

À L'HONNEUR

NOS TALENTS DU VIGNOBLE 2016

Les dix producteurs dont nous dressons le portrait dans cette quinzième édition ont en commun la passion de leur métier au service de bons vins encore accessibles à tous. Ces vigneronnes et vignerons travaillent le plus précieux de leur capital, leurs vignes selon des méthodes de culture et de vinification respectueuses. On découvrira, parmi ces dix coups de cœur, des néo-vignerons comme des héritiers qui ont révolutionné le domaine familial. Leurs cuvées étonnent, détonnent, bref dynamisent un secteur qui en a besoin.

Terroirs variés, tanins policés et vignerons heureux : c'est l'alchimie des vins «tout plaisir» que nous cherchons pour ce guide. Des vins qui ne laissent personne indifférent. À l'image des vignerons que vous allez découvrir.

Antoine Gerbelle
et Philippe Maurange

ALSACE PINOT NOIR

Unique vin rouge alsacien, et pourtant tellement diversifié, le pinot noir existe en version rouge et rosé. Dans nulle autre région de France, on ne constate autant de variations de couleurs, du rose saumoné au rouge carmin. Certains villages de la Route du vin en ont même fait leur fierté. **A propos des millésimes :** C'est certainement le vin alsacien pour lequel les progrès sont les plus frappants ces dernières années. D'un style rosé ou rouge trop extrait, le pinot noir alsacien a trouvé son style, dans un registre gourmand et fruité. Même si ce cépage ne peut être classé en grand cru, de beaux terroirs propices aux vins rouges existent, notamment au sud de Colmar, à Rodern, Saint-Hippolyte et Ottrott. **Une sélection à moins de 12 euros.**

8,80 € 14/20

Domaine André Dussourt

Pinot Noir Réserve Particulière 2013
Vin rouge. Production : 6500 Bouteilles/an.

Encore fermé, le nez aura besoin d'un carafage pour s'ouvrir et dévoiler ses notes épicées. En bouche, les tanins sont présents mais sans dureté. Un vin à marier avec joie à une viande rouge.

Paul Dussourt • 03 88 92 10 27 • 2, rue de Dambach,
67750 Scherwiller • www.domainedussourt.com

ALSACE RIESLING

Parfois difficile à aborder, le riesling est un buvard à terroir. Et la magie de l'Alsace réside dans sa diversité de sous-sols, autant dire qu'il existe plusieurs styles de riesling : floral, minéral, fruité, ample, racé... Vous trouverez forcément celui qui vous convient, à condition de respecter l'équilibre sucres/acidité, les deux doivent être parfaitement intégrés. **A propos des millésimes :** 2013 et 2014 montrent des acidités importantes, avec des maturités non atteintes. Lorsque le fruit est mûr, il y a de belles bouteilles en 2014. **Une sélection à moins de 11 euros.**

9,50 € 14,5/20

Domaine André Dussourt

Riesling Scherwiller 2014
Vin blanc. Production : 4300 Bouteilles/an.

Des parfums d'agrumes et de fleurs blanches envahissent le nez. La bouche est centrée sur la vivacité avec une longueur moyenne. Parfait avec du saumon.

Paul Dussourt • 03 88 92 10 27 • 2, rue de Dambach,
67750 Scherwiller • www.domainedussourt.com

Domaine Dussourt, Alsace



PAUL DUSSOURT

Des rieslings secs et frais !

Installé à Scherwiller (67), ce domaine discret se distingue depuis plusieurs années avec une gamme de vins d'un très bon rapport qualité/prix. Les 11 hectares sont principalement situés sur l'arène granitique du Rittersberg et sur les loess de Blienschwiller. Adeptes de la nouvelle classification communale, Paul Dussourt capitalise sur son village Scherwiller avec un riesling qui traduit toujours une belle fraîcheur aux notes d'agrumes et de fleurs de printemps. 2014 est son premier millésime labellisé «Terra Vitis». De son ancêtre officier de Louis XIV, Paul Dussourt a hérité d'une cave de vieux foudres datant de 1790. Le domaine est ouvert aux visites et Paul Dussourt vous attend de pied ferme pour vous faire déguster ses cuvées. **C. Furstoss et R. Ittis** ► Lire pages 30, 31 et 32.

ALSACE SYLVANER

Autrefois très populaire, ce cépage est particulièrement intéressant avec les vignes les plus anciennes. Des vins simples mais avec cette emblématique fraîcheur et un côté appétant qui en font un parfait vin d'apéritif. Attention néanmoins à la mode des sylvaners avec du sucre résiduel : le rafraîchissement perd alors tout son sens. C'est de plus en plus le cas pour les communes qui peuvent revendiquer, à titre exceptionnel, l'appellation Grand Cru. **A propos des millésimes :** pas de vin sélectionné en grand cru cette année car le style est trop riche et le sucre masque la matière du vin. Une sélection à moins de 9 euros.

8,50 € 15/20

Domaine André Dussourt

Sylvaner Cuvée Réserve Particulière 2014
Vin blanc. Production : 2200 Bouteilles/an.

✪ Bio certifié AB.

On reconnaît le sylvaner à ses reflets verts et sa brillance. Un beau registre de fleurs blanches et d'agrumes au nez. En bouche, c'est un sylvaner avec de la matière mais qui garde sa vertu rafraîchissante jusqu'au bout ! On peut le déguster avec des terrines de poissons.

