

# LE GUIDE **HACHETTE** DES **VINS**



**Le guide d'achat de référence  
10 000 nouveaux vins retenus  
parmi 40 000 vins dégustés à  
l'aveugle - Notes et commentaires de  
dégustation - Bonnes affaires et coups  
de cœur - Les producteurs à découvrir**

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)

**OFFRE PRIVILÈGE**  
Abonnement 1 an au Guide en ligne  
sur [hachette-vins.com](http://hachette-vins.com)  
(voir en fin d'ouvrage)



Après un Oberer Weingarten de Rorschwihr, voici un Brandhurst de Berghelm, du même millésime. Le terroir est ici mammo-argileux, et les vignes ont plus de quarante ans. Dans le verre, des vendanges tardives d'un jaune profond, montrant de belles larmes. Les parfums intenses mêlent la rose, la violette, les fruits exotiques et les épices à des notes de surmaturation évoquant les fruits secs et confits. Ample, gras, suave et caressant, le palais allie puissance et finesse ; il trouve un remarquable équilibre grâce à une fine pointe d'acidité et s'étire en une longue finale minérale et épicée. Du corps et de la subtilité. (Sucres résiduels : 74 g/l) **I** 2016-2025 **T** roquefort

☞ Roly Gaismann, 2, rue de l'Église, 68590 Rorschwihr, tél. 03 89 73 63 28, rolygaismann@wanadoo.fr **V** **E** **I** **F** **I** **C**

#### JEAN-PAUL SCHAFFHAUSER

Vendanges tardives 2012

4 930

11 à 15 €

Jean-Paul Schaffhauser a débuté la mise en bouteilles en 1984. Il a transmis son domaine en 1996 à Catherine et Jean-Marc. Ces derniers exploitent près de 11 ha de vignes réparties sur autant de villages autour de Wettolsheim, près de Colmar, et achètent aussi du raisin à des viticulteurs de la commune. Dans leur gamme, des vins de terroirs (grands crus Hengst et Steingrubler, notamment).

Le terroir mammo-calcaire et la présence de pourriture noble confèrent à ce vin un nez très fin sur les agrumes confits, la rose et les épices, une attaque à la fois ronde et fraîche, un palais puissant et gras à la finale suave et équilibrée. Un liqueur bien construit, sans la moindre lourdeur. (Sucres résiduels : 75,8 g/l) **I** 2015-2020 **T** roquefort

☞ SARL Jean-Paul Schaffhauser, 8, rte du Vin, 68920 Wettolsheim, tél. 03 89 29 99 97, schaffhauserpaul@free.fr **V** **E** **I** **F** **I** **C** Lj. sf dim. 8h30-12h 14h-18h30

#### DOM. SELLY

Schenkenberg Cuvée Satisfaction 2013 **★**

5 000

11 à 15 €

Du fondateur, tonnelier sous le Second Empire, à l'exploitant actuel, l'œnologue Marc Selly, installé depuis 1988, chaque génération a contribué à forger ce domaine. Aujourd'hui, 12 ha en bio (certifié en 2012) autour de la petite cité bas-rhinoise d'Oberrain.

Né sur un coteau pentu dominant Oberrain, ce gewurztraminer s'ouvre sur la rose, puis s'oriente vers le liichi et le poivre. Franc à l'attaque, riche, gras et frais à la fois, il se distingue par sa persistance. Un vin aussi intense qu'harmonieux, parfait à l'apéritif ou sur de la cuisine asiatique. **I** 2016-2022 **T** saumon teraki

☞ Dom. Selly, 18, rue du Gol-Gouraud, 67210 Oberrain, tél. 03 88 95 55 80, export@selly.fr **V** **E** **I** **F** **I** **C** Lj. 9h-12h 14h-18h

#### DOM. DES SEPT VIGNES 2013

5 000

8 à 11 €

Installé en 2006, Emmanuel Saoufak perpétue une tradition vigneronne qui remonte à 1684 et cultive 6,5 ha autour de Nothalten, au sud de Barr. Il recherche la surmaturité et récolte ses raisins doux à quatre semaines au-delà des dates d'ouverture des vendanges.

Gourmand, c'est le mot qui revient sous la plume des jurés pour décrire ce gewurztraminer au nez épanoui, complexe et suave, tout en fruits et en fleurs. Les fruits exotiques (liichi, mangue et même ananas) persistent et signent en bouche. La matière est souple, ample et bien équilibrée. (Sucres résiduels : 29,7 g/l) **I** 2016-2020 **T** foie gras poêlé aux pêches

☞ Emmanuel Saoufak, 302, rte des Vins, 67680 Nothalten, tél. 03 88 92 45 73, domaine.saoufak@orange.fr **V** **E** **I** **F** **I** **C** **N** **V**

#### JEAN SIEGLER PÈRE ET FILS

Vieilles Vignes 2013 **★**

2 345

11 à 15 €

Un Balthazar Sieglér naquit à Mittelwihr en 1643 ; quant au domaine, il remonte à 1784. Aujourd'hui, Marie-Josée, Hugues et Stève exploitent 11 ha autour de la même commune. Le cru précoce du Mandelberg, ou colline des Amandiers, est leur fleuron.

Au nez, les épices ressortent avec intensité, aux côtés des fruits exotiques. Frais et croquant en attaque, le vin affiche ensuite une puissance chaleureuse, avant une finale fraîche, marquée par un retour des fruits exotiques. Un ensemble équilibré. (Sucres résiduels : 29,6 g/l) **I** 2016-2020 **T** foie gras à la mangue

☞ Clos des Terres-Brunes - Jean Sieglér, 26, rue des Merles, 68630 Mittelwihr, tél. 03 89 47 90 70, jean.sieglér@wanadoo.fr **V** **E** **I** **F** **I** **C** Lj. 8h-12h 13h30-19h **M** **D** **F** **I** **C**

#### SIPP MACK

Vieilles Vignes 2012 **★★**

5 300

11 à 15 €

En 1959, François Sipp, de Ribeauvillé, épouse Marie-Louise Mack, du village voisin d'Hunawilr. Son fils Jacques rencontre Laura, diplômée de l'université Davis en Californie, lors de ses années de formation aux États-Unis. Leur fille Carolyn a rejoint l'exploitation, qui couvre 26 ha (en bio certifié depuis 2013). Les Sipp sont aussi négociants.

La robe jaune d'or annonce un nez marqué par la surmaturation : les fruits jaunes confits s'ajoutent aux fragrances de rose et d'épices caractéristiques du cépage. Fraîche en attaque, la bouche affiche ampleur, rondeur et puissance, et reste sur le registre confit et miellé. La finale persistante est marquée par une fine et noble amertume. De la richesse et de l'avenir. (Sucres résiduels : 50 g/l) **I** 2016-2023 **T** crumble aux abricots

☞ Sipp-Mack, 1, rue des Vosges, 68150 Hunawilr, tél. 03 89 73 61 88, contact@sippmack.com **V** **E** **I** **F** **I** **C** Lj. sf dim. 9h-12h 14h-18h **M** **D** **F** **I** **C**

#### DOM. DE LA TOUR Cuvée Clin d'œil 2013 **★**

3 400

8 à 11 €

Installé en 1985, Jean-François Straub a pris la suite d'une lignée de vigneron et de tonneliers remontant à 1510. Avec son épouse Anne-Marie et son fils Jean-Sébastien, qui l'a rejoint en 2005, il exploite 15 ha. Le domaine s'est équipé d'une cuverie moderne, tout en conservant ses foudres traditionnels.

Récolté le 19 octobre, le gewurztraminer a donné un vin jaune doré qui s'ouvre à l'aération sur des parfums intenses de liichi, de mangue, de fruits jaunes mûris et