L'ALSACE
Le miracle de la diversité

Cultivant sa différence, grâce à une approche unique par cépage, le vignoble présente des cuvées de qualité à prix angéliques.

JEAN-EMMANUEL SIMOND

Les conversions bio n'ont jamais été aussi nombreuses en Alsace, et la mutation du vignoble s'accélère. À ce jour, un tiers de la superficie du vignoble est cultivé en bio ou se trouve en conversion bio ! Forte d'expériences dans d'autres régions ou à l'étranger, la jeune génération diplômée, ambitieuse et exigeante arrive aux manettes et insuffle un dynamisme bienvenu, qui ne manquera pas d'attirer de nouveaux consommateurs.

Comment ne pas succomber au désir d'Alsace avec une sélection aussi variée, qualitative et abordable que celle que nous vous présentons ici ? Certes, les limites de prix que nous nous sommes imposés écartent les vins provenant des Grands crus et de plusieurs domaines réputés. Mais elle permet aussi de mettre en lumière, parmi les 600 vins dégustés, ceux de nombreux vignerons que nous n'avions pas encore assez distingués.

2020, LA RÉUSSITE HISTORIQUE DU PINOT NOIR

Les atouts du vignoble alsacien sont légion. L'approche par cépage est unique en France, et les vignerons ne se sont jamais autant appliqués à proposer des interprétations précises et sincères de cette formidable gamme qu'ils ont à leur disposition. Les sylvaners montent en puissance, les pinots blancs et auxerrois séduisent par leur éclat de fruit et leur immédiateté, les pinots gris et gewurztraminers se réinventent avec bonheur et se révèlent de formidables compagnons de table. Le roi riesling trône au sommet avec une variété d'expressions éblouissante. Plus inattendus, la renaissance du chasselas et l'essor des assemblages qui offrent un passionnant espace de créativité. Les derniers millésimes sont de haute volée : avec ses vins vifs et éclatants, 2019 se montre relativement accessible dans sa jeunesse, alors que certains 2018, plus denses et fermes, sont taillés pour la garde. 2020 arrive riche de promesses, très réussi en blanc, et signe une réussite historique en rouge : jamais nous n'avions dégusté autant de pinots noirs enthousiasmants. Avis aux amateurs avertis ! ●

Les 3 plus belles affaires

- *Pinot noir Salzhof 2020*
  Domaine Vincent Stoeffler, 14 €
- *Riesling Grafenreben 2020*
  Vins Jean Becker 14 €
- *Pinot gris 2019*
  Domaine Stentz-Buecher 10 €

Shutterstock

À Hunawihr, au pied du massif vosgien, des domaines, tel Mittnacht Frères, produisent de délicieux blancs.

CHASSELAS

Prix maximum fixé à 10 €

91/100
DOMAINE SCHOFFIT
● *As de B 2020*
Aromatique et frais, voilà un vin désaltérant, relevé par une pointe de gaz qui apporte du volume. Original, précis, c'est un vin de caractère, son allonge sapide évoque le caillou. **10 €**

SYLVANER

Prix maximum fixé à 10 €

91/100
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
● *Vieilles vignes 2020*
Vif et large d'épaules, voici un bon vin franc et précis, juste dans sa maturité et empreint de fraîcheur. **8,90 €**

91/100
DOMAINE HUBERT REYSER
● *2020*
Fruité, enjôleur, ce sylvaner est franc et net, salivant et épicé en finale, doté d'une belle persistance. **6,90 €**

89/100
DOMAINE OSTERTAG-HURLIMANN
● *Coup de Cœur 2018*
Généreux, solaire, ce vin charnu et ferme possède de la réserve et une finale dense. Il se gardera. **7 €**

PINOT BLANC ET AUXERROIS

Prix maximum fixé à 10 €

91/100
DOMAINE HENRY FUCHS
● *2019*
Nez épicé, bouche tonique, ciselée et nerveuse : avec sa tension et sa vivacité, il sait se montrer persistant. **8,40 €**

91/100
DOMAINE JEAN-LUC MADER
● *2020*
Assez ample, ce vin intense et juteux évoque les fruits blancs, doté d'un superbe éclat de fruit. Plein, gourmand, on s'en régalera vite. **8,70 €**

90/100
DOMAINE FABIEN STIRN
● *2020*
Chair savoureuse, avec de la mâche, de l'éclat et de l'intensité : un vin bien constitué, qui brille par une allonge saline. **7,30 €**

90/100
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
● *2020*
Bien sec, généreux mais encore immature, ce vin offre un bon volume. Il sera parfait en fin d'année. **8,40 €**

90/100
DOMAINE ZIEGLER-MAULER
● *2020*
Vif et frais, salivant et charnu : un blanc convaincant, énergique et précis, bien complet. **6,50 €**

90/100
VINS JEAN BECKER
● *Nature 2020*
Avec sa fraîcheur, sa pureté et son croquant fruité, ce blanc s'offre avec sincérité, servi par une matière effilée et nette. **9,50 €**

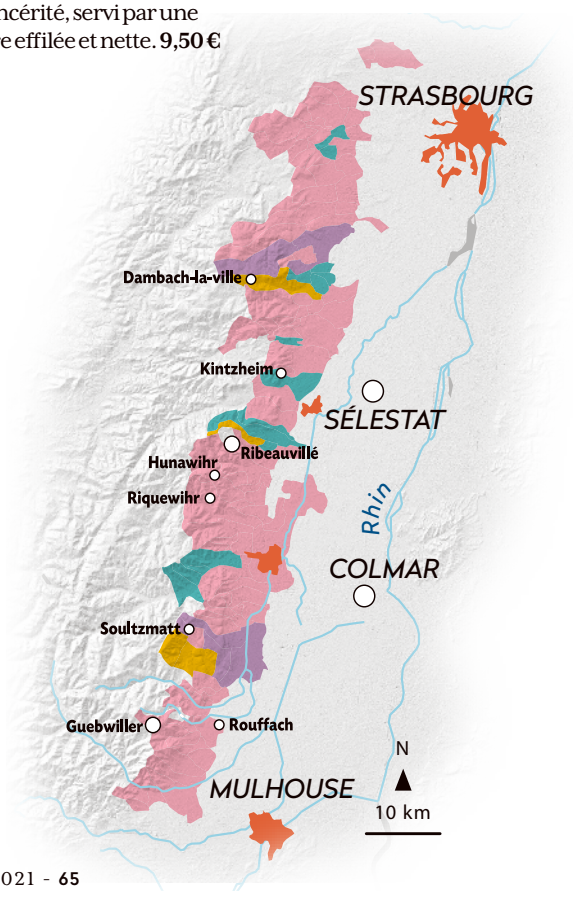
RIESLING

Prix maximum fixé à 15 €

93/100
DOMAINE BOEHLER
● *Hahnenberg 2019*
Magnifique fraîcheur aromatique dans ce vin nourri par ses lies. Il livre un fruit nuancé et lumineux à l'intensité lancinante. Amplitude de saveurs et persistance contribuent à l'harmonie de ce vin brillant. **14,50 €**

92/100
DOMAINE BAUMANN-ZIRGEL
● *Streng 2020*
Très beau nez parfumé, fleurs du verger ; bouche ciselée, friande, pleine de vitalité et d'élan, construite autour d'une matière lumineuse et citronnée. **15 €**

92/100
DOMAINE BOEHLER
● *Holderhurst 2019*
Nez de mirabelle ; beaucoup de tension et de fraîcheur dans cette matière solaire, admirablement profilée. Magnifique éclat et caractère appétent. **11 €**



Cartographie : Alexandre Nicolas

Le tour de France du vignoble

92/100
DOMAINE ARMAND GILG ET FILS
● *Vieilles vignes 2020*
Ample et large, épicé, salivant et intense, voici un superbe vin déjà très équilibré, incisif et droit, à l'équilibre souverain. **8,75 €**

92/100
DOMAINE HUBERT REYSER
● *Sentier de l'Aiguille 2020*
Très intense, tendu et salin, beaucoup de tension et de puissance sous-jacente dans ce vin brillant et élancé. **11,60 €**

92/100
DOMAINE ANDRÉ ROHRER
● *2019*
Notes de fleurs séchées et mirabelle ; bouche dense, aiguisée, éclat lumineux du fruit dans une matière solaire et ouvragée, dont la finale lancinante est impressionnante. **9 €**

92/100
VINS JEAN BECKER
● *Grafenreben 2020*
Jus moelleux et savoureux dans ce vin charnu, nuancé et précis, très digeste, qui offre beaucoup de subtilité dans son allonge épurée. **14 €**

91/100
DOMAINE ANDRÉ BLANCK ET SES FILS
● *2019*
Bouche charnue, mûre et équilibrée, beaucoup de nuances et d'intensité de saveurs. Vin abouti et sain, très gourmand, d'excellente constitution. **8 €**

91/100
DOMAINE JUSTIN BOXLER
● *Pfoeller 2019*
Bon nez fruité ; bouche souple et tendre, épicée et juteuse : un vin solide et équilibré, doté d'une excellente constitution et d'une belle vigueur de sève. **11 €**

91/100
DOMAINE JEAN-MARIE HAAG
● *Vallée Noble 2020*
Salin et droit, tonique, ce vin

D.R.

Le riesling du domaine André Rohrer offre une finale spectaculaire.

incisif et nerveux se montre lumineux, large d'épaules et assez profond. On attendra sagement qu'il se mette en place. **13,50 €**

91/100
DOMAINE HARTWEG
● *Hagenschlauf 2019*
Beau nez de tisane et camomille ; bouche riche et bien mûre, un peu exotique, dotée d'une belle constitution et d'une envergure prolongée de beaux amers qui évoquent le pamplemousse. **11,50 €**

91/100
DOMAINE HUMBRECHT 1619
● *Côté Terre 2020*
Notes de poire fraîche, matière lumineuse et tendre, fraîche et savoureuse : un riesling sapide et revigorant. **9,70 €**

91/100
DOMAINE KIRRENBOURG
● *Roche Granitique 2019*
Généreux et citronné, voici un vin sérieux, dense et séveux, persistant, bâti pour quelques années de vieillissement. **15 €**

91/100
DOMAINE RENÉ MEYER & FILS
● *Croix du Pfoeller 2019*
Plein et franc, ce blanc possède une chair gourmande et une finale assez salivante. **11 €**

91/100
DOMAINE MOLTÈS
● *Steinstuck 2020*
Joli vin nuancé, encore immature, mais harmonieux. Profil élancé, fine sève droite et allonge. **14,80 €**

91/100
DOMAINE ÉRIC ROMINGER
● *2019*
Assez intense et nerveux, ce vin savoureux, dense et étoffé, offre une belle douceur et fraîcheur de texture. On aime son souffle frais en finale. **9,90 €**

91/100
DOMAINE SCHOENHEITZ
● *Linsenberg 2018*
Mûr et généreux, structuré, ce vin large et énergique est bien en place. Il séduit par son étoffe et sa densité de chair. **14,30 €**

91/100
DOMAINE WEHRLE
● *Rebgarten 2019*
Assez alangui en attaque, il livre des saveurs de poire, une finale nerveuse, incisive. Très bon vin sain, qui possède une énergie contagieuse. **15 €**

90/100
DOMAINE EUGÈNE MEYER
● *Stein 2019*
Très parfumé, un peu exotique, il présente une bouche saline, un peu stricte en finale. **11,30 €**

90/100
DOMAINE ZIEGLER-MAULER
● *Bouxreben de Mittelwihr 2019*
Fruit scintillant et juteux, pourvu d'une tonalité vibrante, d'une belle intensité. Il regorge d'un fruit pur et salin. **8 €**

D.R.

Julien Boehler cultive près de quarante parcelles.

Domaine Boehler, à Molsheim

Ses rieslings ont un charme unique

Julien Boehler, 29 ans, est revenu en 2016 sur le domaine familial de 8 hectares situé à Molsheim, fief de la cité Bugatti, à une quinzaine de kilomètres de Strasbourg. Riche de diverses expériences, il entame la conversion bio, effective en 2021 : gros labeur car les vignes, toutes en coteaux, sont divisées en près de quarante parcelles. Plusieurs lieux-dits sont isolés et mis en valeur, et le fleuron du domaine reste le Grand cru Bruderthal, planté en riesling et gewurztraminer. Nous avons été épatés par la sincérité et le charme de ces vins, tous distingués à l'aveugle, les rieslings en particulier, élevés sur lies et fermentés en levures indigènes. **J.-E. S.**

MUSCAT

Prix maximum fixé à 10 €

91/100
DOMAINE ROBERT BLANCK
● *2019*
Joli nez de zeste de pamplemousse rose, fruit croquant, profil demi-sec avec des sucres digestes dans ce vin friand et joyeux, très équilibré et précis. **9,50 €**

91/100
VIGNOBLE ALBERT KLEE
● *2020*
Assez délicat, ce muscat offre du relief et de petits amers d'agrumes, qualités qu'on espère retrouver après la mise en bouteilles. **8,60 €**

90/100
DOMAINE FRANÇOIS BLÉGER
● *Kappelreben 2019*
Très aromatique, avec une belle envergure de saveurs et de la profondeur, ce vin à la trame élancée se montre nuancé et fin. **7,50 €**

90/100
DOMAINE MOLTÈS
● *Tradition 2020*
Précis et friand, ce vin tonique et lumineux est porté par une belle énergie. **9,20 €**

PINOT GRIS

Prix maximum fixé à 15 €

93/100
DOMAINE STENTZ-BUECHER
● *Rosenberg 2019*
Finement fumé, ce vin ample et tonique s'illustre par son fruit très croquant et charnu empreint d'une belle fraîcheur et d'amers énergiques en finale. Un excellent vin. **10 €**

92/100
DOMAINE BAUMANN-ZIRGEL
● *Rimelsberg 2020*
Un vin nerveux, svelte et tranchant, qui sort du lot par son caractère expressif, sa vitalité, son éclat et son allonge cristalline. **11,50 €**

Domaine Léon Boesch, à Westhalten

Incontournable !

Biodynamistes convaincus, Marie et Matthieu Boesch ne sont pas des nouveaux venus : voilà plusieurs années que nous suivons leur domaine, qui figure en bonne place dans notre Guide des meilleurs vins de France et propose des vins d'une remarquable régularité en provenance du secteur de la Vallée Noble. Sincères, les derniers vins présentés semblent avoir encore progressé en précision et finesse, avec des réussites appréciables dans tous les cépages et une excellente mise en valeur des lieux-dits. Avec des prix doux et un accueil irréprochable, voici un domaine en pleine forme où se fournir en confiance. **J.-E. S.**

Marie et Matthieu Boesch livrent des vins d'une très grande régularité.
D. R.

92/100
DOMAINE LÉON BOESCH
● *Le Coq 2020*
Bien mûr et épicé, énergique, ce pinot gris mûr et frais se présente harmonieux et assez raffiné, très accessible et plein de vitalité. **14,90 €**

92/100
DOMAINE JEAN-LUC MADER
● *2020*
Savoureux, à la fois mûr et tendu, ce vin précis déborde de fraîcheur, entre fruits jaunes et zestes d'agrumes, avec une finale virevoltante. **10,20 €**

91/100
DOMAINE ANDRÉ BLANCK ET SES FILS
● *Clos Schwendi 2020*
Jus tonique et fin, associant éclat de saveurs et fine allonge épicée, petits amers et notes d'agrumes : un vin long, assez complexe. **9,70 €**

91/100
DOMAINE CAMILLE BRAUN
● *Lippelsberg 2020*
Gourmand et profond dans sa matière un peu brute, ce vin profilé allie vitalité et intensité de saveurs. Il se patinera facilement. **12 €**

91/100
DOMAINE DU MANOIR
● *Clos du Letzenberg Cuvée Victoria 2019*
Joli nez fumé, saveurs de fruits secs dans une bouche ronde. Un vin élancé, porté par une acidité salivante, dans un profil généreux mais calibré. **11,50 €**

91/100
DOMAINE HUBERT METZ
● *Réserve de la Dîme 2019*
Chair assez intense, éclatante dans ce jus frais et moelleux qui se déploie avec beaucoup d'envergure, avec une finale étoffée et épicée. **9,95 €**

91/100
DOMAINE VINCENT STOEFFLER
● *Tradition 2020*
Mûr et ample, ce vin juteux livre des saveurs d'orange sanguine. Son énergie et sa fraîcheur lui assurent un équilibre très satisfaisant, conforté par une belle persistance. **9 €**

90/100
DOMAINE JUSTIN BOXLER
● *Au Pied du Bari 2019*
Vin savoureux au fruit lumineux, bonne matière épicée, saveurs d'agrumes et de mandarine confite. **12 €**

90/100
DOMAINE BERNARD HAEGELIN
● *2019*
Bien juteux, ce vin plein de peps se montre élancé et très accessible, avec une allonge acidulée fort séduisante. À boire dans l'exubérance de sa jeunesse. **8,20 €**

90/100
DOMAINE RENÉ MEYER
● *Clos des Escargots 2019*
Profil demi-sec, chair ample et caressante, très suave, le fruit rappelle des fruits jaunes au sirop, belle allonge et fins amers. Bien réussi. **9 €**

89/100
CAVE DE BEBLENHEIM
● *Vieilles vignes 2020*
Gourmandise de fruit que ce vin aux sucres croquants, qui évoque un sorbet de pamplemousse. Précis, consensuel, à boire dans le fruit de sa prime jeunesse. **8,65 €**

ASSEMBLAGE

Prix maximum fixé à 10 €

93/100
DOMAINE LÉON BOESCH
● *Les Collines 2020*
Beau nez épicé, profil droit, très sec, énergique ; bouche précise

Les coordonnées des domaines sur larvf.com

et élancée prolongée d'amers salivants, caractère tranchant et pur. Excellent vin, profil original, allonge lancinante. **9,90 €**

92/100
DOMAINE AGATHE BURSIN
● *L'As de B 2020*
Matière juteuse et gourmande, caractère énergique vibrant en finale. Solaire mais vigoureux, cet assemblage de cinq cépages offre une finale persistante infusée de petits amers. **9,50 €**

91/100
DOMAINE ANSTOTZ ET FILS
● *Argentoratum 2019*
Trame droite dans ce vin assez vibrant, qui assemble riesling, pinot gris et muscat. Belle fraîcheur naturelle et allonge. **10 €**

90/100
LA CAVE DU VIEIL ARMAND
● *Cuvée Happy 2020*
Nez fumé, saveurs d'orge et de malt, profil original dans ce vin droit et sobre, dont la mâche en finale confirme la densité. Il devrait bien évoluer. **7,50 €**

GEWURZTRAMINER
Prix maximum fixé à 15 €

92/100
DOMAINE ALBERT MANN
● *2019*
Assez juteuse et ample, cette matière bien mûre livre des saveurs de quinine et d'herbes séchées. Vin long, expressif, bien construit. **15 €**

92/100
DOMAINE ÉRIC ROMINGER
● *Exception 2019*
Bouche dense, carrée, traversée de bons amers, empreinte de tonus, avec une finale nerveuse et pointue. De la personnalité. **13,50 €**

91/100
DOMAINE MEYER-FONNÉ
● *Altenbourg 2020*
Matière tendre, assez ample et riche, bons amers et volume. Il manque un peu de tonus mais a la sincérité pour lui. **15 €**

91/100
DOMAINE SCHOFFIT
● *Harth Cuvée Caroline 2018*
Assez parfumé avec des saveurs de camomille et de miel de châtaignier, il offre une bouche solaire mais profonde, étoffée, bien équilibrée. Vin assagi, bien en place, généreux. **14 €**

91/100
DOMAINE ANDRÉ VIELWEBER
● *Muhlforst 2019*
Assez épicé, précis, nerveux, ce vin a conservé de la fraîcheur et de l'allonge. **12,30 €**

90/100
DOMAINE FRANCIS BECK & FILS
● *Fronholz Cuvée Lucie 2019*
Beaucoup de fraîcheur dans ce vin gourmand, aux sucres discrets, dont les belles dimensions et la finale affriolante assureront le succès. **13,60 €**

90/100
DOMAINE ALBERT KLUR
● *Prestige 2019*
Vin citronné, doté de petits sucres digestes et croquants. Il allie saveurs de fruits exotiques (ananas, banane plantain), mâche et envergure. **9,60 €**

D. R.

Dès l'ouverture, la fleur marque ce magnifique pinot noir du domaine Barmès-Buecher.

90/100
DOMAINE ROMAIN KUENTZ
● *Cuvée Xavier 2018*
Un blanc large et moelleux, assez gourmand, dont les sucres sont bien fondus. Il est resté frais et très cohérent. **10 €**

90/100
VINS JOSEPH MOELLINGER ET FILS
● *Sélection 2019*
Assez frais, ce vin offre des saveurs d'agrumes et de sucre d'orge, une finale ample et un tonus préservé. **7,40 €**

PINOT NOIR
Prix maximum fixé à 20 €

94/100
DOMAINE BARMÈS-BUECHER
● *Réserve 2019*
Le vin s'ouvre sur une grande matière florale. De l'envergure, une texture ouvragée et nuancée, un fruit digeste, poudré et juteux : un vin magnifique, inspiré, dont la finale recèle une qualité vibrante et lumineuse. Le 2020 est dans la même lignée. **19 €**

94/100
DOMAINE PIERRE FRICK
● *Strangenberg 2020*
Charnu, frais et svelte, voici un admirable pinot issu d'un terroir calcaire, sapide et ciselé, de haute volée. Aérien, revigorant, il nous enchante. Infusée, sans fard, la cuvée Stein 2019 est du même acabit. **20 €**

93/100
DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL
● *Réserve 2020*
Superbe éclat du fruit, matière fraîche et croquante, suave et parfumée : ce pinot déploie un charme irrésistible et un taffetas de petits tanins frais. **17,30 €**

Domaine Mittnacht Frères,
à Hunawihr

Un sylvaner au top !

Paule et Marc Mittnacht mènent avec sérieux ce domaine de 11 hectares situé à Hunawihr. Diplômé d'œnologie, leur fils Pierre les a rejoints en 2017. Agriculture bio depuis 1999 et biodynamique certifiée depuis 2013 sont ici la règle, au service d'une gamme de vins diversifiée qui culmine avec des parcelles dans deux Grands crus situés à Ribeauvillé, l'Osterberg et le Rosacker avec 1,5 hectare. Les vins les plus modestes, tels le sylvaner et le pinot blanc, sont ici très soignés et précis. Issus de vignes âgées, ils ont retenu notre attention. **J.-E. S.**

Paule et Marc Mittnacht ont été rejoints au domaine par leur fils Pierre en 2017.
R. Petronio

L'Alsace, terre majeure des grands pinots noirs

En 2019 et encore plus en 2020, toutes les conditions étaient réunies pour produire en Alsace de très grands vins rouges. Nous avons dégusté 125 échantillons de pinot noir dont le niveau moyen s'est avéré remarquable, il a fallu rester très sélectif par manque de place. À la fois juteux et gourmands, dotés d'une fraîcheur admirable, délicieux jeunes mais capables de bien vieillir, de nombreux vins témoignent de la qualité très élevée des rouges. À des prix aussi angéliques, sans équivalents ailleurs en France pour ce cépage, l'Alsace s'impose comme une source majeure de grands pinots noirs. **J.-E. S.**

93/100
DOMAINE VINCENT STOEFFLER
● *Salzhof 2020*
Beau nez intense, fruit gourmand et frais, trame ciselée, élancée, vraie délicatesse de saveurs et finale friande, très séduisante. **14 €**

92/100
DOMAINE AGATHE BURSIN
● *Petit Bourgeois 2020*
Matière large et mûre, généreuse et caressante, beaucoup de finesse et de fraîcheur dans cette texture ouvragée. Un vin digeste, profond, dont on se régalera dès maintenant. **18 €**

92/100
DOMAINE BOEHLER
● *Saint-Georges 2020*
Fruit pulpeux, très frais et mûr, matière juteuse, sphérique, tapissée de tanins friands et suaves. Beau potentiel, allonge florale, assez lumineux. **7,50 €**

92/100
DOMAINE HENRY FUCHS
● *Weinbaum 2020*
Juteux et fin, ce vin finement épicé offre de belles saveurs réglissées et croquantes. Son fruit frais et mûr évoque la violette et l'orange sanguine. **14 €**

92/100
DOMAINE KIRRENBOURG
● *Roche Granitique 2019*
Appuyé sur un boisé finement fumé, ce vin reste dynamique, doté d'une excellente allonge florale et d'une matière granuleuse, assez vive en finale. **20 €**

92/100
DOMAINE PAUL KUBLER
● *Weingarten 2019*
Juteuse et bien mûre, la bouche est précise, savoureuse, tout en retenue et élégance. Style sincère et parfumé. **19 €**

92/100
DOMAINE MEYER-FONNÉ
● *Réserve 2019*
Charnu, sphérique, ce pinot dynamique et délié présente un fruit frais et croquant, plein de vitalité, porté par une excellente allonge salivante. On s'en régalera sans réserve. **12 €**

92/100
DOMAINE FRANÇOIS SCHMITT
● *Bollenberg 2020*
Nez très parfumé de rose fraîche, matière poudrée et soyeuse, les tanins sont finement réglissés : un régal désaltérant. **10,50 €**

92/100
DOMAINE SCHOENHEITZ
● *Rouge Alterre 2019*
Frais, ce vin est porté par des tanins friands. De la fraîcheur dans son équilibre, alliant persistance et tension. **14 €**

92/100
DOMAINE LOUIS SIPP
● *Bio'S 2020*
Nez floral, matière infusée, délicate, texture ouvragée et allonge savoureuse, avec des tanins fins et poudrés. **12,50 €**

91/100
DOMAINE JEAN-MARC BERNHARD
● *2020*
Joli nez de griotte à l'eau-de-vie ; bouche croquante et friande, mûre et franche, excellente matière charnue et ample. **9 €**

91/100
DOMAINE DIRLER-CADÉ
● *2019*
Avec son volume floral et ses belles dimensions, c'est un vin droit et sérieux, encore sur la retenue avec des tanins un peu stricts en finale. **20 €**

91/100
DOMAINE ARMAND GILG ET FILS
● *Vieilles vignes 2020*
Jus tendre, souple et frais, profil simple mais sincère, sapide et très accessible dans ce vin joyeux. **9,25 €**

91/100
DOMAINE GINGLINGER
● *Tradition 2019*
Parfumé et frais, bien mûr, ce vin charnu et ample se livre avec gourmandise, porté par une belle allonge florale et des tanins croquants. **11,50 €**

91/100
DOMAINE JEAN-MARIE HAAG
● *2020*
Jus tonique et frais, encore immature. Avec son élan floral et la finesse de ses tanins, ce vin enlevé, offre beaucoup de plaisir et de séduction. **10,90 €**

91/100
DOMAINE HIRTZ
● *Prestige 2020*
Matière bien mûre et acidulée, beaucoup de tonus. Avec sa finale accrocheuse, ce vin se fondra rapidement. **7,20 €**

91/100
DOMAINE HUMBRECHT 1619
● *2020*
Vin mûr et onctueux, trame veloutée, profil énergique et friand, empreint de vitalité, très joyeux et digeste. **12,60 €**

91/100
DOMAINE BERNARD HUMBRECHT
● *Fût de Chêne 2018*
Bon nez floral ; ensemble charnu, assez intense, salivant, dense mais équilibré. Étoffé, vigoureux, plein d'éclat, c'est un vin bien constitué, qui vieillira bien. **11,80 €**

91/100
DOMAINE HURST
● *Vieilles vignes 2019*
Très parfumé, son fruit poudré, pétulant et frais se loge dans une bouche souple, juteuse et salivante. Un pinot idéalement gourmand et accessible. **13,50 €**

91/100
DOMAINE LEIPP-LEININGER
● *Degis 2019*
Floral et poudré, délicat, voici un régal de fruit infusé, qui se livre dans des saveurs d'agrumes. Précis et suave, il étanchera toutes les soifs. **14 €**

91/100
DOMAINES SCHLUMBERGER
● *Les Princes Abbés 2018*
Fruit assez délié et fin, profil juteux assez infusé : vin friand, expressif et accessible. Une très grande réussite dans ce millésime. **15,50 €**

91/100
DOMAINE MAURICE SCHOECH
● *Ammerschwihr 2018*
Nez fumé, boisé froid ; bouche riche et dense, très mûre mais équilibrée, trame tonique et nerveuse, finale nette. C'est un bon vin sérieux, destiné à la garde. **12 €**

91/100
DOMAINE WUNSCH ET MANN
● *2020*
Nez fin ; bouche suave, aux tanins poudrés. Vin fin et digeste dans ses notes d'agrumes. Il offre un profil très avenant et sincère. **11 €**

Vin en cours de conversion bio *Vin biologique* *Vin en cours de conversion à la biodynamie* *Vin biodynamique*