▪ COMMENTAIRES ▪



Guide des Meilleurs Vins de France 2027

Jean-Emmanuel Simond

« 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 propose un accueil remarquable et de nombreux vins sont disponibles dans des millésimes plus anciens. La qualité exceptionnelle de l'ensemble de la gamme dans les derniers millésimes installe solidement le domaine parmi l'élite vigneronne alsacienne. »

Magazine Vigneron

Jean-Luc Barde

« Quatre grands crus, quatre éléments fondamentaux, le feu, l'air, l'eau et la terre. Des vins qui jaillissent de leur sol et coulent telles des sources fraîches d'impression saline, beautés d'épure et de lumière. »

La Revue du Vin de France - Podcast

par Jean-Emmanuel Simond

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. »

Guide Bettane + Desseauve 2027

« 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. »

AOC *Crémant d'Alsace*

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Tous nos effervescents sont élaborés sans dosage. La prise de mousse a lieu avec le sucre de leurs raisins

Crémant d'Alsace 2023 Brut Nature (Sec)

93/100 Falstaff – 93/100 Ian d'Agata Wine Review « C'est un très joli vin mousseux ! Nez séduisant, parfumé, aux notes de framboises sauvages. Il est bien équilibré, à la fois fruité, juteux avec du dynamisme. 60% Pinot Gris, 38% Auxerrois, auquel s'ajoute 2% de Pinot Noir.» - 2 ans sur lattes. - 0.6 g/l sucre résiduel – à l'apéritif, mélange de fruits à coque grillés

Crémant d'Alsace 2020 Riesling Brut Nature (Sec)

93/100 Falstaff « Sureau, fleur d'acacia, gingembre confit, nuances de thé Earl Grey et de brioche au nez. Acidité fine, longue et saline. Crémant de première classe, à déguster seul ou avec un repas.» - **90/100 RVF** – 100% Riesling issu du Belzbrunnen - 5 ans sur lattes - 0.5 g/l sucre résiduel – avec des crevettes grises ou poissons fumés

Crémant d'Alsace 2022 Rose Brut Nature (Sec)

94/100 Falstaff - 93/100 Ian d'Agata Wine Review - « Arômes de fruits rouges, de violette et de pain tout juste sorti du four. La finale est d'une vivacité persistante impressionnante, avec des saveurs de fraise et d'écorce d'orange.» 100 % Pinot Noir – 4 ans sur lattes - 0.5 g/l sucre résiduel - salade de betteraves rouges et pommes

AOC *Alsace Terroirs de Grès*

de Guebwiller/Bergholtz

Edelzwicker 2025 Réserve (Sec) **Capsule à Vis**

91/100 Ian d'Agata Wine Review « Une version résolument aromatique, où le Muscat Ottonel s'exprime pleinement. Arômes de miel, de fleurs blanches et de fruits du verger. Très facile à boire avec seulement 12,5% d'alcool. L'assemblage se compose de 36% de Sylvaner, 24,5% de Muscat, 11,5% de Pinot Blanc, 10,5% d'Auxerrois, 6% de Chasselas, 5,5% de Riesling, 4,5% de Gewurztraminer et 1,5 % de Pinot Gris.» - 2 g/l sucre résiduel – choucroute ou navets salés, pot au feu

Pinot Noir 2022 Rosé (Sec)

Un rosé 100% Pinot Noir obtenu par macération d'à peine une nuit ! – caractère aérien, peps et gourmandise - 0.5 g/l sucre résiduel – légumes grillés ou paella

Pinot Noir 2021 (Sec)

92/100 Guide RVF «Issu d'une sélection massale du Clos des Epenots, cette vigne donne un vin 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.» - caille aux raisins

Pinot Noir 2022 (Sec)

100% Pinot Noir issu de parcelles argilo-gréseuses et de calcaire oolithique – Frais, friand et savoureux - 33% de ce vin a été élevé en demi-muid – filet de chevreuil, chou rouge et poires aux airelles

Pinot Noir 2023 (Sec)

91/100 Vinous Anne Krebiehl « Des notes minérales se marient à des arômes éclatants de fruits rouges et de fruits des bois. Limpide, avec des tanins fins, mûrs sur une structure élancée et croquante. Pinot noir élégant, plein de vivacité.» - **90/100 Ian d'Agata** - Les raisins proviennent de trois parcelles situées sur les lieux-dits Bollenberg, Bux et Schwarzberg. 40% a été élevé en demi-muid – pintade rôtie ou magret de canard

Mémoire 2022 (Sec) **Capsule à Vis**

Assemblage de tous les cépages du domaine à l'exception du Pinot Noir, créé à l'occasion du 150ème anniversaire du domaine Dirler (en 2021) et produit depuis lors - joli volume et énergie - 2 g/l sucre résiduel – fondue savoyarde ou raclette

Mémoire 2023 (Sec) **Capsule à Vis ou Bouchon Liège**

92/100 Vinous Anne Krebiehl « Des notes de sureau et de chèvrefeuille illuminent le nez parfumé et pur. La bouche est douce, avec la richesse fluide du Gewurztraminer et le caractère vif, citronné du Riesling. C'est un vin vivifiant !» - 27% Sylvaner, 15% Riesling, 15% Muscat, 14% Gewurztraminer, 11% Pinot Blanc/Auxerrois, 10% Chasselas, 8% Pinot Gris - 1g/l sucre résiduel – choucroute ou pot au feu

Sylvaner 2023 Vieilles Vignes (Sec)

93/100 Ian d'Agata « Juteux, harmonieux, il présente une grande complexité et un potentiel de garde important.» - **93/100 Vinous Anne Krebiehl** « Notes de bougie allumée, poire et agrumes. La brillance et la fluidité le caractérisent, le rendant élégant et persistant» – 1 g/l sucre résiduel – endives braisées ou gratin de blettes

Sylvaner 2024 Vieilles Vignes (Sec)

93/100 Ian d'Agata Wine Review « Agréablement juteux, harmonieux, il offre une complexité supérieure à la moyenne pour les vins de cette gamme de prix, sans parler de son potentiel de garde.» **90/100 Vinous Anne Krebiehl** « Issu de deux parcelles : la Heisse Wanne dans le Grand Cru Kessler, des vignes plantées en 1957, et la parcelle du lieu-dit Bux plantée en 1970. La matière est svelte, vive et très épurée. Très sec.» - 0.6 g/l sucre résiduel – sole grillée, câpres et beurre noisette

Pinot 2022 Réserve (Sec) **Capsule à Vis**

92/100 Ian d'Agata – vignes anciennes de Pinot Blanc et Auxerrois – nez beurré, très charmeur, texture fluide et onctueuse - 2 g/l sucre résiduel – escargots à l'alsacienne

Pinot 2023 Réserve (Sec) **Capsule à Vis**

92/100 Ian d'Agata Wine Review - 91/100 Vinous Anne Krebiehl « Assemblage de Pinot Blanc planté en 1965 et d'Auxerrois planté à la fin des années 1970. Le nez révèle une subtile touche de citron. La bouche est sereine, dense, vive, avec un corps compact et élancé.» – 3 g/l sucre résiduel – pâté en croûte et salade de mesclun

Pinot 2024 Réserve (Sec) **Capsule à Vis**

92/100 Ian d'Agata Wine Review « Assemblage à parts égales de Pinot Blanc, planté en 1965 dans le Bux et d'Auxerrois des années 1980, auquel s'ajoute une petite touche de 5% de Pinot Gris. Ce vin présente davantage les caractéristiques du Pinot Blanc, avec une acidité citronnée qui apporte une note fraîche et vive.» **90/100 Vinous Anne Krebiehl** « Subtil, onctueux, finale énergique du citron.» - 2 g/l sucre résiduel – houmous, guacamole

Pinot Cépage Pinot Noir 2025 Elevé en Demi-Muid (Sec)

Un vin qui fait son retour : nous renouons avec la tradition des vins du Papa de Jean - **92/100 Ian d'Agata** « Ce vin s'est révélé être une véritable surprise ! Débordant de parfum de violette, tout en douceur, il séduit par son gras et sa belle buvabilité. Pinot Noir vinifié en blanc, élevé en demi-muid de 500 litres durant 9 mois, on ne le devinerait jamais à la dégustation !» - 0.6 g/l sucre résiduel – poissons fumés ou grillés

Vairon 2021 (Sec)

91/100 Guide RVF « Nez de rose, d'eucalyptus et de menthol. Muscat et Gewurztraminer composent une bouche vive, tonique, sapide, de belle allonge» - Macération de 15 jours 60% Muscat Ottonel, Muscat d'Alsace rose et blanc, 40% Gewurztraminer égrappés - 0.2 g/l sucre résiduel – légumes grillés ou tzaziki

Vairon 2022 (Sec)

Macération de 60% Muscat Ottonel et 40% Gewurztraminer – bouche pleine de vivacité, beaux amers en finale - 0.3 g/l sucre résiduel – avec des accras de morue

Muscat 2022 (Sec) **Capsule à Vis**

92/100 Ian d'Agata - 92/100 RVF «Matière ferme et finement épicée avec de l'allonge. Un muscat de gastronomie.» Muscat Ottonel issu principalement du Grand Cru Saering - 0.8 g/l sucre résiduel – rouleaux de printemps

Muscat 2023 (Sec) **Capsule A Vis**

92/100 Vinous Anne Krebiehl « Un véritable nuage de fleurs de sureau au nez. La bouche est très légère, aromatique et florale, soulignée par une touche d'agrumes.» – Assemblage de 90% Muscat Ottonel et 10% Muscat d'Alsace, issu à 70% du grand cru Saering et 30% du Grand Cru Spiegel – 0.4 g/l de sucre résiduel – salade thaï à la menthe et à la citronnelle

Riesling 2023 (Sec) **Capsule à Vis**

93/100 Ian d'Agata - 92/100 RVF «Le simple riesling est une bonne introduction au style maison, précis et sapide.» - **92/100 Vinous Anne Krebiehl** «70% du Riesling du domaine provient de Grands Crus. Ce vin contient des raisins récoltés dans les Grands Crus Saering, Kitterlé, Kessler, Spiegel et du lieu-dit Belzbrunnen. Notes d'écorce d'orange et d'abricot. Une bouffée d'énergie délivrée avec douceur. Bravo !» - 2 g/l sucre résiduel – huîtres

Riesling 2024 (Sec) **Capsule A Vis**

92/100 Ian d'Agata - 92/100 Vinous Anne Krebiehl «50% lieu-dit Belzbrunnen et 50% issu des 4 Grands Crus. Des charmantes notes d'agrumes se mêlent à des arômes de pomme rouge. La bouche est vive comme une flèche ! Finale résolument acidulée qui fait saliver. Un Riesling frais et cristallin.» - **91/100 RVF** «Sobre et digeste dans sa douceur de texture.» - 1g/l sucre résiduel – dos de cabillaud et son jus de moules

Riesling 2020 Elevé en Demi-Muid (Sec)

100% issu du Kessler - élevé en fût de 600 litres - dimension généreuse, dense, savoureuse, au relief salivant en finale - 2 g/l sucre résiduel – toast au saumon fumé

Pinot Gris 2022 Réserve (Sec) **Capsule à Vis**

91/100 Ian d'Agata - issu du lieu-dit Bux - fumé, nez de fruits à noyau - minéralité sous-jacente, vin à la fois vif et crémeux - 8 g/l sucre résiduel – blanquette de veau

Pinot Gris 2023 Réserve (Sec) **Capsule à Vis ou Bouchon Liège**

92/100 Ian d'Agata - 92/100 Vinous Anne Krebiehl «Récolté principalement dans le Grand Cru Kessler, avec une petite partie provenant du Bux. Son nez laisse entrevoir des notes fumées et de poire. La bouche est tendue, élancée et minérale, avec de l'équilibre. Elégant et raffiné.» - 6g/l sucre résiduel - filet mignon et purée de panais

Pinot Gris 2025 Elevé en Demi-Muid (Sec)

92/100 Ian d'Agata Wine Review - «Un Pinot Gris issu du

lieu-dit Bux, élevé en fûts de chêne, qui offre une bouche ample et riche, avec des notes de vanille et d'épices. Un beau résultat ! Ceux qui apprécient une légère touche boisée dans leurs vins blancs vont adorer celui-ci.» 1g/l sucre résiduel – volaille fermière et patates douces

Gewurztraminer 2022 (Demi-Sec)
90/100 Ian d'Agata – Floral, sec et droit, avec une belle sapidité et juste ce qu'il faut de volume - 9g/l sucre résiduel – dahl de lentilles corail, lait de coco et curry

Gewurztraminer 2023 (Demi-Sec)
93/100 Ian d'Agata - 90/100 Vinous «Alliance de finesse et d'équilibre, onctueux et délicat avec d'irrésistibles notes d'huile de rose et de zeste d'orange. Les 11g/l de sucre résiduel se fondent parfaitement dans la structure du vin.» - couscous royal

AOC *Alsace Lieux-Dits* de Guebwiller/Bergholtz

Riesling 2021 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)
93/100 RVF «Salin, vigoureux, il roule sur la langue avec un éclat très désaltérant : sa trame serrée lui garantit un vieillissement harmonieux.» - 2g/l sucre résiduel – sushis

Riesling 2023 Lieu-Dit Belzbrunnen (Sec)
92/100 Vinous Anne Krebiehl «Une légère touche fumée se dessine au nez. Un ensemble pur, équilibré, généreux, avec une fraîcheur citronnée. Un Riesling d'une grande justesse, parfaitement sec.» – **91/100 Ian d'Agata** – terroir d'argile profond recouvert d'une couche sableuse. La parcelle est issue d'une sélection massale plantée en 2004 – 3g/l de sucre résiduel – tartare de saumon à l'aneth

Pinot Gris 2020 Lieu-Dit Schimberg (Sec)
93/100 Ian d'Agata - 92/100 Vinous – 92/100 RVF – terroir volcano-sédimentaire qui lui confère un caractère fumé, élancé et tendu - 5g/l sucre résiduel – baeckaoffa

Pinot Gris 2022 Lieu-Dit Schimberg (Sec)
91/100 Ian d'Agata Wine Review «Un style riche et texturé, avec une longue finale. Un très bon Schimberg qui saura séduire de nombreux amateurs de vin sec.» – grauwackes du Carbonifère - 5g/l sucre résiduel – bouchées à la reine ou tourte aux champignons

Pinot Gris 2024 Lieu-Dit Schimberg (Sec)
92/100 Vinous Anne Krebiehl «Notes de poire William. Sec, souple et tonique, d'une fraîcheur éclatante. Loin du Pinot Gris classique, il en propose une version bien plus raffinée.» – **93/100 Ian d'Agata** – Vignoble exposé à l'ouest, culminant à 400 mètres d'altitude, sur des sédiments volcaniques – 2g/l de sucre résiduel – risotto aux cèpes

Pinot Gris 2023 Lieu-Dit Bux (Sec)
93/100 Ian d'Agata - 92/100 RVF J-E Simond «Bux se montre très profilé, tout en tension et équilibre.» – **92/100 Vinous** «Sur un sol argilo-gréseux, ce Bux s'ouvre sur des notes de poire, mirabelle et poivre blanc. Harmonieux, salivant avec sa finale citronnée et minérale.» - 6g/l sucre résiduel – velouté de butternut et Saint-Jacques marinées

Gewurztraminer 2023 Lieu-Dit Bux (Moelleux)
94/100 Ian d'Agata Wine Review - 92/100 Vinous «Il est magnifiquement équilibré, délicatement parfumé et d'une grande subtilité. Les 35g par litre de sucres résiduels sont des plus harmonieux.» - Munster au cumin, Langres ou Epoisses

AOC *Alsace Grands Crus* de Guebwiller/Bergholtz

Muscat 2023 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)
94/100 Ian d'Agata Wine Review «C'est vraiment très joli ! Ce vin offre des notes de gingembre et citron vert d'une précision remarquable sur une longue finale citronnée qui évoque le calcaire du sol. Assemblage de 90% Muscat Ottonel et 10% Muscat d'Alsace.» - **92/100 Vinous Anne Krebiehl** «Subtiles notes de fleur de sureau, accompagnée d'une douce onctuosité. Concentré, avec une certaine sérénité qui définit son caractère. De la distinction et une profondeur discrète.» – 1g/l sucre résiduel – toast au pesto à l'ail des ours, chèvre ciboulette et tomates demi-sèches

Muscat 2024 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)
95/100 Guide RVF «Caractère nerveux et complexité aromatique dans le Muscat, lancinant et finement épicé, au caractère très désaltérant.» - **93/100 Ian d'Agata** «Arômes intenses de pamplemousse, citron vert confit, menthe et groseille à maquereau. La bouche est d'une grande finesse, révélant un cœur onctueux aux notes de zeste d'agrumes.» – **91/100 Vinous Anne Krebiehl** – Assemblage de 95% de Muscat Ottonel et 5% de Muscat d'Alsace – 0.9g/l de sucre résiduel – fenouil cru, huile d'olive et jus de citron

Muscat 2022 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)
95/100 Ian d'Agata – onctueux et frais, distingué et subtil avec ses notes de verveine citronnée et d'herbes aromatiques – 97% Muscat Ottonel 3% Alsace - 0.4g/l sucre résiduel – asperges blanches à la mayonnaise et assortiment de jambons

Muscat 2023 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)
94/100 Guide RVF «Magnifique, nuancé et scintillant.» - **93/100 Vinous** «Il présente des notes de silex et de fleur de sureau. La bouche est onctueuse, parfumée d'une touche de verveine citronnée. Finale savoureuse, vive, avec un long écho parfumé.» 97% Muscat Ottonel 3% Alsace - 1g/l sucre résiduel – fromage de brebis ou de chèvre

Riesling 2022 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Sec)
94/100 Ian d'Agata - 95/100 Guide RVF «Droit, subtil, il offre une douceur de chair en attaque, qui laisse place à une vigoureuse tension et des saveurs racinaires très éclatantes: il est promis à un long vieillissement !» - 2g/l sucre résiduel – rouget au thym citronné

Riesling 2023 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Sec)
95/100 RVF J-E. Simond «si juste dans l'alliance de ses amers appétents et de son éclat de roche.» - **94/100 Ian d'Agata Wine Review - 95/100 Vinous** «Récolté sur un terroir de grauwackes. Une légère touche fumée se mêle au citron. Il dégage une fraîcheur et une légèreté, avec une vivacité qui sert de fil rouge à ce vin épuré, svelte et rigoureux.» - 1g/l sucre résiduel – bouillabaisse aux poissons de roche

Riesling 2024 Grand Cru Kitterlé, Elément Terre (Sec)
96/100 Vinous «Nez discret mais résolument citronné. La bouche est aussi tendue qu'un arc ! Une superbe vivacité caractérise ce vin élégant, fin et linéaire.» - **95/100 Ian d'Agata** «Partie gréseuse du Kitterlé qui donne des vins très longs, salins et vifs. Ce Kitterlé m'a paru figurer parmi les meilleurs vins alsaciens de 2024.» - **95/100 RVF** «Traversé d'une intense trame saline: limpide, revigorant, il puise dans la roche son éclat dynamique et frais.» - 1g/l sucre résiduel – plateau de fruits de mer

Riesling 2021 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)
94/100 Vinous Anne Krebiehl «Sol calcaire de l'Oligocène reposant sur un grès du Trias. Le ton aromatique est donné par de subtiles notes fumées et de pamplemousse. La tension est savoureuse, presque granuleuse du grain de sable. La finale est pure et tendue.» - 6g/l sucre résiduel – bar grillé au fenouil

Riesling 2023 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)
93+/100 Ian d'Agata - 92/100 Vinous Anne Krebiehl «Cultivé sur un mélange de calcaire et de grès provenant de deux parcelles de vignes âgées de 20 et 40 ans. La bouche offre des nuances de citron et d'orange sur un corps fluide et frais, plus minéral que d'habitude.» - 2g/l sucre résiduel – ceviche de daurade aux agrumes

Riesling 2024 Grand Cru Saering, Elément Eau (Sec)
96/100 RVF «Vin intègre et revigorant, aux accents salins, dont la persistance résonne longtemps en finale.» - **95/100 Ian d'Agata Wine Review** «Issu d'un sol alliant calcaire et grès, ce Saering révèle un délicat parfum de mandarine, de fleurs de pommier et d'agrumes. L'équilibre parfait entre acidité et fruit !» - **93/100 Vinous** – 4g/l sucre résiduel – salade de crevettes, à l'avocat et au pamplemousse

Riesling 2023 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)
94+/100 Ian d'Agata Wine Review – 93/100 Vinous «Immense charme et pureté!» - **96/100 La RVF** «La pureté et la fraîcheur des agrumes infusent l'aérien Spiegel, au raffinement exceptionnel. désaltérant et éclatant jusque dans les fins amers de sa mâche.» - 2g/l sucre résiduel – bar en croûte sur lit d'épinards et sauce beurre blanc

Riesling 2024 Grand Cru Spiegel, Elément Air (Sec)
95/100 Vinous Anne Krebiehl «Issu d'une parcelle plantée en 1977, appelée Stein, où le grès se mêle à des cailloux de quartz et à de l'argile. Des notes fraîches de mélisse écrasée, de citron vert annoncent une grande vivacité. C'est un vin d'exception, d'une grande tension, qui traversera les années comme une comète.» - **93/100 Ian d'Agata Wine Review** «À la fois puissant et accessible, ce petit bijou se mariera à merveille avec des poissons en sauce.» - 1g/l sucre résiduel – papillote de daurade, sauce vierge

Riesling 2020 Grand Cru Kessler, Elément Feu (Sec)
94/100 Vinous par Anne Krebiehl - 95/100 Guide RVF «Tout en retenue et subtilité, il offre un caractère singulier, associant l'envergure des argiles au grain vibrant et salin des grès.» - 4g/l sucre résiduel – médaillon de lotte à l'armoricaine

Riesling 2022 Grand Cru Kessler,
Elément Feu (Sec)
95/100 RVF «Plus en chair mais juste et rigoureux dans sa définition, avec un souffle vibrant et une petite mâche sapide en finale. Sa précision et son intensité sont dignes d'éloges.» - **92/100 Ian d'Agata** - 6g/l sucre résiduel – mi-cuit de thon, sauce chimichurri

Riesling 2023 Grand Cru Kessler,
Elément Feu (Sec)
96/100 Guide RVF «Fumé et rayonnant, doté d'un feu intérieur.» **94/100 Vinous** «Récolté sur une parcelle plantée en 1967 sur un sol de grès et d'argile. De jolies notes de silex, de poire et de pomme. Ce vin est presque austère, mais d'une précision magnifique.» 3g/l sucre résiduel – aile de raie, beurre noisette et câpres

Riesling 2018 Grand Cru Kessler HW (Sec)
93/100 Terroir Sense – 93/100 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.» - 7g/l sucre résiduel – truite aux amandes

Riesling 2021 Grand Cru Kessler HW,
Elément Feu (Sec)
94/100 Terroir Sense - 96/100 Guide RVF & Vinous Anne Krebiehl «Issu de vignes plantées en 1959 dans la Heisse Wanne sur des grès pauvres du Trias. La matière est pure, pierreuse, profonde, vive et brillante.» - 4g/l sucre résiduel – Saint Pierre en croûte de sel

Riesling 2022 Grand Cru Kessler HW,
Elément Feu (Sec)
95/100 Bettane+Desseauve - 97/100 Guide RVF Coup de cœur «Kessler HW est une très grande bouteille, tout en saveurs pointillistes et anisées, lové dans une douceur de chair confortable, très fin en finale.» - 3g/l sucre résiduel – homard bleu

Riesling 2024 Grand Cru Kessler HW,
Elément Feu (Sec)
97/100 Guide RVF «Très rectiligne avec un supplément d'envergure et de luminosité ; un vin comblé par la nature, empreint d'une énergie irrépressible.» - **96/100 Vinous Anne Krebiehl** «Le millésime 2024 s'accorde parfaitement à ce terroir chaud, offrant un fruité exubérant, juteux et mûr de pêche, d'une précision absolue.» – **95/100 Ian d'Agata** «Très concentré et pur, ce vin offre des arômes mûrs de pêche jaune, d'ananas et de citronnelle. Bel équilibre, avec une finale suave.» – Parcelle de l'emblématique Heisse Wanne plantée en 1959 – 2g/l de sucre résiduel – langoustines grillées

Pinot Gris 2022 Grand Cru Kessler,
Elément 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.» - 12g/l sucre résiduel – ris de veau aux morilles

Pinot Gris 2024 Grand Cru Kessler,
Elément Feu (Demi-Sec)
96/100 RVF «Avec son équilibre demi-sec, ce Kessler est doté d'une présence solaire contenue, que son impressionnante vigueur de sève enrichit d'une fraîcheur hors du commun.» - **94/100 Ian d'Agata** «Ces vieilles vignes ont été plantées en 1975. Vin fumé, avec des notes de fraises à la crème. Texture suave mise en valeur par une acidité fondue.» - **92/100 Vinous Anne Krebiehl** «On ne devinerait jamais qu'il contient 10 g/l de sucre résiduel. La finale est d'un équilibre exquis, un vin d'une élégance exceptionnelle.» – magret et compote de pommes au gingembre

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Saering,
Elément Eau (Demi-Sec)
Le grès du Trias recouvert par le calcaire de l'Oligocène a donné naissance à un vin étincelant et salivant - 10g/l sucre résiduel – soupe thaï au chou chinois, lait de coco

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Saering,
Elément Eau (Moelleux)
92+/100 Ian d'Agata «Parfaitement équilibré par sa tension. Subtil avec ses saveurs de confiture d'oranges et d'épices douces» - 22g/l sucre résiduel – tajine d'agneau aux abricots

Gewurztraminer 2023 Grand Cru Saering,
Elément Eau (Demi-Sec)
94/100 Ian d'Agata «Nez délicat de fleurs printanières, d'agrumes frais. Ample et équilibré, la douceur est modérée par la salinité du calcaire et une délicate amertume d'orange.» – 16g/l de sucre résiduel – salade vietnamienne

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 - 34g/l sucre résiduel – fourme d'Ambert, gorgonzola ou roquefort

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 – 43g/l sucre résiduel – flan parfumé à la fleur d'oranger

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Kitterlé,
Elément Terre (Moelleux)
96/100 RVF «Douceur de chair exquise, équilibre de moelleux raffiné, lancinante fraîcheur mentholée en finale.» - 36g/l sucre résiduel - poulet au curry

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

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

Gewurztraminer 2021 Grand Cru Spiegel,
Elément Air (Moelleux)
95/100 Vinous Anne Krebiehl «Elégantes effluves de roses. Tendre, vibrant, surprenant !» - 33g/l sucre résiduel – gambas, gingembre et citronnelle, riz jasmin

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Spiegel,
Elément Air (Moelleux)
94/100 Ian d'Agata «Symbiose entre la légèreté du Spiegel et le volume plus épais apporté par l'argile.» 38g/l sucre résiduel – avec un kougelhopf

Gewurztraminer 2022 Grand Cru Kessler,
Elément Feu (Doux)
90/100 Ian d'Agata «Mûr, juteux et onctueux avec des notes de fruits tropicaux et de cannelle, d'un équilibre exquis.» - 52g/l sucre résiduel – salade d'oranges, épices douces

AOC Alsace Vendanges Tardives/ Sélection de Grains Nobles

Riesling 2017 Grand Cru Kessler,
Vendanges Tardives (Doux)
93+/100 Vinous Anne Krebiehl - «Onctueux et élancé, ce Kessler révèle un tendre fruité et des épices.» - 49g/l sucre résiduel – poularde à la crème et morilles

Pinot Gris 2018 Lieu-Dit Bux,
Vendanges Tardives (Doux)
93/100 Terroir Sense - Posé, tendre, sphérique, à l'équilibre - saveur d'orange douce juteuse - 87g/l sucre résiduel – mousse au chocolat noir et zestes d'orange

Pinot Gris 2022 Lieu-Dit Bux,
Vendanges Tardives (Doux)
96/100 Vinous «Aromatique de miel et de caramel qui rappelle la tarte Tatin, avec une fraîcheur vive et inhabituelle qui lui confère un équilibre exquis et une immense longueur en bouche.» - **94/100 RVF** «Savoureux et très frais, aux saveurs d'épices et d'abricot sec.» - **93+/100 Ian d'Agata** - 97g/l sucre résiduel – foie gras de canard

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, fraîcheur mentholée en finale - 96g/l sucre résiduel – gâteau au miel

Gewurztraminer 2019 Grand Cru Spiegel,
Elément Air, Vendanges Tardives (Doux)
97/100 Terroir Sense - 96/100 RVF «Superbe ! Il déborde de saveurs d'orangette et kumquat, à la caresse fraîche de sucres digestes.» - 72g/l sucre résiduel – foie gras d'oie

Gewurztraminer 2020 Grand Cru Spiegel,
Elément Air, Vendanges Tardives (Doux)
92/100 Ian d'Agata Wine Review «C'est un vin exceptionnel, ample et gracieux» - 69g/l sucre résiduel – fromages à pâte persillée ou à pâte pressée cuite

Gewurztraminer 2018 Grand Cru Kessler,
Vendanges Tardives (Doux)
95/100 Terroir Sense - 94/100 RVF «Très harmonieux, ce Kessler s'apparente à une marmelade d'oranges, ses sucres en haute voltige grâce à ses amers nobles.» - 100g/l sucre résiduel – figues fraîches poêlées et glace à la vanille

Gewurztraminer 2020 Grand Cru Kessler,
Vendanges Tardives (Doux)
94/100 Ian d'Agata «Notes de miel et de marmelade d'oranges. Pur, équilibré et éclatant de fraîcheur : un vin gastronomique !» - 75g/l sucre résiduel – pavlova aux fruits exotiques