



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation – Séance du 13 novembre 2007

Les vins d'Alsace

Séance animée par M. Dugardin.

39 personnes

Tous les vins dégustés nous ont été offerts par le vigneron **Francis Beck**, dont voici le site Internet : <http://www.francisbeck.com> . N'hésitez pas à y faire un tour !

Ce que nous avons dégusté :

1^{er} vin :

**Crément d'Alsace Riesling Brut Médaillé d'argent au concours des Créments
2006**

Cépage : Riesling

Œil : Robe dorée (belle maturité du raisin), bulles fines, brillant, limpidité parfaite.

Nez : Arômes fruités (fruits secs, noisettes...) et floraux (fleur blanche, aubépine...). On note aussi des arômes rappelant des viennoiseries. L'ensemble est très harmonieux.

Bouche : Sec, et gras à la fois. Éléments minéraux. Présence en attaque, volume intéressant, 2 à 3 secondes de persistance.

Accompagnements : Apéritifs, desserts, mais aussi volailles, viandes blanches, fruits de mer, choucroute...



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

2^{ème} vin :

Muscat – 2003

Cépage : Muscat d'Alsace

Type : vin blanc sec

Œil : Pâle, brillant, cristallin

Nez : Notes florales et végétales (raisin, menthe, romarin, anisé)

Bouche : Acidité ressentie plus facilement, voile de tanin qui tapisse le palais. Plus léger et moins riche que le crément.

Accompagnements : Cuisine épicé, riche en arômes, ou en apéritif, asperges, endives, certains fromages (brie de Meaux)...

3^{ème} vin :

Pinot Gris – Tentation - Médaille d'Or 2006 du concours des grands vins de France à Mâcon - 2005

Cépage : Pinot Gris

Type : vin blanc

Nez : Se rapproche des arômes des vendanges tardives, très agréables.

Bouche : fruité, confit, moelleux, sec. Persistance fruitée intéressante, petit côté râpeux (tanin).

Accompagnements : Facile à accorder sur des plats de viande et de gibier, foie gras, escargots...



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

4^{ème} vin :

Riesling – Hertenstein - 2004

Cépage : Riesling

Type : vin blanc

Œil : brillant, limpide. Jaune, reflets verdâtres.

Nez : palette aromatique complexe : arômes floraux (pollen), fruités (agrumes : pamplemousse). Miel, cire d'abeille (du à l'exposition plein sud).

Bouche : Gras, riche, acidité forte mais peu ressentie à cause du côté gras. Arômes citronnés, grande persistance (10 secondes)

Accompagnements : Fromages à pâte pressée (comté), poissons, viandes blanches et fruits de mer...

5^{ème} vin :

Gewurztraminer - Fronholz - 2004

Cépage : Gewurztraminer

Type : vin blanc

Nez : Litchi, rose, curry, réglisse, épices.

Bouche : approche croissante souple et veloutée. Prend ensuite du corps et de la puissance. Harmonieux, envoûtant. Arômes de fruits confis, floraux. Bonne persistance.

Accompagnements : Cuisine exotique (pigeon au curry), fromages corsés (Munster), desserts.



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

6^{ème} vin :

Gewurztraminer – Vendanges tardives - 2001

Cépage : Gewurztraminer

Type : vin blanc

Nez : Plein d'émotions : raffiné, stylé. Plus complexe et plus riche.

Bouche : Moelleux, bonne longueur. Texture très agréable en bouche. Vin liquoreux. Pain d'épices, réglisse, raisin confis.

Accompagnements : Se consomme seul ! Sinon : foie gras, desserts, apéritifs, munster, abricots secs (fait ressortir l'amertume).





Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

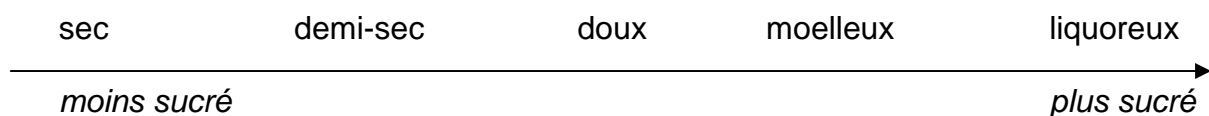
Les cépages Alsaciens :

- Sylvaner (acide)
- Pinot blanc
- Riesling (le plus minéral, acide)
- Muscat d'Alsace
- Pinot gris (anciennement Tokay, aujourd'hui réservé à la Hongrie)
- Pinot noir
- Gewurztraminer

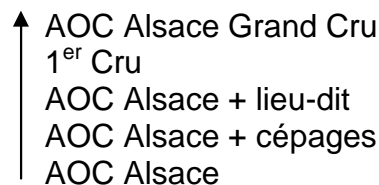
Pour les vendanges tardives, seuls les cépages Riesling, Pinot Gris, Muscat et Gewurztraminer peuvent être utilisés. On utilise les raisins avec de la pourriture noble, ce qui concentre le sucre et les éléments minéraux.

Informations diverses :

- Fromages à pâtes pressés avec du vin blanc d'une manière générale (l'acidité du vin neutralise le gras du fromage)
- Echelle du goût sucré d'un vin :



- Echelle des appellations des vins d'Alsace :



- Prix d'un Grand Cru d'Alsace dans leur jeunesse : 40 €
- Elaboration du crément :
 - Récolte du raisin
 - Presse des raisins
 - Décantation
 - Fermentation alcoolique
 - Mise en bouteilles avec une capsule
 - Tournage et inclinaison des bouteilles progressive pour récolter les dépôts dans le goulot.
 - Congélation du goulot
 - Ejection des dépôts congelés
 - Mise en bouteille définitive