

Chez le vigneron

André Ackermann : Commentaires de l'œnologue sur les vins en cave

Riesling Grande Cuvée 2007

Teinte soutenue, jaune dorée, brillant*Le premier nez est un peu sauvage, à l'aération il développe des notes d'agrumes confites et de fleurs séchées. La bouche est partagée entre la fraîcheur et la douceur ce qui confère un équilibre gourmand à ce vin, sur le zeste.

Riesling Grand Cru 2005

Nez explosif et surprenant dominé par une minéralité massive de terre cuite.

La bouche est concentrée, dense et sérieuse. On peut y retrouver des nuances de caramel et de vanille qui apportent une petite note de folie à ce vin très droit.

Ce vin est aujourd'hui un peu austère mais possède un grand potentiel de garde, digne de son terroir.

Pinot Blanc 2005

Le menthol et l'iode dominant la palette aromatique ; On distingue également des nuances d'herbes aromatiques. La bouche est épicée et rafraîchissante, se terminant sur des arômes d'humus.

Plaisant, et facile à boire.

Riesling 2006

Ce Riesling est un fidèle reflet de son millésime. Le nez est dominé par les épices douces.

Beaucoup de rondeur et de gras en bouche, laissant place à une sensation saine en final.

L'acidité à la fois fondue et très présente structure ce vin dans la longueur.

Muscat 2007

Jolie teinte, engageante.

Le nez est explosif, typique du cépage. Notes de buis et d'abricot sec. La bouche présente une rondeur intéressante, beaucoup d'arômes.

Le fruité connaît une longue persistance.

Muscat Grande Cuvée 2007

Teinte or paille.

Nez encore réservé, notes de vanille et de fruits confits. L'équilibre est acidulé, comme une confiserie.

Un vin de plaisir, une gourmandise.

Crémant Chardonnay

Belle effervescence, la mousse.

Le nez est floral, il exhale des arômes de prairie, petite touche minérale, presque crayeuse

Belle tenue en bouche, notes citronnées.

Ce crémant démontre une belle élégance avec beaucoup de rondeur en bouche.

Pinot Gris 2007

Capiteux et épicé, notes de mousse. Ce vin est puissant, masculin et rappelle en bouche la pomme au four.

Tokay Vendanges Tardives 2005

Intense et parfumé, le miel de forêt domine.

En bouche c'est une véritable sucrerie, un pain d'épice fait maison.

Beaucoup de complexité et d'expression

Tokay Vendanges Tardives 2000

Teinte soutenue, or rouge.

Nez camphre, d'encaustique ou de meuble vieux. La touche toute douce exprime des notes de fruits à coque. La finale est partagée entre les notes beurrées et une minéralité fumée de type silex.

Riesling Vendanges Tardives 1997

Le nez est riche, presque sanguin, notes de rôtis à la sortie du four. La force minérale de la bouche est arrondie par des nuances épicées, la finale sur la noisette assure une belle longueur.

Gewurztraminer réserve 2007

Vin aérien, d'une grande finesse, oscillant entre les fruits et un bouquet de pivoine. La bouche est surprenante de tonicité et de vivacité. Pleine d'élan, l'acidité maîtrisée donne une agréable sensation rafraîchissante.

Gewurztraminer Vendanges Tardives 2005

Encore sur la réserve, demande un carafage avant service.

Après aération ce vin présente une riche palette aromatique. Fruits confits, notes fumées, épices et compote de pomme succèdent au nez.

En bouche c'est une explosion de douceur qui se prolonge longuement. Vin riche et séveux.

Pinot Noir 2004

Teinte soutenue et engageante

Pur jus de griotte, la bouche est structurée, séveuse. Elle surprend par ses notes de sureau et de bois exotiques. Belle charpente tannique, réglissé.

Pinot Noir 2005

Nez complexe, fraises écrasées, épices. La bouche est classique, avec une attaque tonique.

L'extraction tannique est une réussite, il en résulte un équilibre intéressant entre puissance et finesse.

Une main de fer dans un gant de velours.