



CHRONIQUE VINICOLE

L'ALSACE

En Alsace, les vins sont identifiés principalement par leurs cépages beaucoup plus que par leur terroir et on les reconnaît facilement par leur bouteille élancée et leurs arômes très fruités. Ils proviennent de 7 cépages : Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat, Pinot gris, Gewurztraminer et Pinot noir. On retrouve 3 appellations d'origine contrôlée qui identifient le produit, l'authenticité et la typicité de son terroir d'origine. La première est « Appellation d'Alsace contrôlée » et est celle de base qui existe depuis 1962. La seconde est « Appellation Grand Cru contrôlée » qui existe depuis 1975 et seulement 4 cépages nobles – Riesling, Muscat, Pinot gris et Gewurztraminer – sont autorisés pour cette appellation. La dernière est « Appellation Crémant d'Alsace contrôlée » reconnue depuis 1976 et fait référence à des vins élaborés selon la méthode champenoise. On retrouve également sur des étiquettes certaines mentions comme « Vendanges tardives », vins obtenus de raisins récoltés en surmaturité et « Sélection

de grains nobles », vins produits par des raisins atteints de pourriture noble comme pour les Sauternes.

Le vignoble Alsacien, sur la route des vins, est d'une beauté remarquable, de Strasbourg à Mulhouse. Il est parsemé de petits villages et villes bucoliques où il fait bon s'arrêter, visiter et profiter de la beauté des lieux; les gens y sont également très accueillants.

Club Vins Privilèges vous propose dans cette parution deux vins d'Alsace du Domaine Kuehn qui sont produits dans la petite ville d'Amerschwih, tout près de Colmar. Le domaine fut fondé au 17^e siècle (1675) et les vins sont vinifiés sous la houlette de Francis Klee, oenologue et membre de la célèbre confrérie de St-Étienne.

PINOT GRIS, GRAND VIN KUEHN, 2009

Comme son nom l'indique, le vin est élaboré avec le cépage pinot gris à 100 %. Les raisins sont cueillis à maturité manuellement de la mi-octobre jusqu'en novembre. La période de fermentation est de 3 semaines et le vin repose sur ses lies 3 mois avant d'être embouteillé au printemps. Ce sympathique pinot gris présente une jolie robe aux reflets jaunes, le nez subtil éveillant des senteurs de pêche, de sous-bois, de melon et de fruits frais. Le 2009 est ample, fruité, digne d'un vin de gastronomie. On le déguste entre 9 et 11° et on l'associe à l'apéritif, réceptions, foie gras, desserts, coulis, glaces, coupes de fruits au sirop ou tout simplement pour le plaisir. Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans.

Honneurs : Distinction prestigieuse à « l'International Wine Challenge »
Distinction dans le « Guide Hachette »

Prix: **28.75\$**



RIESLING, GRAND VIN KUEHN, 2007

Le vin est élaboré à 100 % avec le cépage riesling et la durée de la fermentation est sensiblement la même que celle du pinot gris. Toute la jeunesse du millésime 2007 s'exprime allègrement d'un bout à l'autre de la dégustation, à commencer par la vue qui laisse apparaître à travers le verre des scintillements cristallins d'une extrême pureté, certes dans des nuances jaunes claires encore timides, sur la retenue, mais que le temps va affirmer et affiner. Le nez développe des arômes de fleurs blanches, d'acacia qui s'associent volontiers dès les premiers mouvements du vin dans le verre aux senteurs plus prononcées de citron mûr et de mandarine. La bouche est engageante et vivante par la structure acidulée et rappelle le zeste d'agrume. Nerveux et aérien, acidulé et rafraîchissant, ce riesling aiguise les papilles gustatives et les tient en éveil tout au long de l'appréciation gustative. On peut le servir à une température de 10°. Il est rafraîchissant à souhait, croquant et désaltérant. À apprécier à l'ombre d'une tonnelle sur une entrée froide avec des poissons de rivière ou une coquille St-Jacques. Le potentiel de garde est de 3 à 5 ans.

Honneurs : Distinction dans le « Guide Hachette »

Prix: **27.00\$**



Marco Veilleux

Club Vins Privilèges • www.clubvinsprivileges.com
418.226.7447