



## Guide des Meilleurs Vins de France 2025

Jean-Emmanuel Simond

« Vignerons sensibles et chevronnés, Jean Dirlert 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. »

## ■ COMMENTAIRES ■

### La Revue du Vin de France - Podcast

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 Dirlert-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 Dirlert sont des interprètes de leur terroir qu'ils caressent dans le sens du sol avec une amitié déferente. Leurs vins semblent exhiler 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 Dirlert 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 »

**Riesling 2021 Grand Cru Kessler - HW,  
Élément 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,  
Élément 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. » - 37 g/l sucre résiduel - Saint-Pierre en croûte de sel

**Pinot Gris 2022 Grand Cru Kessler,  
Élément 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,  
Élément 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,  
Élément Eau (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 thaïlandaise de poulet mariné, menthe, citronnelle et noix de cajou

**Gewurztraminer 2022 Grand Cru Saering,  
Élément 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 ! » - 22 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 g/L sucre résiduel - foie gras d'oie

**Gewurztraminer 2019 Grand Cru Kitterlé,**

**Élément 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 Warne Ganz. » - cristallin, entre notes salines et agrumes - 34 g/l sucre résiduel - salade avocat et pamplemousse

**Gewurztraminer 2020 Grand Cru Kitterlé,  
Élément 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 épicé exquis - enveloppe fine, souple et salivante - 48 g/l sucre résiduel - avec un kougelhopp 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 g/l sucre résiduel - tarte aux quetsches à la cannelle

**Gewurztraminer 2021 Grand Cru Spiegel,**

**Élément 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,  
Élément 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 - poule grillée et chorizo

**Gewurztraminer 2022 Grand Cru Kessler,  
Élément 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

*AOOC Alsace Vendanges Tardives/  
Sélection 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 g/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 pâtisseries de crème brûlée - 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, lacinante fraîcheur mentholée en finale - 96 g/l sucre résiduel - foie gras

**Gewurztraminer 2019 Grand Cru Spiegel,  
Élément Air, Vendanges Tardives (Doux)**  
**97/100 Terroir Sense - 96/100 Guide RVF** « Superbe gewurztraminer : Spiegel vendanges tardives déborde de saveurs d'orangette et kurquat, 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 poêlées, glace à la vanille

