



“Les 3 Châteaux” Alsace Sylvaner  
2010  
5,50 €

3% de la production, loess sabloneuse 45-50hl/ha

Robe claire et brillante  
Nez propre et ouvert, des arômes de poussière prennent le nez  
Vin agréable et vif, une belle fraîcheur. Légère en amertume en fin de bouche une longueur moyenne.



“Les 3 Châteaux”  
Alsace Auxerrois 2009

*Travail en foudre avec Malo.*

Agréable et ouvert au nez.  
Une bouche fraîche et franche en toute simplicité.  
Une trame acide intéressante sur des notes d'agrumes. Un peu court en bouche.  
→ vin simple et agréable.

Gamme Tradition  
Alsace Riesling 2010

*Gamme Tradition 95% à l'exportation*  
Aspect variétal est mis en avant sur ce vin.  
Des arômes d'agrumes et plus précisément le citron.  
Un vin très voir trop tendu, limite agressif sur l'acidité.



Gamme Collection  
Alsace Riesling 2010

*Grand Cru déclassé, vin de terroir, 12 gr de sucre/l*

Joli nez agréable sur de arômes de fleur et minéraux.  
En bouche le vin manqué de “Peps” et apparaît même un peu déséquilibré.



Alsace Grand Cru  
Pfersigberg  
Riesling 2010

*Pfersigberg = la colline des pêcheurs, partie la plus au sud des Gds Crus, forte proportion de Grès.*

Nez élégant sur un registre floral, de fleur blanche et de tilleul. Plus de puissance en bouche, une belle longueur accompagnée d'une salinité en finalité.



Gamme “Les 3 Châteaux”  
Alsace Riesling 2009

*Millésime solaire.*

Le manque d'acidité donne un Riesling atypique. Une entrée de bouche qui perle qui a été pour ma part gênante, et un milieu de bouche gras en texture mais plat en arôme. Vin déséquilibré.



Gamme Tradition  
Alsace Pinot Gris 2008

Nez exubérant, toasté et concentré. Une bouche piquante due à une température trop élevée du vin pour la dégustation. Cette mauvaise température met encore plus en avant le manque d'équilibre « acidité-alcool » en bouche.



Gamme Collection  
Alsace Pinot Gris 2008

Dans la même lignée que le précédent, le vin est trop chaud qui accentue le manque d'équilibre en bouche.



Alsace Grand Cru  
Eichberg 2008

Grand Cru équivalent à une vendange tardive 50gr de résiduel.

Pas de commentaire



Gamme Tradition  
Gewurztraminer  
2008  
9€

Nez agréable et net sur des arômes de vanilles, de girofle et des notes florales tel que la rose. Une bouche qui persiste et qui laisse une belle fraîcheur presque réglissée.



Cuvée Caroline  
Alsace Riesling V.T. 2007

*Parcelle sur Florimont.*

Notes pétrolées propre au cépage. Malgré un sucre résiduel très présent il garde et conserve une belle fraîcheur en bouche.

Cuvée Caroline  
Gewurztraminer 2007

Élégant avec beaucoup puissance au nez et en bouche.  
En bouche ce vin est très aromatique, présence de note de gingembre confit, qui donne au vin un aspect légèrement piquant.



A l'aveugle : ?  
Selection de grains nobles  
Alsace Pinot gris 1989

Très aromatique et explosive.  
Une belle bouche tout en vivacité sur des notes de mangue, mielées et de pâte de coing.  
Malgré son grand âge ce vin reste équilibré et très agréable.