



## Compte-rendu de dégustation

Séance « Alsace » 21 février 2007

Œnologue : Jean-Luc Feutry  
Participants : une bonne trentaine

### Remarques

3 Appellations :

- Crémant d'Alsace
- Alsace + Cépage (Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer,...)
- Grand Cru

### Vins dégustés

1) Crémant d'Alsace, Brut, Andman Seppi  
Pinot Blanc et chardonnay.

2) Pinot Blanc, 2004.  
Vin de comptoir, petit cépage, pas de grande ambition, là pour ouvrir.  
Nez discret, coté végétal, un peu minéral, assez sucré au final.

3) Riesling  
Riesling, symbole de l'alsace, va avec tout. Petit nez pétrolé, belle acidité.

4) Pinot Gris.  
Là, c'est du lourd. On a la vanille, le chèvrefeuille (support de base dans les parfums), la fleur de vigne, le cœur d'artichaut, pas loin de l'odeur du jasmin.  
C'est un vin de repas. Il y a du gras dans ce vin.

5) Grand Cru, Tokay Pinot Gris.  
Même cépage que précédemment, mais complètement différent.  
Chèvrefeuille, bruyère, goût musqué et épicé, floral. C'est un bon, mais un peu trop jeune, il va s'exprimer au bout de 7/8 ans.

6) Gewurztraminer (Mon préféré!)  
Un des plus grand vin de France, qui ne laisse pas indifférent. On aime ou on aime pas ! Très subtil et très complet. Fruité, floral, fruits exotiques, litchi...