

Olivier Poussier
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Olivier Poels
Antoine Gerbelle
Philippe Maurange

Jean-Emmanuel Simond
Roberto Petronio
Pierre Clterne

N°1
des guides d'auteurs
en France

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2014



NOUVEAU PALMARÈS !

LE CLASSEMENT DES 1300 MEILLEURS DOMAINES
7530 NOUVEAUX VINS NOTÉS ET COMMENTÉS
70 COUPS DE CŒUR ET PORTRAITS DE VIGNERONS

Rouge : 1,5 hectare.
 Pinot noir 100 %
Blanc : 20,5 hectares.
 Pinot gris 9 %, Riesling 11 %, Sylvaner 21 %, Gewurztraminer 22 %, Muscat 3 %, Pinot blanc et auxerrois 34 %
Production moyenne : 240 000 litres

Domaine Riefle, 7, rue Drotfeld, BP 43, 68250 Pfaffenheim
 Tél. : 03 89 78 52 21 Fax : 03 89 49 50 98
 E-mail : www.riefle.com
 Site : riefle@riefle.com
Vente : au domaine
 Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés.
Propriétaire : Famille Riefle

■ Domaine Rietsch

ALSACE

Ce domaine de Mittelbergheim fut créé à la fin des années 1970 par Pierre et Doris Rietsch ; il est aujourd'hui dirigé efficacement par leurs enfants qui le conduisent désormais avec une approche très « naturelle ». Le vignoble se convertit progressivement en bio et les vinifications s'opèrent avec une dose très modérée de soufre. Les cuvées affichent, dans les derniers millésimes, une très belle définition et surtout d'excellents rapports qualité-prix.

Les vins : à un prix ultra doux, la cuvée Chien et Loup, assemblage d'auxerrois et de pinot blanc, délivre un vrai beau vin de soif, très réjouissant. Stein est introduit par un nez légèrement évolutif, mais la bouche est admirable, ciselée et salivante. Elevé vingt-cinq mois sur lies, le riesling Zotzenberg, paré d'un bel équilibre, dévoile une grande personnalité, tout comme le superbe Wiebelsberg, au fruit d'une belle maturité, mais à la bouche fine.

<input type="checkbox"/> Chien et Loup 2011	6 €	14
<input type="checkbox"/> Coup de Cœur 2011	8 €	14
<input type="checkbox"/> Pinot Gris 2011	8 €	14
<input type="checkbox"/> Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2011	14 €	15,5
<input type="checkbox"/> Riesling Grand Cru Zotzenberg 2009	14 €	16
<input type="checkbox"/> Riesling Stein 2011	10 €	14,5

Rouge : 2,4 hectares.

Pinot noir 100 %
Blanc : 9,6 hectares.
 Pinot blanc et auxerrois 14 %, Pinot gris 9 %, Savagnin 2 %, Sylvaner 33 %, Chardonnay 4 %, Muscat 2 %, Riesling 24 %, Gewurztraminer 12 %
Production moyenne : 50 000 litres

Domaine Rietsch, 32, rue Principale, 67140 Mittelbergheim
 Tél. : 03 88 08 00 64 Fax : 03 67 10 19 27
 E-mail : contact@alsace-rietsch.eu
 Site : www.alsace-rietsch.eu
Vente : au domaine
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h.
Propriétaire : Annelise Rietsch-Lenet et Jean-Pierre Rietsch

■ Domaine Rolly-Gassmann

ALSACE

Le domaine est situé sur le village de Rorschwihr, véritable puzzle de terroirs où la diversité pédo-géologique permet de produire nombre de cuvées. Si le village ne génère pas de rieslings de grande dimension, les pinots gris, gewurztraminers et muscats livrent de jolis vins ; le domaine signe d'ailleurs un muscat qui fait référence dans toute la région. L'une de ses grandes forces réside dans la mise tardive sur le marché de certaines cuvées. L'amateur pourra apprécier cette démarche, qui permet de déguster des vins possédant une certaine maturité.

Les vins : le domaine nous a présenté une série de millésimes plus anciens, actuellement commercialisés. Beaucoup de cuvées sont construites autour de sucres résiduels importants, ce qui alourdit souvent les vins. Le riesling 2007 est élégant, mais un peu pâteux ; plus fondu, le 2000 (lieu-dit Pflaenzterreben de Rorschwihr) se déguste bien aujourd'hui, mais le plus abouti est le Silberberg de Rorschwihr 2010, à la finale qui « citronne » et gomme les sucres. Le gewurztraminer Weingarten 2011 est trop lourd, nous lui préférons la VT 2008 en Stegreben de Rorschwihr.

<input type="checkbox"/> Gewurztraminer Brandhurst de Bergheim SGN 2007	29 €	15
<input type="checkbox"/> Gewurztraminer Stegreben de Rorschwihr VT 2008	23 €	14,5
<input type="checkbox"/> Riesling Kappelweg de Rorschwihr 2007	16 €	14

- Riesling Pfäenzerreben de Rorschwihr 2000 18 € 15
- Riesling Silberberg de Rorschwihr 2010 15,50 € 15,5

Rouge : 3,27 hectares.
Pinot noir 100 %
Blanc : 45,39 hectares.
Riesling 18 %, Sylvaner 8 %, Auxerrois 26 %, Gewurztraminer 27 %, Muscat 4 %, Pinot gris 17 %
Production moyenne : 200 000 btl/an

Domaine Rolly-Gassmann, 68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28 Fax : 03 89 73 33 06
E-mail : rollygassmann@wanadoo.fr
Vente : au domaine
Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h et les 2^e et 4^e dimanches de chaque mois de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Propriétaire : Louis et Pierre Rolly-Gassmann

■ Domaine Eric Rominger

ALSACE

Eric Rominger ne manque pas d'enthousiasme, ce qui lui a permis de prendre des risques incroyables pour porter son cru fétiche, le Zinnkoepflé, au plus haut niveau. Il produit une admirable gamme de vendanges tardives et des sélections de grains nobles d'une superbe richesse. La propriété propose aujourd'hui une série de vins secs, certes moins opulents qu'auparavant, mais à la consommation plus facile, avec un cachet spécifique enchanteur.

Les vins : joliment arrondi, le crémant est facile et séduisant. Tendru, mais pas austère, le sylvaner demeure une belle affaire à vocation apéritive, tandis que la plus ambitieuse, la Cuvée Z, à la bouche ample et fraîche, trouvera sa place à table. Avec leurs contours précis, les rieslings offrent un judicieux équilibre ; la salinité du Schwarzberg ou l'ampleur du Saering procurent de belles références. Amateurs de vins digestes, ne manquez pas non plus le pinot gris aux fines notes fumées et à la bouche droite. Élégantes VT également.

- Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé VT 2010 25,30 € 15,5
- Gewurztraminer Luss 2011 10,50 € 14
- Pinot Gris 2012 8,80 € 14,5
- Pinot Gris Schwarzberg 2011 9,80 € 15
- Riesling 2012 7,30 € 14

- Riesling Grand Cru Saering 2011 15,30 € 15,5
- Riesling Grand Cru Zinnkoepflé VT 2009 25,30 € 15
- Riesling Schwarzberg 2012 9,80 € 15
- Sylvaner Cuvée Z 2011 15,10 € 15

Rouge : 0,8 hectare.
Pinot noir 100 %
Blanc : 11,2 hectares.
Pinot gris 20 %, Riesling 20 %, Muscat 10 %, Sylvaner 10 %, Pinot blanc ou Klevner 20 %, Gewurztraminer 20 %
Production moyenne : 65 000 btl/an
* Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine Eric Rominger, 16, rue Saint-Blaise, 68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 68 60 Fax : 03 89 47 68 61
E-mail : vins-rominger.eric@orange.fr
Vente : au domaine
Sur rendez-vous.
Propriétaire : Claudine et Eric Rominger

■ Domaine Trapet

ALSACE

Epouse du célèbre vigneron bourguignon Jean-Louis Trapet, Andrée Trapet n'a jamais voulu renoncer à ses origines alsaciennes. Aussi, depuis 2002, a-t-elle choisi de reprendre les vignes de ses parents et de développer son propre domaine. Entre Gevrey et Riquewihr, elle gère avec efficacité ce petit domaine à la jolie collection de terroirs. Culture en bio, vinifications soignées, les vins possèdent un très joli cachet.

Les vins : gras et finement beurré, le pinot auxerrois 2009 se joue des pièges du millésime, et ne manque pas de tonus. En riesling, le Beblenheim a choisi un registre plus riche qu'à l'habitude. Servi par une belle tension, le Schœnenbourg offre ampleur et volume, avec une finale sur les agrumes confits. Très mûr, le Schœnenbourg est porté par des amers nobles. Il nous semble néanmoins qu'une sacrosité un peu moins marquée rendrait les vins encore plus digestes.

- Pinot Auxerrois 2009 n.c. 15
- Riesling Beblenheim 2010 n.c. 15
- Riesling Grand Cru Schlossberg 2010 n.c. 16,5
- Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2010 n.c. 16