

# TERRE D'EXCELLENCE DES GRANDS BLANCS

DEPUIS DES SIÈCLES LES BLANCS S'ÉPANOUISSENT SUR LE VIGNOBLE ALSACIEN QUI LEUR OFFRE,  
CONJONCTION D'ÉLÉMENTS AIDANT, LE MEILLEUR DES BERCEAUX.

Par Sophie Menut Yovanovitch



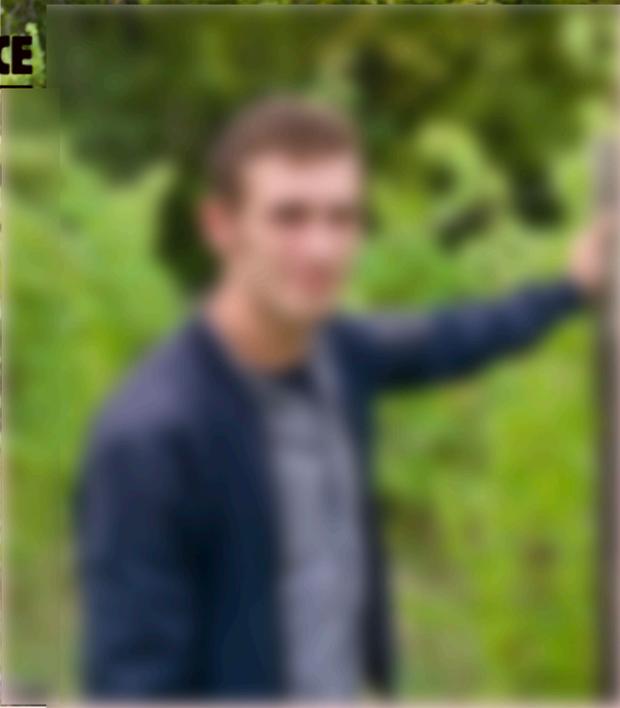
Si le pinot noir fait des merveilles en Alsace et reprend de l'assurance dans le vignoble en offrant des vins d'une belle fraîcheur, aromatiques et délicats en même temps, l'Alsace est surtout connue pour ses vins blancs qui comptent pour 90 % de sa production.

## Un beau jardin

«Quel beau jardin!», s'exclama Louis XIV en découvrant la région. Les cépages riesling, pinot gris, pinot blanc, gewurztraminer, sylvaner, muscat s'épanouissent sur la mosaïque des sols et des terroirs qu'offre le territoire et que le visiteur découvre avec autant de ravissement cinq siècles plus tard. Le climat semi-continental, sec et ensoleillé avec une très faible pluviosité convient à merveille aux raisins qui donnent le meilleur d'eux-mêmes. Avec la terre, l'air et la vigne, vient le travail des hommes. Les vigneron alsaciens sont fiers de leur diversité. Génération après génération, ils ont réussi à perpétuer le travail existant tout en regardant devant eux. Une jeunesse dynamique, la route du bio dans laquelle s'engagent de plus en plus de domaines et la parfaite connaissance de leurs terroirs permettent aux vigneron d'offrir chaque année des vins blancs exceptionnels. Nous vous en présentons quelques-uns qui exaltent la mémoire des sols et le labeur de l'homme. Des vins tour à tour puissants, fins, droits, alliés parfaits de la plupart des plats de la cuisine alsacienne et bien souvent aussi faire-valoir de la cuisine d'ailleurs. Des vins à découvrir ou à redécouvrir, à forte personnalité comme ceux qui les font. Dans cette dégustation, nous avons souhaité mettre en avant des domaines parfois moins connus que les locomotives que sont les domaines Marcel Deiss, Weinbach, Albert Mann, Ostertag ou Zind Humbrecht, qui participent à l'excellence et dont il faut avoir goûté au moins un flacon une fois dans sa vie.

*En Alsace, les vignes côtoient les villages typiques, comme ici celui de Riquewihr.*

# ALSACE



**LES VINS**  
Le vignoble alsacien est un véritable musée à ciel ouvert. Les vins sont le fruit d'une tradition millénaire. Les cépages sont adaptés à la région et les vins ont une personnalité unique. Les vins alsaciens sont connus pour leur finesse et leur équilibre. Ils sont souvent servis avec des plats locaux. Les vins alsaciens sont un véritable trésor. Ils méritent d'être dégustés et appréciés.

## ALSACE RIESLING Domaine Joms Meyer, Le Kottabe 2019, 19 €.

Le kottabe était un jeu d'amour et d'adresse sous la Grèce antique. Une très belle étiquette d'artiste pour un vin gourmand et généreux, aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Il est élancé du début à la fin de bouche avec une minéralité ardente. Décidément les sœurs Céline et Isabelle savent tirer le meilleur de leur vignoble bio avec beaucoup de grâce. On l'ouvre 30 minutes avant de le déguster avec des sushis, un plateau de fruits de mer, une volaille crémée.

