



PAUL
DUSSOURT.
En 2014,
ce discret
vigneron tutoie
les sommets.

LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

Paul Dussourt

Domaine Dussourt, Scherwiller

Un sylvaner sur loess racé

De son ancêtre officier de Louis XIV, Paul Dussourt a hérité d'une cave, riche de vieux foudres datant de 1790, et un nom peu commun dans la région. Installé à Scherwiller, près de Sélestat, ce domaine encore trop discret gagne à être connu. En 2014, la qualité du matériel végétal, planté dans les années 80, ainsi que la maîtrise des terroirs à maturité précoce ont été des atouts indéniables. Mention spéciale pour le sylvaner sur loess de Blienschwiller et l'auxerrois de l'Ortenberg, où les raisins ont été récoltés bien mûrs, avec une faible production suite à la sécheresse du printemps. C'est également son premier millésime sous le label de viticulture durable et raisonnée "Terra Vitis." **C. F.**

Sylvaner

Ce cépage a réussi à trouver de belles expressions lorsque l'amertume est maîtrisée. **R. I.**

(24 vins dégustés)

13,5-14,5 Domaine Dussourt Blienschwiller. Croquant, aux saveurs primeurs. La gourmandise est accentuée par la touche poivrée de ce vin. Déjà prêt. 8,50€

Auxerrois et Pinot blanc

Moins enjoués, on note un manque de maturité dans ces cépages qui bride les arômes. Les meilleurs raisins ont permis d'élaborer les créments ! **R. I.**

13-14 Domaine Dussourt Ortenberg. Un équilibre un peu plus riche pose une matière dense. Les effluves de fruits jaunes s'ouvrent avec générosité. 12,50 €

*Les 10 cuvées
à boire sur le fruit*

◇ **Domaine Dussourt, muscat Grand cru Ortenberg,**
dense et fruité

