

Le petit guide des vins d'Alsace

□ **Sylvaner.** 22% du vignoble alsacien. Léger, fruité et discret, il accompagne notamment les fruits de mer et les poissons.

□ **Riesling.** 19% du vignoble alsacien. Considéré comme l'un des meilleurs blancs du monde, il est vif, racé et fruité et accompagne idéalement la choucroute.

□ **Gewurztraminer.** 22% du vignoble alsacien. C'est sans doute le vin d'Alsace à l'arôme le plus riche. Puissant et rond, il bénéficie de notes épicées ou florales.

□ **Muscat.** 3% du vignoble alsacien. Très fruité, c'est le vin d'apéritif par excellence.

□ **Pinot blanc.** 18% du vignoble alsacien. Si ce n'est lui faire ombrage, on dira que ce vin est le plus neutre. Son équilibre lui permet de s'harmoniser avec presque tous les mets.

□ **Tokay pinot gris.** 5% du vignoble alsacien. Vin puissant aux arômes complexes, il ne sera plus appelé à l'avenir que pinot gris pour réserver à la Hongrie l'appellation tokay.

□ **Pinot noir.** 6% du vignoble alsacien. Seul vin à ne pas être blanc, sa note de cerise en fait un compagnon des viandes rouges ou de la charcuterie.

□ A ces vins, il convient d'ajouter l'édelzwicker, qui est un assemblage de vins, le crémant qui, sans rivaliser avec le champagne, est nettement supérieur aux vins mousseux, et les vendanges tardives dont les grains sont cueillis et sélectionnés un à un et donnent un vin liquoreux du type du sauternes. hcd

■ Douze grands crus

L'appellation contrôlée «Côte du-Rhône» est la plus importante de France après Bordeaux. Par-delà les vins

aux, «Côtes-du-Rhône» d'appellation d'origine contrôlée et «Côtes-du-Rhône-Villages», douze grands crus constituent les fleurons de ce vignoble. Au nord: Château-Grillet, Condrieu, Cornas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph et Saint-Peray. Au sud: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac et Tavel.

Les Côtes-du-Rhône septentrionales et méridionales se composent de tout un chapelet de crus d'un prestige beaucoup plus grand que la surface des vignobles.

L'appellation Côte-du-Rhône-Villages réunit une élite de vins volontairement soumis à un ensemble de disciplines rigoureuses.

C'est au sud de Dijon que s'étendent les plus grands vignobles de Bourgogne. La composition du sol est favorable à l'épanouissement du cépage Pinot Noir qui donne naissance aux grands vins de cette région.

Gevrey Chambertin a.c. 1990

belle robe, floral, gouleyant, charnu, équilibré, bel avenir

Mercurey a.c. «Les Marnes» 1991/92

bouquet floral, intense, équilibré, bel avenir

Chambolle Musigny a.c. 1988/89

robe étincelante, bouquet soutenu, velouté, fondant, belle consistance

Chablis blanc a.c. M. Hamelin 1992

vin d'une belle limpidité, long en bouche, équilibré, arômes d'amandes et de noix

Pommard a.c. 1988/89

vin floral, bouquet léger, charpenté, charnu et velouté

Volnay a.c. 1992

vin fruité, robe intense, envolée de baies, bien charpenté, belles perspectives