

Panoramique

Le colis « Panoramique » permet la découverte ou la redécouverte du large spectre des cépages alsaciens, par l'intermédiaire d'une sélection qui met l'accent sur la typicité et la qualité.

Pinot Blanc 2005 Domaine Eric Rominger

Le pinot blanc a l'avantage de se marier à tous les plats et peut donc à lui seul accompagner l'ensemble d'un repas. Sec et joliment croquant, celui-ci ne manque pas de charme avec ses notes épicées et citronnées. Idéal également pour un petit apéritif ensoleillé, à l'ombre d'une terrasse. A boire dans l'année.

Sylvaner 2001 Domaine Marc Tempé

Considéré comme un cépage bas de gamme, le sylvaner peut parfois réserver des surprises. Marc Tempé nous en donne un bel exemple, au regard de ce sylvaner iodé et salé, qui sublimerait la texture et la saveur d'huîtres bien grasses. Superbe. A boire sans trop attendre.

Rouge d'Alsace Elevé en fûts de chêne 2005 Domaine Claude Berger

Un beau pinot noir, à la coloration moins prononcée que le millésime 2004 et dominé par des arômes de fruits rouges, sans oublier sa discrète mais réelle structure tannique. Un vin rouge idéal sur une viande rouge cuite au barbecue (pièce de boeuf, entrecôte...).

Pinot gris Vallée Noble 2006 Domaine Eric Rominger

Un pinot gris très attractif. Vinifié en foudre, il se révèle fondant, peu sucré et droit comme un I. Il enrichira la saveur des viandes blanches, des rôtis ou encore des poissons aux girolles. A boire ou à conserver 3 ou 4 ans.

Gewurztraminer 2007 Domaine Vincent Stoeffler

Un gewurztraminer d'entrée de gamme d'excellente tenue, qui confirme la qualité du millésime 2007 chez cet exigeant vigneron bas-rhinois. Une bien belle petite affaire. A placer classiquement sur fromages, desserts et plats relevés, et évidemment à l'apéritif A boire ou à conserver 3-8 ans.

Riesling Kronembourg 2005 Domaine Vincent Stoeffler

Voilà tout ce que l'on peut attendre d'un riesling alsacien : un soupçon de minéralité et un zeste d'acidité dans un ensemble à la belle tenue. Idéalement sur des huîtres, une belle choucroute, des poissons en sauces, des volailles et des gibiers à plumes. A boire ou à conserver quelques années.

Les Incontestables

Une déclinaison de grande qualité de six cépages alsaciens au charme incontestable et dotés d'une grande finesse.

Pinot noir Rotenberg 2005 Domaine Vincent Stoeffler

Ce pinot noir, qui bénéficie d'un élevage de 5 mois en barriques neuves et de 5 mois en fûts de chênes, dévoile de subtiles notes de fruits noirs bien mûrs, sur un fond tannique bien présent. Un vin solidement charpenté. Sur du gibier, du boeuf ou de l'agneau. A boire ou à conserver 5-8 ans.

Muscat Les Eléments 2005 Domaine Bott-Geyl

Après un millésime 2003 atypique, nous voilà de retour à un muscat dans la plus pure tradition alsacienne : un nez débordant de fruits et un vin nerveux et bien sec qui exalte ses arômes. Classique et joliment vinifié. A boire ou à garder quelques années.

Gentil 2005 Domaine Hugel & Fils

En dehors des vins de cépages qui caractérisent la production alsacienne, il existe des vins d'assemblage qui permettent de combiner dans un seul flacon leurs différentes caractéristiques. Ce vin, composé à part égale de gewurztraminer, de pinot gris, de riesling, de sylvaner et de pinot blanc, fait fureur aux Etats-Unis. Pour un apéritif convivial et instructif ou sur des poissons et crustacés du fait de son caractère sec. A boire.

Riesling réserve particulière 2006 Domaine André Kientzler

Si les experts mettent toujours en avant le monumental Grand Cru Geisberg de ce domaine, n'oublions pas que le savoir-faire de la maison s'applique également aux autres cuvées, certes moins prestigieuses, mais tout autant intéressantes. Voilà un vin de très belle qualité, d'une acidité parfaitement rectiligne. Pour un usage classique, sur poissons, huîtres, choucroutes de poissons, fruits de mer. A boire ou à garder 3-5 ans.

Pinot gris Les Eléments 2004 Domaine Bott-Geyl

Quel fruité ! Sans artifice ni grandiloquence, un pinot gris extrêmement agréable, qui fond tout simplement dans la bouche. Les amateurs de pinot gris y trouveront assurément leur compte. A boire ou à garder quelques années.

Gewurztraminer 2006 Domaine Hugel & Fils

Connu dans le monde entier où il porte haut et fort les valeurs régionales, le domaine Hugel propose ce gewurztraminer d'une belle vivacité, aux arômes floraux et épicés, ce qui lui vaut de s'accorder avec des plats exotiques, asiatiques ou nord-africains, ou bien encore à l'apéritif, où il fera son effet. A boire ou à conserver quelques années.

Les Insoupçonnables

Une sélection de vins originaux qui sortent tous des sentiers battus. Souvent étonnants, parfois insolites et toujours surprenants, ils déroutent tous les amateurs et briseront à coup sûr les certitudes des oenophiles les plus avertis. Un colis dédié aux curieux et aux amoureux des belles surprises.

Klevener de Heiligenstein 2007 Domaine Vincent Stoeffler

L'appellation Klevener de Heiligenstein correspond à un vin monocépage, issu du savagnin rose, véritable ancêtre du gewurztraminer. Un vin légèrement sucré à placer à l'apéritif ou sur une volaille.

Lutzelberg 2003 Domaine Eric Rominger

Une vraie curiosité avec cet assemblage d'Auxerrois et de pinot gris (un mélange rare si ce n'est unique) sur le lieu-dit du Lutzelberg. Un vin frais, riche et surmaturé. A boire lors d'un buffet, sur les plats en sauce ou simplement à l'apéritif.

Rodelsberg 2004 Domaine Marc Tempé

Un assemblage composé de 70% de gewurztraminer et de 30% de pinot gris sur le terroir de Rodelsberg. Une attaque de gewurztraminer et une finale qui tire plutôt sur le pinot gris. L'ensemble, rafraîchissant, se révèle peu sucré et très agréable en bouche. Un vin d'apéritif mais aussi de gastronomie. A boire ou à conserver quelques années.

Pinot gris cuvée Apolline 2000 Domaine Bott-Geyl

Un pinot gris « introuvable » à l'aveugle. Elevé en barriques de chêne, il se révèle à la fois frais et charnu. Un vin qui se mariera sur des coquilles Saint-Jacques, du homard, ou des poissons grillés. A boire ou à conserver 10 ans.

Sylvaner Le Mystère de Barbe Noire 2002 Barriques Domaine Albert Seltz

Un sylvaner totalement différent des Eléments du domaine Bott-Geyl, mais qui, lui aussi, permet de jeter aux oubliettes tous les préjugés portés à ce cépage. Voici un sylvaner élevé en barrique, d'un gras absolument exceptionnel. Ses arômes vanillés lui permettent d'accompagner de nombreux desserts (et pourquoi pas une tarte aux quetsches). Déroutant !

Auxerrois K 1996 Domaine André Kientzler

Cépage ne figurant pas au niveau législatif au rang des cépages « nobles » d'Alsace, le pinot auxerrois ne peut revendiquer l'appellation grand cru en Alsace. Pourtant, il s'agit là d'un vin dont la matière première provient du grand cru Kirchberg de Ribeauvillé (d'où la seule indication K sur l'étiquette). Un vieux millésime riche et complexe, gorgé d'agrumes, et légèrement oxydé. A boire.

Riesling feeling

Cépage roi en Alsace, le riesling, considéré par les experts comme l'un des plus grands cépages blancs du monde, fait la réputation de la région. Il donne le plus souvent des vins minéraux, secs et complexes, aptes à une longue garde, à l'issue de laquelle il développe souvent des arômes légèrement « pétrolés ». Notre sélection s'attache avant tout à rendre compte de la typicité de ce cépage, au travers de six très belles bouteilles.

Riesling Zellenberg 2005 Domaine Marc Tempé

Après le Saint-Hippolyte 2004, Marc Tempé nous propose son Zellenberg 2005. Un millésime fortement recommandable et un riesling subtil et joliment citronné. Un vin non filtré qui peut surprendre par sa forte turbidité. Mais quelle réussite ! Sur un beau poisson, évidemment, ou sur des coquillages et crustacés. A boire ou à conserver quelques années.

Riesling Grafenreben 2003 Domaine Bott-Geyl

Il y a la signature de Jean-Christophe Bott dans ce riesling-là ! Un vin d'une très belle longueur, bien sec et vraiment gras, concentré et harmonieux. Pour une terrine de poissons, des poissons rôtis, des quenelles de brochet ou un jambonneau. A boire ou à garder une petite dizaine d'années.

Riesling Brandluft 2003 Domaine Albert Seltz

Un riesling moins iodé et moins salé que le 2002, mais qui reste sec. Un vin d'une belle richesse aromatique, à placer sur des poissons en sauce ou travaillés ou sur une choucroute de poissons. A garder quelques années.

Riesling 2006 Domaine Hugel & Fils

Le Domaine Hugel propose ce riesling caractéristique du cépage : sec, fin et d'une belle fraîcheur. Il représente l'archétype de ce que l'on peut attendre d'un beau riesling typique. A boire sur des huîtres, crustacés, et poissons. A déguster sur sa jeunesse.

Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2004 Domaine Vincent Stoeffler

Un riesling légèrement moins sec que le 2003, qui présente une belle minéralité sous ses notes de fruits secs. Une belle longueur et un superbe équilibre. Sur des crevettes, des langoustes, des poissons à la crème, des aiguillettes de canard ou une caille aux raisins. A conserver 5-10 ans.

Riesling Grand Cru Zotzenberg 2004 Domaine Albert Seltz

Un riesling « féminin » et tendre, à la belle couleur légèrement ambrée et à l'acidité fine et subtile. Sur des coquilles Saint-Jacques, des poissons de rivière ou, du fait de ses quelques sucres résiduels, sur des tajines de légumes, olives, plats marocains. A boire ou à conserver 5-10 ans.

Toqués de pinots gris

Le pinot gris alsacien, qui vient tout juste de se voir interdire l'appellation « Tokay », est l'un des cépages les plus en vogue à l'heure actuelle. Capiteux, expressif et d'une grande noblesse, il accompagne les poissons grillés et en sauce, les viandes blanches et lorsqu'il est un peu plus sucré, les plats chinois, comme par exemple le canard laqué. Notre sélection suit ces différentes possibilités avec, à la clé, tout un éventail de possibilités gastronomiques.

Pinot gris Schwarzberg 2004 Domaine Eric Rominger

Ce pinot gris représente une bien belle affaire. D'une jolie richesse, il s'annonce légèrement fumé ce qui lui permettra de se marier avec les viandes blanches, les rôtis ou encore les poissons aux girolles. A boire ou à garder 5 ans.

Pinot gris Beblenheim Grains passerillés 2003 Domaine Bott-Geyl

Un pinot gris issu de grains passerillés sous le chaud été 2003, qui révèle une concentration absolument remarquable. Un vin d'une grande élégance et d'une harmonie surprenante malgré ses 60 g/l de sucres résiduels. A l'apéritif en premier lieu. A boire ou à garder 5-10 ans.

Pinot gris Kirchberg de Barr 2006 Domaine Vincent Stoeffler

Un Grand Cru de grande qualité, long, puissant et harmonieux, avec une acidité bien droite et marquée qui s'exacerbe en fin de bouche. A l'apéritif, sur une viande blanche ou un poisson en sauce. A garder au moins 5 ans.

Pinot gris vieilles vignes 2005 Domaine Marc Tempé

Un pinot gris de haute volée, élevé en barrique, dont le boisé, encore assez marqué, s'affinera après quelques années de garde. Un très beau potentiel pour ce vin de gastronomie. A conserver encore quelques années.

Pinot gris Tradition 2003 Domaine Hugel & Fils

Adeptes des vins secs dans le plus pur style alsacien, le Domaine Hugel ne déroge pas à la règle avec ce pinot gris qui pourra sans aucun problème « passer à table ». Une belle finesse, une bouche ample et très agréable. A boire ou à garder encore quelques années.

Pinot gris Réserve particulière 2003 Domaine André Kientzler

L'archétype du pinot gris de grande qualité : Un peu sucré mais pas trop, une bouche particulièrement agréable sous une belle structure. Quelle harmonie ! Poissons en sauces, rôtis de veau. A boire ou à garder 5 ans.

Gewurztraminers d'enfer

Le gewurztraminer, qui donne des vins sucrés, amples et généreux, est l'hôte privilégié des foies gras, des fromages forts, comme le munster ou le roquefort, mais aussi des desserts et des plats bien épicés. Mais attention : lorsque ses sucres résiduels ne sont pas assez contrebalancés par son acidité, il peut devenir lourd et pâteux. Notre sélection s'attache à proposer des vins à l'équilibre parfait.

Gewurztraminer Luss 2006 Domaine Eric Rominger

Issu d'un sol calcaire qui lui confère la marque de son terroir, ce gewurztraminer exotique aux fines notes épicées, provient de vieilles vignes. Il s'accommodera élégamment aux tajines et aux fromages corsés. A boire ou à conserver quelques années.

Gewurztraminer Vieilles vignes 2007 Domaine Vincent Stoeffler

Un nez fin et très complexe sur un bouquet à la fois fruité et floral et une très belle longueur sur un équilibre parfait. Pour l'apéritif, la cuisine exotique et épicée et les fromages forts. A boire dans quelques mois ou à conserver au moins 5 ans.

Gewurztraminer Grand Cru Zotzenberg 2006 Domaine Albert Seltz

Un Grand Cru légèrement plus sucré que le 2003, au nez très élégant et superbement équilibré, sur un mélange de notes mêlant la noix de muscade, les litchis et la mangue. Un très bel échantillon qui se plaira sur tous les plats asiatiques. A boire ou à conserver 5-10 ans.

Gewurztraminer Les Eléments 2005 Domaine Bott-Geyl

Plus sec que le millésime précédent, ce beau gewurztraminer convient autant à l'apéritif, que sur du boudin noir, des mets asiatiques, orientaux et sur les fromages persillés. Un vin qui mêle avec bonheur des arômes floraux et fruités. A boire ou à garder quelques années.

Gewurztraminer Zellenberg 2005 Domaine Marc Tempé

Un gewurztraminer d'une belle intensité, élégant et sans sucre excessif. Un vin joliment fruité, tout en finesse, d'une belle précision et parfaitement équilibré. A boire ou à garder 5-10 ans.

Gewurztraminer Mon ruisseau de Zanzibar 2005 Domaine Albert Seltz

Un splendide gewurztraminer, complexe à souhait, issu de vendange en surmaturité. A associer idéalement avec du foie gras et chutney de figues. Un accord parfait ! A boire ou à garder 10 ans.

Très Grands Crus

Six grands crus d'exception où les quatre cépages nobles sont représentés. Des vins stupéfiants de par leur finesse, leur harmonie et leur profondeur. Tous ces vins peuvent soutenir une longue garde et s'affirmeront dès leur 5 ans.

Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé 2006 Domaine Eric Rominger

Cépage le mieux adapté au Grand Cru Zinnkoepflé, le gewurztraminer y donne toujours des raisins bien mûrs, en légère surmaturité. Ce vin complexe, racé et très aérien saura parfaitement accompagner les foies gras de canard. A boire dès maintenant ou à garder au moins 10 ans.

Muscat Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé 2003 Domaine André Kientzler

Ce très beau muscat, issu du seul cépage muscat ottonel, présente un nez débordant de raisins frais et dévoile un bel équilibre. Bien sec, il sera parfait pour un apéritif et les desserts. A boire d'ores et déjà ou à conserver encore quelques années.

Pinot gris Grand Cru Furstentum 2002 Domaine Bott-Geyl

Considéré comme l'un des disciples de Léonard Humbrecht, Jean-Christophe Bott, adepte de la biodynamie, propose ce pinot gris bien sec, solidement structuré et d'une finale diabolique. Idéal sur un risotto, de la blanquette de veau, des viandes blanches en sauce et des desserts aux fruits. A garder 10 ans.

Pinot gris Grand Cru Sonnenglanz 2004 Domaine Bott-Geyl

Un pinot gris d'une très grande richesse, au gras et à la concentration fantastiques. L'« éclat des rayons du soleil » (la traduction du mot alsacien « Sonnenglanz ») est dans le verre ! Sur des fromages à pâtes persillées ou sur un foie gras poêlé. A boire dans 2 ans ou à garder 8 ans.

Riesling Grand Cru Geisberg 2004 Domaine André Kientzler

Un vin d'une pureté monumentale et bien sec, qui fait depuis de nombreuses années le prestige du domaine au niveau national et international. Un vin de garde par excellence, qui conviendra parfaitement aux poissons et aux timbales de fruits de mer. A carafier avant service et à conserver au moins 10 ans.

Gewurztraminer Grand Cru Mambourg 2003 Domaine Marc Tempé

Marc Tempé, qui a fêté en 2006 ses dix ans de biodynamie, sait peut-être mieux que quiconque tirer tout le potentiel du Grand Cru Mambourg. Ce gewurztraminer regorge de notes d'agrumes et de fruits bien mûrs dans un ensemble complexe, aérien et subtil. A conserver 5-10 ans, même s'il peut déjà être ouvert.

Les Irrésistibles

Il est des vins, qui, lorsqu'on les déguste, provoquent une véritable attraction et pour lesquels la tentation est trop forte pour espérer y résister. Voilà trois bouteilles qui devraient vous épater.

Pinot Gris Les Eglantiers 1999 Domaine Albert Seltz

Une vendange tardive non revendiquée ! Opulent et savoureux, ce riche pinot gris représente peut-être l'accord parfait sur du foie gras. A carafier et à conserver 5-10 ans en cave.

Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz grains passerillés 2003 Domaine Bott-Geyl

Un gewurztraminer extraordinairement complexe et puissant, sous un nez absolument envoûtant. Un vin hors normes, stupéfiant de densité. Pour les desserts aux fruits, les fromages bien corsés. A boire ou à garder 10 ans.

Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 1997 Domaine Vincent Stoeffler

Un vin qui montre l'impérative nécessité de garder les vins d'Alsace. Un riesling parfaitement abouti à placer sur des poissons de mer ou de rivière, marinés ou poêlés. A boire.

Vendanges tardives

La notion de « Vendange tardive » est officiellement apparue en Alsace en 1985, sous l'impulsion de Jean Hugel. Il s'agit de vins liquoreux, obligatoirement issus des cépages muscat, riesling, pinot gris et gewurztraminer récoltés en surmaturité.

Riesling Vendanges tardives Muhlfors 1999 Domaine Vincent Stoeffler

Un riesling racé, d'une fraîcheur éclatante qui contrebalance les caractères de surmaturation. Des saveurs de mirabelles et d'épices. A l'apéritif, sur des terrines et des pélardons au miel. A boire ou à garder 10 ans.

Pinot gris Vendanges tardives Grand Cru Zinnkoepflé 1999 Domaine Eric Rominger

Une vendange tardive très fine et élégante, aux magnifiques notes grillées, qui conserve une très belle fraîcheur. Sur un foie gras, évidemment. A boire ou à garder 10 ans.

Gewurztraminer Vendanges tardives 2002 Domaine André Kientzler

Une vendange tardive très concentrée, dont les arômes tirent joliment sur le coing. Son acidité équilibre sans peine ses 80 g/l de sucres résiduels, ce qui lui confère une magnifique fraîcheur. A boire ou à garder 10 ans.

Les Inoubliables

Une sélection de trois vins diablement exceptionnels, à déboucher pour les grandes occasions de la vie ou tout simplement à offrir à un grand amateur de vins.

Riesling Grand Cru Goldert Clos-Saint-Imer Cuvée La Chapelle 1995 Domaine Ernest Burn

Robert Parker l'affirme : « Il est difficile de trouver meilleur riesling que ce Clos Saint-Imer 1995. Absolument sensationnel, il offre un somptueux déploiement d'arômes de minéral, de pomme mielleuse et de fruits tropicaux. ». Prêt à boire sur sur une tourte au crabe ou pour lui même !

Riesling Sélection de grains nobles 2000 Domaine Eric Rominger

Rares sont les vigneron alsaciens qui s'aventurent dans la production de rieslings en sélections de grains nobles. Le domaine Rominger franchit le pas avec ce vin grandiose, classé parmi les « meilleurs vins liquoreux de France » par *La Revue du vin de France*. A boire pour lui-même aujourd'hui ou dans 5, 10 ou 15 ans.

Pinot gris Vendanges tardives 1997 Domaine Hugel & Fils

Un pinot gris d'une extraordinaire densité, au bouquet de fruits mûrs : pomme, poire et coing se mêlent aux arômes de miel dans une harmonie parfaite. Un vin soyeux qui fera merveille sur du foie gras. A boire ou à garder quelques années.

Crème de Crémants

Le terme "crémant" est réservé aux vins effervescents ayant une appellation d'origine contrôlée. En France, sept régions ont droit à cette appellation : la Bourgogne, qui fut la première à obtenir l'agrément le 4 juillet 1975, Limoux, Die, la Loire, le Jura, le Bordelais et l'Alsace, qui s'est vu octroyer l'appellation le 24 août 1976. Les crémants d'Alsace sont aujourd'hui leaders sur le marché.

Crémant Brut Domaine Claude Berger

Claude Berger n'a pas attendu les effets de mode pour s'adonner à la production de crémant. Fort de 25 années d'expérience, ce vigneron propose un crémant à la bouche fine et persistante, composé de 70% de chardonnay et de 30% de pinot noir.

Crémant rosé H Domaine Horcher

Une superbe coloration rosée, due à l'apport d'un vin rouge tranquille (pinot noir). Un crémant « féminin » aux fines bulles qui fait son effet dans de longues flûtes à champagne.

Crémant Brut Millésime 2000 Domaine Vincent Stoeffler

Un crémant « pur chardonnay » de sept ans d'âge, tout en finesse. Et quelle longueur ! Pas sûr qu'à l'aveugle vous fassiez la différence avec un champagne. Une véritable pièce de collection.

Les vignerons partenaires de 20dalsace.com

Sensibles à la démarche de 20dalsace.com et de sa volonté de faire découvrir au plus grand nombre la diversité et la typicité des vins d'Alsace, 10 vignerons, parmi les plus renommés de la région, se sont associés à notre démarche, en nous permettant de distribuer leurs fabuleux produits aux côtés de leurs concurrents.

Voici quelques-unes de leurs multiples références.

Domaines Claude Berger – Mittelwihr

Cité au Guide des vins de France (Dussert-Gerber)

Domaines Bott-Geyl – Beblenheim

Classé « excellent » par le Guide Parker

Domaine Ernest Burn – Gueberschwihr

Classé « exceptionnel » par le Guide Parker

Domaines Horcher – Mittelwihr

Cité au Guide Hachette

Domaine Hugel & Fils – Riquewihr

2 étoiles au Guide Bettane & Desseauve

Domaine André Kientzler – Ribeauvillé

2 étoiles au Guide Bettane & Desseauve

Domaine Eric Rominger – Westhalten

Cité au Guide Bettane & Desseauve

Domaine Albert Seltz – Mittelbergheim

Cité au Guide du Point

Domaine Vincent Stoeffler – Barr

Cité au Guide Bettane & Desseauve

Domaine Marc Tempé – Zellenberg

Classé « excellent » par le Guide Parker