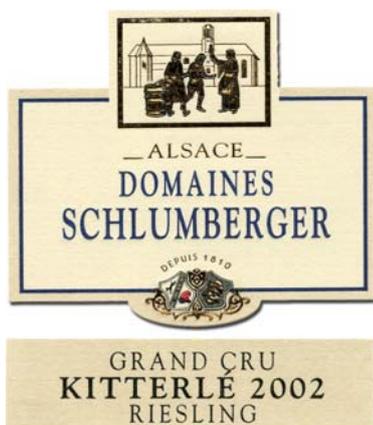


Le Riesling Alsacien et ses terroirs



Le Kitterlé

Autour d'un éperon et sous des expositions très différentes, ce grand cru est assis sur des sols issus de grès vosgiens ; des conglomérats et quartz alternent avec des micas et des lentilles argileuses. Le kitterlé bénéficie d'un microclimat chaud, abrité des vents du nord.

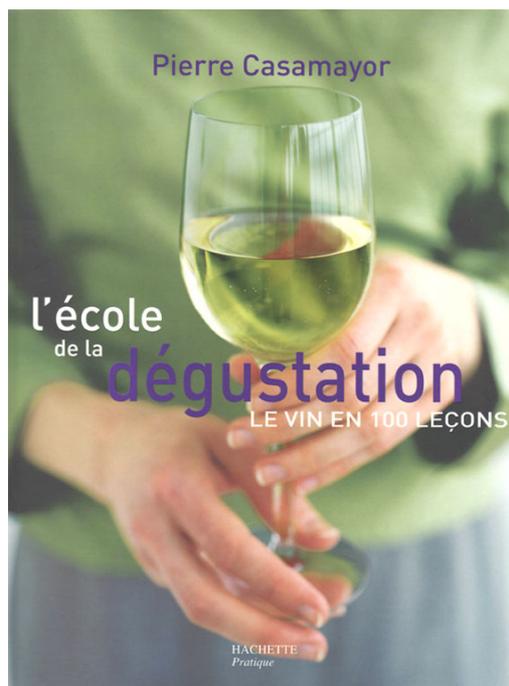
Riesling Grand Cru Kitterlé 1995

La robe dorée a gardé un éclat vert. Le nez épanoui décline les fruits mûrs, ainsi que des notes balsamiques mariées au minéral qui a évolué vers des accents de naphte. Ample, la matière est fruitée, mais garde un côté strict et un peu distant, avec une finale nerveuse. Un vin élégant et complexe.

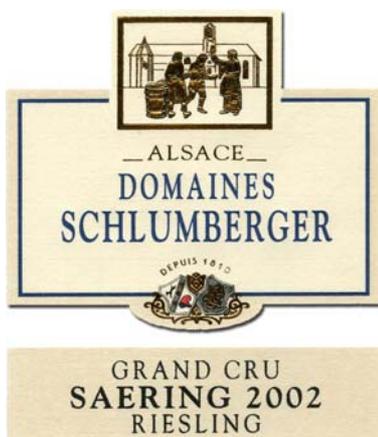
Riesling Grand Cru Kitterlé 2002

De la robe or paille se libèrent des arômes minéraux, des touches épicées et des notes de fruits blancs assez discrètes. La bouche vive révèle un fruité frais et une finale très minérale, aux accents citronnés. Un vin encore très jeune qui demande du temps pour s'exprimer.





Le Riesling Alsacien et ses terroirs



Le Saering

Le Saering se trouve sur un sous-sol calcaire, avec des strates de grès et de marnes, l'ensemble présentant une dominante marno-sableuse. Exposé au sud-est, il jouit d'un bon ensoleillement.

Riesling Grand Cru Saering 1993

Une robe paille dorée, un nez miellé, ponctué de zestes d'agrumes, de fleurs blanches et d'une note de naphte complexe. La bouche ample fait preuve de gras, de richesse de constitution ; la longue finale fraîche sur les notes minérales et fruitées confère de la jeunesse à l'ensemble.

Riesling Grand Cru Saering 2002

Paille léger, le vin possède un nez de fleurs blanches (lys en particulier), de fruits blancs et d'épices légères. Un fruité net et précis agrmente la structure harmonieuse, marquée en finale par une vivacité minérale. Ce vin distingué commence à s'exprimer.

