

## Panoramique

*La sélection « 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 2007 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 sous sa belle nervosité. Idéal également pour un petit apéritif ensoleillé, à l'ombre d'une terrasse. A boire.

### **Sylvaner de Mittelbergheim 2008/2009 Domaine Albert Seltz**

Considéré comme un cépage bas de gamme, le sylvaner fait néanmoins de la résistance grâce à des vigneron passionnés. Albert Seltz, qui s'est longtemps battu pour la reconnaissance du sylvaner sur le grand cru Zotzenberg, est de ceux-là. En entrée de gamme, ce sylvaner de Mittelbergheim annonce déjà la couleur sous ses notes de poires, sa fraîcheur et sa légère salinité. A boire.

### **Pinot noir réserve personnelle 2009 Domaine Albert Seltz**

Un superbe pinot noir, d'un fruité et d'une harmonie exceptionnelles. Une véritable réussite. A apprécier dès aujourd'hui ou à conserver.

### **Pinot gris Vallée Noble 2008 Domaine Eric Rominger**

Un pinot gris d'un bel équilibre. 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 giroles. A boire ou à conserver 3 ou 4 ans.

### **Gewurztraminer Tradition 2008/2009 Domaine Horcher**

Un vin d'entrée de gamme à tout petit prix, pour appréhender ce magnifique cépage qu'est le gewurztraminer. Une bien belle petite affaire. A placer classiquement sur fromages, desserts et plats relevés, et évidemment à l'apéritif A boire ou à conserver 3-4 ans.

### **Riesling Schieferberg 2007 Domaine Bernard Bohn**

Sur l'un des très rares terroirs à schistes d'Alsace, Bernard Bohn tire le meilleur du cépage roi, en proposant ce riesling très sec, vif, droit et doté d'une belle acidité. Sur des huitres, bien sûr, ou sur une belle choucroute. Un vin qui se bonifiera dans les prochaines années.

## L'Eclat du muscat

*Cépage peu produit en Alsace, le muscat flatte le palais par ses arômes de raisins frais Voici trois flacons bien différents pour appréhender ce cépage noble*

### **Muscat 2009 Domaine Horcher**

Un vin concentré et d'une belle complexité aromatique, qui navigue entre des arômes de raisin frais, de melon et de clémentine, sur une finale qui rappelle la fleur d'oranger. Un bel échantillon qui mériterait une ou deux années de garde afin que ses quelques sucres résiduels se fondent dans cet ensemble radieux.

### **Muscat rose 2009 Domaine Bernard Bohn**

Jamais avare d'idées, Bernard Bohn a sélectionné les baies rouges du muscat d'Alsace pour réaliser ce vin, dont on ne sait plus trop s'il faut le considérer comme un muscat ou un rosé. Un peu des deux ; mon capitaine ! Un joli vin d'apéritif et de barbecue.

### **Muscat Les Eléments 2008 Domaine Bott-Geyl**

A l'instar du millésime 2005, voilà 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.

## 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.*

### **Lumière de Feu 2004 Domaine Bernard Bohn**

Un vin d'exception qui tire le meilleur parti du gewurztraminer (50%), du pinot gris (25%) et du riesling (25%) et élevé 5 ans en fût, entre lies et voiles. Un vin de grande gastronomie, sur un poisson crème ou un poulet au curry. A carfer.

### **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. 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). Un vieux millésime riche et complexe, gorgé d'agrumes, et légèrement oxydé. A boire.

### **Rodelsberg 2004/2005 Domaine Marc Tempé**

Un assemblage de gewurztraminer et de pinot gris, issue d'une parcelle de plus de cinquante ans. Un vin élégant, marqué par son terroir et doté d'une très belle et longue finale.

## 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 Grand Cru Saering 2007 Domaine Eric Rominger**

Saering rime avec riesling et ce n'est peut-être pas un hasard. Le cépage se plaît en tout cas à merveille sur ce terroir gréseux situé à Guebwiller, où il donne le meilleur de lui-même. Un vin d'une belle finesse, sur des notes de fleurs d'acacia. A boire ou à conserver 5 ou 10 ans, sans aucun problème !

### **Riesling Muhlforst 2008 Domaine Vincent Stoeffler**

Une très belle minéralité dans ce riesling du lieu-dit Muhlforst. Un vin au gras très agréable, mais qui reste sec. A boire ou à conserver quelques belles années.

### **Riesling Brandluft 2008 Domaine Albert Seltz**

Un riesling subtilement iodé et salé, 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 2009 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 réserve particulière 2008 Domaine André Kientzler**

Si les experts mettent toujours en avant le 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 rectiligne. Pour un usage classique, sur poissons, huîtres, choucroutes de poissons, fruits de mer. A boire ou à garder 3-5 ans.

### **Riesling Oberhagel 1997 Domaine Bernard Bohn**

Un vin totalement sec, d'une minéralité et d'une acidité confondantes, qui a reposé plus de dix ans dans la cave de Bernard Bohn. Une très belle complexité. A boire sur un poisson, des mollusques ou des crustacés.

## 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 2009 Domaine Eric Rominger**

Décidément, le domaine Rominger fait des malheurs sur le gewurztraminer. Quelle richesse aromatique dans ce vin d'entrée de gamme ! Aussi percutant que le 2008.

### **Gewurztraminer Luss 2009 Domaine Eric Rominger**

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

### **Gewurztraminer Vieilles Vignes 2009 Domaine Vincent Stoeffler**

On s'en souvient, le 2007 et le 2008, somptueux, révélaient une finesse aromatique rare. Ce très beau 2009 est dans la même lignée que ses prédécesseurs. Sera-t-il aussi vite épuisé ? On parie que oui.

### **Gewurztraminer Les Eléments 2008 Domaine Bott-Geyl**

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

### **Gewurztraminer Zellenberg 2007/2008 Domaine Marc Tempé**

Un gewurztraminer d'une belle intensité, élégant et sans sucre excessif. Que ce soit le 2007 ou le 2008, 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 2007 Domaine Albert Seltz**

Un splendide gewurztraminer, d'une belle finesse, issu de vendange en légère surmaturité. A associer idéalement avec du foie gras et chutney de figues. Un accord parfait ! A boire ou à garder 10 ans.

## Toqués de pinots gris

*Le pinot gris alsacien 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. Notre sélection suit ces différentes possibilités avec, à la clé, tout un éventail de possibilités gastronomiques.*

### **Pinot gris Schwarzberg 2007 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 2004 Domaine Ernest Burn**

Sur un nez de fruits confits et de subtiles notes de miel, ce Pinot gris du millésime 2004 a aujourd'hui atteint son apogée, avec sa bouche ample et nette et sa finale pointue marquée par une fine acidité. Un vin d'apéritif qui dévoilera tous ses arômes après une heure d'aération. A boire ou à conserver encore au moins 5 ans.

### **Pinot gris vieilles vignes 2005 Domaine Marc Tempé**

Un pinot gris de très haute volée, élevé en barrique, dont le boisé s'est déjà affiné après quelques années de garde. Un très beau potentiel pour ce vin de gastronomie. A boire ou à conserver encore quelques années.

### **Pinot gris Tradition 2007 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 quelques années.

### **Pinot gris Carte Blanche 1997 Domaine Bernard Bohn\***

Un très grand pinot gris qui n'est plus à la carte de Bernard Bohn et qui devrait également vite disparaître de ce tarif. Un vin d'une très grande concentration sur des notes de coing. A boire.

### **Pinot gris Réserve particulière 2005 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 ! Un vin pas comme les autres pour convoler en justes noces avec des poissons en sauces ou un rôti de veau. A boire ou à garder 5 ans.

## Très Grands Crus I

*Trois grands crus d'exception stupéfiants de par leur finesse, leur harmonie et leur profondeur.*

### **Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé 2007 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, encore plus puissant que le 2006, saura parfaitement accompagner les foies gras de canard. A boire dès maintenant ou à garder au moins 10 ans.

### **Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 1995 Domaine Vincent Stoeffler**

Un riesling grand cru qui a atteint sa plénitude ! Un vin démonstratif qui démontre la nécessité de laisser vieillir les vins d'Alsace. A boire.

### **Muscat Grand Cru Goldert Clos Saint-Imer Cuvée La Chapelle 2003 Domaine Ernest Burn**

Connu dans le monde entier pour la qualité de ses muscats, le Domaine Burn nous fait le privilège de proposer ce millésime 2003. Un muscat doux, gorgé de soleil, à boire pour lui-même. Quelle merveille ! A boire ou à garder encore de nombreuses années.

## Très Grands Crus II\*

*Une seconde déclinaison de ce qui se fait de mieux sur les grands terroirs alsaciens.*

### **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.

### **Gewurztraminer Grand Cru Goldert Clos Saint-Imer 2000 Domaine Ernest Burn**

Un superbe gewurz de neuf ans d'âge, caractéristique du style de la maison. Puissant, long, sur des arômes de fruits exotiques, de fruits jaunes et de citron vert. Une très belle acidité finale qui tend vers une subtile amertume. A boire.

### **Riesling Grand Cru Geisberg 2007 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 (mais qui peut déjà se déguster), qui conviendra parfaitement aux poissons et aux timbales de fruits de mer. A carafier avant service et à conserver au moins 10 ans.

### 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 2006 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 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 une tourte au crabe ou pour lui-même !

### Vendanges tardives Sélection de grains nobles

*Les notions de «Vendanges tardives» et de «Sélection de grains nobles» sont apparues en Alsace en 1985, sous l'impulsion de Jean Hugel. Il s'agit de vins liquoreux, issus des cépages muscat, riesling, pinot gris et gewurztraminer récoltés en surmaturité.*

#### **Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr Vendanges tardives 2006 Domaine Vincent Stoeffler**

Après la vendange tardive Muhlfors 2004, Vincent Stoeffler place la barre encore plus haut, avec cette VT issue du Grand Cru Kirchberg de Barr. Un vin profond, racé et finalement assez monstrueux. A boire ou à garder une bonne dizaine d'années.

#### **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 Sélection de grains nobles Grand Cru Zotzenberg 1998 Domaine Albert Seltz (50 cl)**

Un gewurztraminer d'une concentration assez inouïe, idéal pour marquer les esprits lors des fêtes de fin d'année. A boire ou à garder encore de longues 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 Eric Rominger**

Un vin effervescent qui sort de l'ordinaire sous son aspect particulièrement vineux. Une finale bien marquée qui décontenancera les amateurs. A boire.

#### **Crémant Brut Millésime 2003 Domaine Bernard Bohn**

Un crémant de huit ans d'âge, à base de chardonnay et de pinot noir. Un vin effervescent marqué par des arômes tertiaires de truffe blanche et de camomille sur un fond légèrement oxydé. A déboucher 1 à 2 heures avant son service. Exemple !

#### **Crémant rosé H Domaine Horcher**

Un crémant d'un rosé enchanteur, parfaitement dosé sous ses notes de petits fruits rouges. Un vrai bonheur à l'apéritif, mais aussi à table. A boire.

### Noir, c'est noir !

*Au pays des vins blancs, les rouges (exclusivement des pinots noirs) retrouvent des couleurs grâce au savoir-faire de quelques vignerons passionnés. Une sélection de trois beaux vins rouges, à la fois denses et concentrés.*

#### **Pinot noir Sélection 2007 Domaine Horcher**

Domaine familial situé à Mittelwihr, le domaine Horcher propose ce pinot noir à la surprenante densité. Un vin très coloré et solidement charpenté, parfait sur une viande rouge. A boire ou à conserver quelques belles années.

#### **Pinot noir 2004 Domaine Bernard Bohn**

Un grand vin rouge aux arômes subtils de fruits rouges cuits et doté d'une très belle matière. Rien à envier au 2003, déjà superbe. Laissons-le reposer en cave encore deux ou trois ans. Sur une viande rouge ou du gibier.

#### **Pinot noir Rotenberg 2008 Domaine Vincent Stoeffler**

Un vin rouge exemplaire, au rendement ridicule (30 hl/ha), marqué par des arômes profonds de fruits rouges et de tabac sous une belle enveloppe tannique. Sur une belle pièce de boeuf, assurément. A boire ou à garder au moins 5 ans

### **L'Envie du moment\***

*Une sélection de six belles bouteilles, découvertes ou redécouvertes récemment et qu'on ne peut passer sous silence.*

#### ***Pinot d'Alsace grains passerillés 2003 Domaine Bott-Geyl***

Un assemblage de tous les pinots alsaciens (rouge, gris et blanc), issu de grains déshydratés sous l'effet combiné de la chaleur et du vent. Un vin d'apéritif par excellence, dont l'évolution en quelques années est remarquable. A boire.

#### ***Klevener de Heiligenstein 2009 Domaine Stoeffler***

Le 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. A boire ou à garder quelques années.

#### ***Pinot gris Les Eléments 2006 Domaine Bott-Geyl***

Après le 2004 et le 2005, superbes, le 2006 se révèle également de très belle facture. Sur un millésime réputé difficile, Jean-Christophe Bott a fait des miracles pour obtenir ce vin très harmonieux, dont la faible teneur en sucres en fait un très beau vin de gastronomie. A boire ou à garder 7-8 ans.

#### ***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 qui a superbement évolué et qui dévoile aujourd'hui des arômes de fruits secs et de noisettes. A boire.

#### ***Riesling Grand Cru Zotzenberg 2007 Domaine Albert Seltz***

Un grand riesling, vif et nerveux, aux arômes citronnés. Un vin qui n'a pas encore livré tout son potentiel. A conserver en cave quelques années.

#### ***Auxerrois Kritt Sélection 2005 Domaine Albert Seltz***

Plus concentré que le Kritt 2002, voilà un pinot auxerrois d'une matière surprenante. Un vin de grande classe qui s'accompagnera idéalement d'un foie gras. A boire ou à garder 5 ans.

### **La Bouteille du moment\***

#### ***La Délicieuse 2007 Domaine Bernard Bohn***

Un assemblage de vendanges tardives, composé à 60% de gewurztraminer et de 40 % de pinot gris. Un très bel ensemble sur des arômes d'agrumes, qui n'atteindra pas le palais si on réserve cette petite beauté, bien équilibrée, à l'apéritif. A boire dès maintenant, mais peut se garder de longues années en cave.

Les vins ou sélections marqués d'un astérisque ne sont pas disponibles sur la boutique Internet de 20dalsace.com et se commandent uniquement à l'aide de notre bon de commande, téléchargeable à l'adresse [www.20dalsace.com/boutique.html](http://www.20dalsace.com/boutique.html)

Tous les autres vins, ainsi que les sélections clé en main non marqués d'un astérisque, peuvent quant à eux être directement acquis en ligne ou par bon de commande.

Tous les panachages sont possibles, bouteille par bouteille.

### **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.

***Domaine Bernard Bohn – Reichsfeld***

***Domaine Bott-Geyl – Beblenheim***

***Domaine Ernest Burn – Gueberschwihr***

***Domaine Horcher – Mittelwihr***

***Domaine Hugel & Fils – Riquewihr***

***Domaine André Kientzler – Ribeauvillé***

***Domaine Eric Rominger – Westhalten***

***Domaine Albert Seltz – Mittelbergheim***

***Domaine Vincent Stoeffler – Barr***

***Domaine Marc Tempé – Zellenberg***