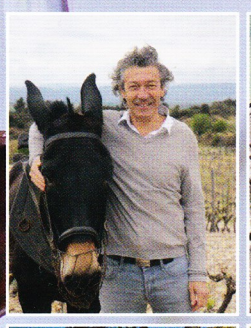
Cuisine et Vins DE FRANCE

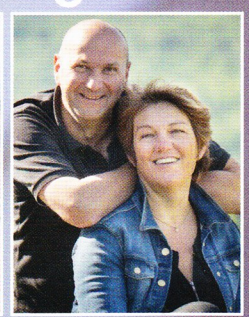
Septembre - Octobre 2016

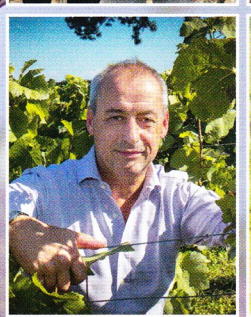
www.cuisineetvinsdefrance.com

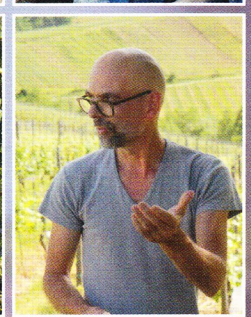
FOIRES AUX VINS
sur Internet et dans les grandes enseignes
12 PAGES DE TROUVAILLES

GRANDS VIGNERONS
Portraits des talents de nos régions









Spécial vins
LES 300 BOUTEILLES
coups de cœur de la rédaction

M 02312 - 23H - F: 4,90 € - RD

Terroirs d'expression

Les grands vignerons forment une famille d'esprit. Voici 10 Alsaciens qui s'agrègent à celle d'André Ostertag et qui se reconnaissent.

Dégustation et photo : Jean-Luc Barde

ALSACE GEWURZTRAMINER
Domaine Bader, Cuvée Romain
2015 - 11 €

Pierre Scharch, fils de vigneron, marié à Caroline Schultz, a repris les terres d'alliance à Epfig en 2004 : il arrache, replante une partie du vignoble, investit dans le matériel. On respecte ici les équilibres naturels de la vigne en conversion bio. Le gewurztraminer vient du lieu-dit Fronholz. Digeste, structuré, il allie puissance aromatique et finesse.

ALSACE SYLVANER GRAND CRU ZOTZENBERG
Lucas Rieffel
2014 - 12 €

Il vient d'une lignée de vignerons, tient ses vignes d'André qui les tenait de Julien. Lucas Rieffel, attaché à sa culture, parle alsacien ; ouvert sur le monde, il lutte pour ses terroirs. Zotzenberg est le seul des 51 Grands Crus qui accepte le sylvaner. Rieffel nous réconcilie avec sa richesse discrète aux sensations chatoyantes et fluides.

ALSACE PINOT NOIR
Catherine Riss, Empreinte
2015 - 12 €

Catherine Riss aimait le vin plus que tout. Après un voyage initiatique dans le vignoble, elle fut responsable de celui de Chapoutier en Alsace. En 2012 elle a lié son destin à 3 ha de vignes plantées sur du grès rose et des schistes à Reichsfeld. Seule, elle fait tout, de la vigne à la cave. En bio, elle vise la biodynamie. Son pinot noir au fumé délicat, au fruit palpitant est un voyage minéral.

ALSACE RIESLING
Vincent Fleith, Steinweg, 2013 - 14 €

Le cône de déjection de la vallée de Munster, fait de galets roulés, de sables, est un défi agronomique que Vincent Fleith relève en paysan qui comprend les cycles de la vie. Ici la biodynamie règne, les sols sont semés de graines qui s'enracinent et aèrent le sol, formant en surface un couvert vivant. Le vin dit tous ces soins avec sa salinité, ses arômes de pierre à fusil, sa présence verticale.

ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU FRANKSTEIN
Florian Beck-Hartweg, 2013 - 16 €

Un domaine familial de 6,5 ha parce que, dit Florian, «nous voulons rester à taille humaine, au contact de nos sols, nos vignes, nos vins». La biodiversité, l'herbe qu'on laisse monter en graine, que l'on ne fauche pas, que l'on roule pour un microclimat idéal. Cela donne à ce vin un éclairage très original du cépage.

ALSACE MUSCAT
Luc Faller, Vieilles Vignes Fleur
2011 - 16 €

Ici le sol bénéficie d'une agronomie précise et sensible ; on corrige depuis 30 ans les dérèglements qui ont bousculé le vivant : pas de labour mais des scarifications, depuis 2004 les bouses de corne de la biodynamie réveillent la terre, les tisanes d'ortie, de prêle renforcent la plante. Parce qu'il est généreux, radieux, à l'image de sa fille Fleur, ce muscat porte son nom.

Au cœur du vignoble, le village de **Riquewihr** et ses maisons typiques à colombages.

ALSACE MUSCAT

Reichenberg
2014 - 16 €

Ce descendant de la famille Cognacq-Jay, les créateurs de la Samaritaine, vit dans les collines dans une thébaïde de majestueuse poésie qui domine le Reichenberg. De sa fenêtre il voit les vignes qui font naître un puissant désir vigneron le conduisant à partager son temps entre l'informatique et la vigne. Pour son premier vin, il réalise un muscat magnifique, lumineux, au fruit palpitant et pur.

CRÉMANT D'ALSACE

Jean-Louis et Fabienne Mann, Brut nature - 16,50 €

Sébastien travaille avec son père, qui a converti en 1998 le domaine en bio. En 2009 Sébastien a propulsé le vignoble en biodynamie sur les Grands Crus, puis le reste un an après. Le crémant est sa spécialité, il l'a voulu vineux à partir de raisins mûrs de chardonnay, de pinot noir et d'auxerrois lentement fermentés. Il offre une bulle fine, une belle longueur, un caractère ardent.

ALSACE PINOT GRIS

Josmeyer, Fromenteau 2014 - 16,60 €

Dans leur moisson de lumière, Isabelle et Céline, les filles de Jean Meyer, du célèbre domaine tenu en biodynamie, ont laissé dans notre ciel «cette faucille d'or dans le champ des étoiles» chère à Victor Hugo. Ancien nom du pinot gris, ce fromenteau pousse sur le Herrenweg de Turckheim. C'est la polyphonie du terroir qui s'exprime avec des notes prolongées exceptionnelles.

ALSACE

La Grange de l'oncle Charles, Grand K 2015 - 35 €

Un jeune charpentier voulait faire son vin. Jérôme François a repris 2 parcelles de son grand-père, des vignes de 50 ans, et laissé les poutres pour les tiges. Il travaille ses 2,6 ha à la main avec le cheval Sirus. La conversion en biodynamie est en marche. Il fait grand cas du Kaefferkopf de granit et d'argiles, qui lui donne ce vin d'assemblage, épicé, long, à la minéralité sensible.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL