

■ COMMENTAIRES ■

Guide des Meilleurs Vins de France 2025

« Vignerons sensibles et chevronnés, Jean Dirler et son épouse Ludivine tiennent parfaitement les rênes de ce domaine fondé en 1871, transmis de père en fils depuis cinq générations et en biodynamie depuis 1998. Quel que soit le cépage, la justesse des vins, leurs densités et maturités n'ont jamais été aussi abouties: une gamme impressionnante de grands blancs secs culmine avec les magnifiques expressions des grands crus Spiegel, Kessler, Saering, Kitterlé qu'il faut absolument découvrir, et qui sont désignés d'après les 4 éléments (feu, air, terre, eau).

Cette maison très discrète propose un accueil remarquable, de nombreux vins sont disponibles dans des millésimes plus anciens. La qualité exceptionnelle de l'ensemble de la gamme dans les derniers millésimes permet cette année l'ascension à la troisième étoile. »

La Revue du Vin de France - Podcasi 28/09/2023

par Jean-Emmanuel Simond

« Les très grands vignerons, ceux qui sont vraiment présents à la vigne, qui font un travail considérable, se distinguent, je pense par exemple au domaine Dirler-Cadé qui a sorti des rieslings sur ses Grands Crus qui sont absolument enchanteurs.

Le domaine connaît une progression qualitative très importante ces dernières années, je voudrais vraiment leur tirer mon chapeau, saluer la réussite de leurs blancs et en particulier des rieslings qui n'ont jamais été aussi aboutis.»

Jean-Luc Barde

« Ludivine et Jean Dirler sont des interprètes de leur terroir qu'ils caressent dans le sens du sol avec une amitié déférente. Leurs vins semblent exhaler le souffle de la terre où ils voient le jour. »

Guide Bettane & Desseauve 2025

« Ce domaine historique de Bergholtz s'est beaucoup agrandi lorsque Jean Dirler et Ludivine Cadé se sont mariés en 1998, les deux apportant de belles vignes de famille. Dans la foulée, ils ont converti leur vignoble à la biodynamie qui depuis ne cesse de le leur rendre. La diversité des terroirs dans leur secteur permet l'élaboration de vins très purs et de longue garde, à commencer par un étonnant Sylvaner de Vieilles Vignes, sans oublier un Muscat du Grand Cru Saering et bien sûr, tous les Rieslings, régulièrement remarquables.»

ACC Crimant d'. Alsace MÉTHODE TRADITIONNELLE

Crémant d'Alsace 2020 Brut Nature (Sec.)

93/100 Falstaff « Robe jaune dorée, avant d'abord un bouquet réservé qui s'ouvre après aération en offrant des nuances de poire, pêche ou encore fleur de tilleul. De fines bulles accompagnent une acidité précise et croquante avec beaucoup de tension. Une belle et longue finale en bouche. » - effervescent non-dosé élaboré à partir du sucre de ses raisins mûrs - 60% Pinot Gris 40% Auxerrois - 0.6 g/l sucre résiduel - à l'apéritif avec des gougères ou des feuilletés au sésame

Crémant d'Alsace 2022 Brut Nature (Sec)

93/100 lan d'Agata « Jasmin, miel, cannelle et pêche au nez et en bouche. Ce vin est très pur, riche, mûr et épicé. avec la douceur typique de l'Auxerrois. Crémant très impressionnant, l'un des meilleurs dont je me souvienne à un stade de développement similaire. » - 60% Pinot Gris 40% Auxerrois - croquant et charnu avec une finale salivante - avec un buffet

Crémant d'Alsace 2019 Riesling Brut Nature (Sec)

93/100 Terroir Sense - 93/100 Falstaff « Jaune doré aux reflets argentés. Nez complexe de pomme et de reine-claude. Notes de jeunes feuilles de tabac et de pierre mouillée. Saisissant au palais avec une acidité droite et pure. De très fines bulles avec une finale longue et persistante aux notes de fleur de sel et de citron confit. Un Riesling exigeant. » - Effervescent triple zéro élaboré avec le sucre de ses raisins - 1 g/l sucre résiduel - à l'apéritif avec des crevettes grises ou un ceviche de daurade

Crémant d'Alsace 2019 Rosé Brut Nature (Sec) 92/100 Falstaff - 91/100 Terroir Sense - Rosé effervescent non dosé 100% Pinot Noir - du fruit, vin épuré et frais - 1 g/l sucre résiduel - salade de betteraves et pommes

AOC Alsace Terroirs de Grès de Guebwiller/Bergholtz

Edelzwicker 2022 Réserve (Sec) capsule à vis

D'emblée cet assemblage de Pinot Blanc, Auxerrois, Muscat, Chasselas, Gewurztraminer et Sylvaner séduit par sa complexité aromatique - bouche équilibrée avec une réelle persistance - 2 g/l sucre résiduel - pot au feu ou choucroute

Edelzwicker 2023 Réserve (Sec) capsule à vis

90/100 lan d'Agata « Mielleux, long et épicé, » - Issu de 27% de Sylvaner, 15% Riesling, 15% Muscat, 14% Gewurztraminer, 11% Pinot Blanc et Auxerrois, 10% Chasselas, 8% Pinot Gris - vin du quotidien de tempérament - 2 g/l sucre résiduel - poule au pot ou navets confits et palette fumée

Pinot Noir 2018 Rosé (Sec)

Rosé gourmand et friand issu à 100% de Pinot Noir - 0.4 q/l sucre résiduel - paëlla

Pinot Noir 2022 Rosé (Sec)

Un délicieux rosé 100% Pinot Noir obtenu par une macération de seulement une nuit! - conditionné en bouteille transparente - gouleyant, élégant avec du fruit - 0.5 g/l sucre résiduel - légumes ou poissons grillés

Pinot Noir 2020 (Sec)

90/100 Terroir Sense - 92/100 Guide RVF « Frais et friand, ce rouge se montre énergique et savoureux. Très précis, il sonne très juste. Egrappé, il provient en partie d'un terroir de calcaire oolithique situé dans la partie sud du Bollenberg. » - 100% Pinot Noir issu des lieux-dits Effenberg, Bux et Schwarzberg - élevage 30% en demi-muids - 0.2 g/l sucre résiduel - pluma de porc ibérique et sauce lies de Pinot Noir

Pinot Noir 2021 (Sec)

90/100 Terroir Sense «100% Pinot Noir issu des Bux et Bollenberg. Arômes intenses de myrtille et de violette. Elevage uniquement en cuve pour préserver le fruit. » -Guide RVF 92/100 « Issu d'une sélection massale du Clos des Epenots à Pommard, cette vigne donne un vin friand, élancé et délicat, dont le nez oscille entre fruits rouges et épices. Subtil, pur, peu alcoolisé, c'est un rouge très digeste, sans fard ni bois. » - 0.2 g/l sucre résiduel - caille ou pintade rôtie, magret de canard aux cerises

Mémoire 2021 (Sec)

92/100 Vinous - 90/100 Terroir Sense - En 1871 naissait le domaine Dirler - Cette cuvée rend hommage à notre aïeul, Jean Dirler, gourmet en vins - Auxerrois, Pinot Gris, Muscat, Gewurztraminer, Chasselas, Riesling - 1.7 g/l sucre résiduel - moules

Mémoire 2022 (Sec)

En mémoire du fondateur de la maison Dirler - issu de Chasselas, Pinot Blanc, Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer, Muscat Ottonel - avec un joli volume et de l'énergie - 2.5 g/l sucre résiduel - fondue savoyarde ou raclette

Sylvaner 2022 Vieilles Vignes (Sec)

93/100 B&D - 92/100 Guide RVF « Tonique et nerveux. le Sylvaner présente beaucoup de volume et d'intensité de saveurs, jusque dans sa finale incisive, » - issu de la mythique Heisse Wanne dans le Grand Cru Kessler. plantée en 1958 et de vieilles vignes de 1970 en bordure du Grand Cru Saering - labour de la Heisse Wanne à l'aide du cheval dès 1999 - 1,5 q/l sucre résiduel poireaux vinaigrette

Pinot 2021 Réserve (Sec) capsule à vis

91/100 Vinous - Vieilles vignes de Pinot Blanc et d'Auxerrois qui lui confèrent de la personnalité - sève, tonus et volume ! - 1.5 g/l sucre résiduel - quiche lorraine

Pinot 2022 Réserve (Sec) capsule à vis

92/100 Terroir Sense - Assemblage de 50% Pinot Blanc 50% Auxerrois - vin complet avec un fruit mûr et de la tension - 2.9 g/l sucre résiduel - pâté en croûte et salade

Vairon 2021 (Sec)

90/100 Vinous - 91/100 Guide RVF « Nez de rose, d'eucalyptus et de menthol. Muscat et Gewurztraminer composent une bouche vive, tonique, sapide, de belle allonge » - 60% Muscat Ottonel & Alsace rose & blanc et 40% Gewurztraminer égrappés, macérés durant 15 jours - 0.2 g/l sucre résiduel - à l'apéritif avec des accras de morue ou à table avec des légumes vapeur, sauce aïoli

Vairon 2022 (Sec)

Vin orange - macération de 60% Muscat Ottonel et 40% Gewurztraminer - parfum d'agrumes confits - bouche pleine de vivacité, beaux amers en finale - 0.3 g/l sucre résiduel - dahl de lentilles corail au lait de coco

Muscat 2019 (Sec) capsule à vis

Né d'un tri de Muscat d'Alsace et Ottonel dans le Grand Cru Saering et d'un petit volume de Grand Cru Spiegel notes de sureau - profil aromatique, précis, au relief juteux - 0.6 g/l sucre résiduel - salade de fenouil cru, huile d'olive, citron bergamote

Muscat 2020 (Sec)

90/100 Terroir Sense - Essentiellement Muscat Ottonel - délicates notes de muguet, zeste d'orange et de rose -1 g/l sucre résiduel - apéritif ou asperges blanches

Muscat 2022 (Sec)

92/100 Terroir Sense - 92/100 RVF « Matière ferme et finement épicée avec de l'allonge. Un muscat de gastronomie. » - Ottonel et Alsace issu principalement du Grand Cru Saering - 0.8 g/l sucre résiduel - caprese à la mozzarella di bufala

Riesling 2022 (Sec) capsule à vis

93/100 Terroir Sense - 92/100 Guide RVF « Précis. salivant, le simple riesling est d'excellent niveau, avec de grands amers qui le structurent. » 50% lieu-dit Belzbrunnen 50% sélection des 4 Grands Crus - 2.5 g/l sucre résiduel fruits de mer

Riesling 2020 élevé en demi-muid (Sec)

100% Kessler - élevage en fût de 600 litres - dimension généreuse, dense, savoureuse, au relief salivant en finale - 2.5 g/l sucre résiduel - poissons fumés

Pinot Gris 2021 Réserve (Sec.)

90/100 Terroir Sense - Issu des lieux-dits Schimbera. Bux et du Grand Cru Kessler - svelte, profil dynamique, équilibré - 3,7 g/l sucre résiduel - bouchée à la reine

Pinot Gris 2022 Réserve (Sec) capsule à vis

91/100 Terroir Sense - Elaboré à partir du lieu-dit Bux pêche, beurre avec un soupçon de fumé au nez - saveurs de fruits à noyau soutenues par une minéralité sous-jacente - à la fois vif et crémeux - 8 g/l sucre résiduel - poêlée de chanterelles

Gewurztraminer 2021 (Sec)

Guide RVF « Il se révèle sec et droit avec une belle sapidité et juste ce qu'il faut de poids en bouche. Ce vin signe en quelque sorte le renouveau de ce cépage pour sa vigueur, bien loin du caractère variétal » - issu des lieux-dits Belzbrunnen et Bux - 4 q/l sucre résiduel gambas à la citronnelle

Gewurztraminer 2022 (Sec)

89/100 Terroir Sense - Effluves de manque, de pamplemousse et de bacon fumé - matière riche et voluptueuse - 9.2 g/l sucre résiduel - avec du porc à l'aigre-doux

AOC. Alsace Lieux-Dits de Guebwiller/Bergholtz

Riesling 2018 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)

Fraîcheur et maturité, avec un fruité juteux, intense et persistant - bouche dense, vibrante avec sa touche saline -3.5 g/l sucre résiduel - cabillaud et ius de moules

Riesling 2019 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)

92/100 Guide RVF « Carrure argileuse marguée dans le riesling Belzbrunnen, dont le profil à la fois mûr et tranchant crée une vraie complémentarité et lui apporte un caractère bien trempé. » - 6 g/l sucre résiduel - filet de saumon à l'aneth

Riesling 2020 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)

92/100 Terroir Sense « Ce vin évoque le caillou avec son allonge salivante très raffinée. Long, net et précis. Un vin magnifique. » - 5 g/l sucre résiduel - rouget grillé

Riesling 2021 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)

93/100 Guide RVF « Salin, très vigoureux, il roule sur la langue avec un éclat très désaltérant : sa trame serrée lui garantit un vieillissement harmonieux. » - 2.7 g/l sucre résiduel - turbot et sa sauce beurre blanc.

Pinot Gris 2017 Lieu-Dit Bux (Demi-Sec) capsule à vis 90+/100 Vinous - Elégant, sobre, tendre et frais - 9 g/l sucre résiduel - baeckaoffa

Pinot Gris 2020 Lieu-Dit Schimberg (Sec)

93/100 Terroir Sense - 92/100 Vinous & RVF -Délicatement fumé - équilibre harmonieux entre tension et volume - 5 g/l sucre résiduel - risotto aux champignons

Pinot Gris 2022 Lieu-Dit Schimberg (Sec)

Terroir Sense 91/100 - Terroir volcano-sédimentaire du carbonifère - le Schimberg confère à ses vins un caractère minéral - texture riche, pulpeuse, longue - 5 g/l sucre résiduel - salade de foie gras, butternut, jambon fumé et noix grillées

Gewurztraminer 2017 Lieu-Dit Bux (Moelleux)

Subtiles notes de roses et de pain d'épices - densité remarquable - finale longue et suave - 38 g/l sucre résiduel - munster et cumin

Gewurztraminer 2023 Lieu-Dit Bux (Moelleux) 94/100 lan d'Agata « Ce vin est beaucoup plus profond. plus dense et plus riche que l'entrée de gamme, mais aussi beaucoup plus doux. La finale est très relevée et pure, avec une amertume d'orange noble très typique du Gewurztraminer et des notes d'huile de clou de girofle aromatique » - 36 g/l sucre résiduel - fromages de caractère, type Langres, Epoisses

AOC Alsace Grands Crus de Guebwiller/Bergholtz

Muscat 2022 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)

93/100 B&D - 94/100 Terroir Sense - 95/100 Guide RVF « Admirable, épuré et distingué, d'une grande transparence de saveurs, parfaitement sec et lancinant en finale. » - arômes de fenouil sauvage, menthe marocaine, figue verte et zeste d'orange - 80% Muscat Ottonel et 20% Muscat d'Alsace - 1.7 g/l sucre résiduel à l'apéritif avec du pain aux olives, chèvre ciboulette et tomates séchées

Muscat 2018 Grand Cru Spiegel (Sec)

93+/100 Terroir Sense - 97% Muscat Ottonel 3% Muscat d'Alsace - ce vin exhale la menthe, la verveine et la mélisse - suave et rafraîchissant - 2 g/l sucre résiduel - salade thaï aux crevettes, citronnelle et menthe fraîche

Muscat 2020 Grand Cru Spiegel. Elément Air (Sec)

95/100 Terroir Sense - 92/100 Vinous - 97% Muscat Ottonel et 3% Muscat d'Alsace - nez ravissant de plantes aromatiques - sphérique, onctueux, énergie lumineuse tamisée, un rêve de muscat ciselé - 1.7 g/l sucre résiduel - brebis à l'ail des ours

Muscat 2022 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)

95/100 Terroir Sense - Verveine citronnée et herbes balsamiques au nez - très aérien, finale longue, fraîche, raffinée, typique de l'Ottonel - 97% Muscat Ottonel 3% Alsace - 0.4 g/l sucre résiduel - asperges blanches à la mayonnaise et jambon San Daniele

Riesling 2021 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Sec)

94+/100 Terroir Sense - 95/100 Guide RVF « Les

rieslings sont exceptionnels: tension saline impressionnante dans le Kitterlé, tout en viqueur de sève et éclat fumé en finale, vin droit, tranchant, profond, d'une persistance et d'une densité hors du commun. » - 2,9 a/l sucre résiduel truites au four, quartiers de citron et persil frais

Riesling 2022 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Sec)

94/100 Terroir Sense - 95/100 Guide RVF « Droit, subtil. il offre une douceur de chair en attaque, qui laisse vite place à une vigoureuse tension et des saveurs racinaires très éclatantes : il est promis à un long vieillissement! » - Tactile, presque granuleux, il s'étire longuement - 2.6 q/l sucre résiduel - tartare de truite saumonnée

Riesling 2018 Grand Cru Saering (Sec)

94/100 James Suckling - 95/100 RVF « La finesse domine dans ce Saering au fruit pur et persistant. On imagine le grain de sable du terroir avec en contrepoint une touche iodée et de poivre blanc »5 q/l sucre résiduel - omble chevalier à la genevoise

Riesling 2020 Grand Cru Saering. Elément Eau (Sec)

95/100 James Suckling - 96/100 Guide RVF « Les rieslings sont exceptionnels : le Saering offre un éblouissant souffle lumineux. » - 4 g/l sucre résiduel - aile de raie

Riesling 2021 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)

91/100 Terroir Sense - 94/100 Vinous « La note fumée et le pamplemousse donnent le ton aromatique avec un vertige de saveurs citronnées et une pointe de sable presque granuleux. La finale est pure et tendue. » - un vin juteux caractéristique du Grand Cru Saering - 6 q/l sucre résiduel - plateau de fruits de mer

Riesling 2019 Grand Cru Spiegel, Flément Air (Sec)

94/100 James Suckling & Guide RVF - Tilleul et citronnelle se marient dans une composition solaire avec de la chair et de magnifiques amers - 7 g/l sucre résiduel - Saint Jacques à la plancha, sauce vierge et noisettes torréfiées

Riesling 2021 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)

92/100 B&D - 93/100 Terroir Sense - Coup de cœur

97/100 Guide RVF « Les rieslings sont exceptionnels. Plus frais le Spiegel déploie un éclat lancinant du fruit. et une persistance radieuse : vibrant, intense, c'est un vin étourdissant. » - 4 g/l sucre résiduel - bar en croûte sur lit d'épinard, sauce beurre blanc

Riesling 2023 Grand Cru Spiegel. Flément Air (Sec.)

94+/100 lan d'Agata « Nez ouvert, parfum de tilleul et de kiwi. Généreux mais vibrant en bouche, la fin de bouche longue, complexe et très saline confirme que c'était une très bonne année pour le Spiegel. » - 2.3 g/l sucre résiduel - solette en croûte de noisettes

Riesling 2017 Grand Cru Kessler (Sec)

91/100 Vinous - 17.5/20 Guide RVF « Ce vin fouqueux a de la ressource, sa puissance enrobe la bouche » - 7 q/l sucre résiduel - ravioles de homard

Riesling 2018 Grand Cru Kessler (Sec)

95/100 J. Suckling « Si mûr et si subtil, un chef-d'œuvre de riesling sec avec un équilibre parfait. Une finale minérale, longue et pure. » - 5 g/l sucre résiduel - turbot

Riesling 2020 Grand Cru Kessler, Elément Feu (Sec)

94/100 Vinous - 93/100 Terroir Sense - 95/100 Guide RVF « Tout en retenue et subtilité, il offre un caractère singulier, associant l'envergure des argiles au grain vibrant, salin des grès. » - 4 g/l sucre résiduel - St Jacques sauce crème aux herbes

Riesling 2021 Grand Cru Kessler, Elément Feu (Sec)

94/100 B&D - 95/100 Vinous - 96/100 Guide RVF «

Assez fumé, il offre un superbe déroulé de bouche. profilé, parsemé de saveurs intenses de caillou et de zeste d'agrumes. » 4 g/l sucre résiduel - tajine de poulet au citron

Riesling 2018 Grand Cru Kessler - HW (Sec)

93/100 Terroir Sense & Guide RVF « Le riesling HW exhibe des notes de pomme et d'aubépine. Saline, légèrement enrobée, la bouche reprend du tonus et se fait très persistante. » - 7 g/l sucre résiduel - nage de homard bleu au safran

Riesling 2021 Grand Cru Kessler - HW, Elément Feu (Sec)

94/100 Terroir Sense - 96/100 Guide RVF & Vinous «
Issu de vignes plantées en 1959 dans la Heisse Wanne
sur des grès pauvres du Trias. Le nez timide laisse
apparaître une touche de zeste de citron. Cette saveur
citronnée pure et lumineuse se fait plus incisive en
bouche. La matière est pure, pierreuse, dense et si
aromatique. Linéaire, profond, vif et brillant. Plutôt que
de s'étirer vers le ciel. il semble s'enfoncer de plus en
plus profondément dans la roche. Il prendra son temps
pour émerger lentement. » - 4 g/l sucre résiduel - bar à
la plancha au thym citronné

Riesling 2022 Grand Cru Kessler - HW, Flément Feu (Sec)

92*/100 Terroir Sense - 97/100 Guide RVF « Kessler HW est une très grande bouteille, tout en saveurs pointillistes et anisées, lové dans une douceur de chair confortable, très fin en finale. » - 3,7 g/l sucre résiduel - Saint-Pierre en croûte de sel

Pinot Gris 2022 Grand Cru Kessler, Flément Feu (Demi-Sec)

95/100 Guide RVF « Délicat, ce Kessler présente un équilibre de demi-sec : c'est un vin sincère, caressant, dont les arômes de cannelle et de fruits secs se déploient avec intensité et élégance en finale. » - 12 g/l sucre résiduel – magret de canard aux épices

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Saering, Elément Eau (Demi-Sec)

Le grès du Buntsandstein recouvert par le calcaire de l'Oligocène a donné naissance à un vin étincelant, subtil, salivant - 10 g/l sucre résiduel – salade vietnamienne

Gewurztraminer 2021 Grand Cru Saering, Flément Fau (Demi-Sec)

94/100 Vinous « Notes de chèvrefeuille et de poire bien mûre. Le caractère juteux de la poire apparaît en bouche, combiné à des saveurs vivifiantes de pamplemousse qui font saliver, Magnifiquement long, brillant, vibrant et si frais! » - 18 g/l sucre résiduel - salade thailandaise de poulet mariné, menthe, citronnelle et noix de cajou

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Saering, Elément Eau (Moelleux)

92*/100 Terroir Sense « Ce Saering est parfaitement équilibré par sa tension. Subtil à la fois au nez et en bouche, il offre des saveurs nobles de fruits tropicaux, d'épices douces et de confiture d'oranges, qui vous donneront envie de vous resservir lb - 22.9 g/l sucre résiduel - tajine d'agneau aux abricots ou couscous

Gewurztraminer 2016 Grand Cru Kitterlé (Doux) 93/100 Vinous - 16/20 Guide RVF - Nez exquis d'abricot, muscade. gingembre - réconfortant, ample et aérien - 80 q/l sucre résiduel - foie gras d'oie

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Kitterlé.

Elément Terre (Moelleux) 95/100 James Suckling - Jean Luc Barde « Le cheval, force tranquille de la nature, y laboure les sols de vertige de silice de quartz de la Warme Ganz. » - cristallin, entre notes salines et agrumes - 34 g/l sucre résiduel – salade avocat et pamplemousse

Gewurztraminer 2020 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Moelleux)

Nez d'épices orientales et de roses anciennes - texture savoureuse, de la puissance et de l'équilibre - 43 g/l sucre résiduel - fourme d'Ambert, gorgonzola ou roquefort

Gewurztraminer 2015 Grand Cru Spiegel (Doux)

92/100 Wine Advocate - 90/100 Vinous - 15.5/20 J. Robinson - 16.5/20 B&D - Radieux, sphérique, il offre un ensemble floral, fruité et épice exquis - enveloppe fine, souple et salivante - 48 g/l sucre résiduel - avec un kougelhoof ou des bretzels

Gewurztraminer 2016 Grand Cru Spiegel (Moelleux)
92/100 Vinous & James Suckling - Floral, dense, l'acidité
cristalline, ondulatoire crée l'équilibre - 40 g/l sucre
résiduel - vin de réception avec un buffet sucré-salé

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Spiegel (Doux)
92/100 Vinous - Nez qui évoque les épices et les plantes médicinales - s'apparente à une Chartreuse - 82 q/l sucre résiduel - tarte aux quetsches à la cannelle

Gewurztraminer 2021 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Moelleux)

93/100 Terroir Sense - 95/100 Vinous « Tendre, élégantes effluves de rose de Damas et de pot-pourri. Saveurs

de fruits séveux, finale crémeuse et très florale. Vibrant, frais, surprenant! » - 33 g/l sucre résiduel – vin de méditation

Gewurztraminer 2021 Grand Cru Kessler, Elément Feu (Moelleux)

93/100 Terroir Sense - 94/100 Vinous « Rond, vibrant et brillant. » - 95/100 Guide RVF « Il se distingue par ses sucres gracieux et la qualité de ses amers. » - CVF « magnifique flacon qui oscille entre un côté épicé et un autre minéral, avec des notes de fumé apportées par son terroir. » - 38 g/l sucre résiduel - poulpe grillé et chorizo

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Kessler, Elément Feu (Doux)

90/100 Terroir Sense « Des arômes et des saveurs de fruits tropicaux, de miel et de cannelle. La finale est longue et équilibrée. Il s'agit d'un grand Kessler pour les amateurs de vins opulents! » - 52.5 g/l sucre résiduel – soufflé au fruit de la passion

AOC Alsace Vindanges Tardives/ Selection de Grains Nobles

Riesling 2014 Lieu-Dit Belzbrunnen, Vendanges Tardives (Doux)

93/100 Wine Advocate - 92*/100 Vinous - Ciselé, voluptueux, salinité profonde qui allonge le vin - 47 g/l sucre résiduel - poularde à la crème et aux morilles

Riesling 2015 Grand Cru Saering, Vendanges Tardives (Doux)

93/100 Wine Advocate & J. Suckling - 16.5/20 Guide RVF - 17/20 Le Point « Nez fin, profond, fruits blancs, pomelo, beaucoup de fraîcheur, amer fin, très terroir, potentiel énorme » - 64 g/l sucre résiduel - dessert autour du citron

Riesling 2017 Grand Cru Kessler, Vendanges Tardives (Doux)

93+/100 Vinous - Citron, épices et fruits tropicaux lumineux comme un soleil rougeoyant, volume épais, acidité vibrante et salinité profonde - 49 g/l sucre résiduel - salade ananas et fruit de la passion

Pinot Gris 2018 Lieu-Dit Bux, Vendanges Tardives (Doux)

93/100 Terroir Sense - Posé, tendre, sphérique, à l'équilibre - saveur d'orange douce juteuse - 87 g/l sucre résiduel - mousse au chocolat noir et orangettes

Pinot Gris 2022 Lieu-Dit Bux, Vendanges Tardives (Doux)

Savoureux et très frais, aux saveurs d'épices et d'abricot sec - 97 q/l sucre résiduel - tarte tatin à l'abricot

Pinot Gris 2011 Lieu-Dit Bux, Sélection de Grains Nobles (Doux)

92/100 Wine Advocate - 91/100 Vinous - Séduisant avec ses saveurs confites de coing et de pêche - sensation pâtissière de crème brûtée - matière généreuse qui offre une grande complexité - 182 g/l sucres résiduels - fin de repas comme un digestif

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Kitterlé,

Vendanges Tardives (Doux) 94/100 Terroir Sense -Notes de pétales de rose et d'épices - longue finale cristalline qui rend les sucres digestes - 92.5 g/l sucre résiduel - crumble pommes et cannelle

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Spiegel,

Vendanges Tardives (Doux) 93/100 Terroir Sense - 92/100 Guide RVF - Aux accents d'huiles florales et de miel - onctueux, lancinante fraîcheur mentholée en finale - 96 g/l sucre résiduel - foie gras

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Spiegel, Elément Air, Vendanges Tardives (Doux)

97/100 Terroir Sense - 96/100 Guide RVF « Superbe gewurztraminer : Spiegel vendanges tardives déborde de saveurs d'orangette et kumquat, à la caresse fraîche de sucres digestes. » - 72 g/l sucre résiduel - à servir en fin de repas

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Kessler,

Vendanges Tardives (Doux) 95/100 Terroir Sense - 94/100 RVF « Très harmonieuse, la Vendange Tardive s'apparente à une marmelade d'oranges, ses sucres en haute voltige grâce à ses amers nobles » - 100 g/l sucre résiduel – ananas rôti et glace à la vanille

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Spiegel, Sélection de Grains Nobles (Doux)

95/100 Terroir Sense - Superbe liqueur, rose, gingembre, litchi, très digeste - vin crémeux, très raffiné - 156 g/l sucre résiduel - figues poèlées, glace à la vanille





