

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

**ACHETEZ LES VINS
DU GUIDE**
aux vigneronns sur
hachette-vins.com

→ JEAN-PAUL ECKLE ET FILS, 29, Grand-Rue,
68230 Katzenthal, tél. 03 89 27 09 41,
eckle.jean-paul@wanadoo.fr
L.L.J. sf dim. 9h-12h 13h30-18h

HENRI EHRHART Cuvée Prestige 2014 ★

36 000

5 à 8 €

Établie à Ammerschwihr, important bourg viticole proche de Colmar, la famille Ehrhart possède 7 ha en propre. Elle a créé en 1978 une structure de négoce et, forte de ses connaissances de producteur-récoltant, privilégie l'achat de raisins provenant des domaines environnants. Cyrille et Sophie Ehrhart ont pris les rênes de la maison en 2012.

Un riesling à la robe lumineuse et aux parfums intenses d'orange et de mandarine. Ces agrumes mûrs se retrouvent dans une attaque souple et ronde, relayée par une acidité minérale qui étire la finale légèrement épicée. Une très belle harmonie entre le nez et la bouche. (Sucres résiduels: 6 g/l) 2016-2020 1 flût de julienne sauce mandarine

→ HENRI EHRHART, quartier des Fleurs,
68770 Ammerschwihr, tél. 03 89 98 23 74,
he@henri-ehrhart.com

ANDRÉ EHRHART 2014

6 000

5 à 8 €

La famille Ehrhart cultive la vigne depuis 1910, mais c'est André Ehrhart qui spécialise le domaine et débute la vente en bouteilles en 1959. Son fils Antoine le rejoint en 1980 et prend le relais en 1991. L'exploitation, établie près de Colmar, compte 10 ha, avec des parcelles dans trois grands crus.

Un nez élégant et bien typé avec ses arômes frais d'agrumes et d'ananas. Bien équilibré, le palais n'est pas des plus longs, mais son acidité fine et agréable est caractéristique du cépage. Ce riesling fera son office sur les entrées et les produits de la mer. (Sucres résiduels: 3,6 g/l) 2016-2020 1 choucroute de poissons

→ DOM. ANDRÉ EHRHART ET FILS, 48, rue Herzog,
68920 Wettolsheim, tél. 03 89 80 66 16,
ehrhart.andre@neuf.fr
L.L.J. sf dim. 8h-12h 14h-18h30

FAHRER-ACKERMANN
Terroir du Haut-Koenigsbourg 2014 ★★

3 500

5 à 8 €

En 1999, Vincent Ackermann, salarié viticole, rachète l'exploitation de son employeur, située au pied du Haut-Koenigsbourg, et, cinq ans plus tard, une maison datée de 1709 sise à Rorschwihr pour aménager des chambres d'hôtes. Son domaine couvre 10 ha.

Planté sur des sols granitiques, comme ceux des coteaux du Haut-Koenigsbourg, le riesling engendre des vins expressifs et élégants comme celui-ci. Certains dégustateurs ont suggéré qu'on lui attribue un coup de cœur, charmés par ses senteurs fraîches d'orange mûre, de jasmin et de fleur de sureau, puis par sa bouche dans le droit fil, tendre, ronde sans lourdeur, également très

florale, marquée en finale par des notes d'orange amère. De la délicatesse et du caractère. (Sucres résiduels: 11 g/l) 2016-2022 1 blanquette de lotte 1 Lieu-dit Hofreben 2014 ★ (8 à 11 €; 4 000 b.): issu d'un terroir granitique, un riesling moelleux, au nez fruité et élégant, sur la poire williams et l'orange, nuancé de notes réglissées. Ample et tout en finesse, il mérite d'attendre pour gagner en fondus. (Sucres résiduels: 19 g/l) 2018-2024 1 risotto aux saint-jacques

→ DOM. FAHRER-ACKERMANN, 30, rue du Vin,
68590 Rorschwihr, tél. 03 89 73 83 69,
vincent.ackermann@wanadoo.fr
L.V. sf dim. 9h-12h 13h30-18h

DOM. CHARLES FREY Vieilles Vignes 2014

6 000

11 à 15 €

Originaires de Suisse, les Frey se sont installés à Dambach-la-Ville au XVIII^e. Charles et Dominique ayant engagé en 1998 la conversion bio du domaine, la famille exploite aujourd'hui ses 14 ha en biodynamie. En 2010, elle a fait construire une cave bioclimatique (régulations hygrométrique et thermique passives).

Les arènes granitiques de Dambach-la-Ville sont propices au riesling. Voyez celui-ci, issu de vignes de cinquante ans: déjà bien ouvert au nez, il mêle la pêche blanche, le citron confit, des notes grillées et minérales. Très expressif en bouche, floral, il est typé, droit, marqué en finale par une pointe d'amertume de bon aloi. (Sucres résiduels: 7,5 g/l) 2016-2020 1 vol-au-vent aux crustacés

→ DOM. CHARLES FREY, 1, rue du Finot-Blanc,
67650 Dambach-la-Ville, tél. 03 88 92 41 04,
contact@charlesfrey.fr L.L.J. sf dim. 9h-12h 13h30-18h

ROLLY GASSMANN
Kappelweg de Rorschwihr 2014

8 000

15 à 20 €

Domaine né de l'union de Marie-Thérèse Rolly avec Pierre Gassmann, établis à Rorschwihr, village dominé par le Haut-Koenigsbourg. Héritiers de lignées remontant au XVIII^e, ces vigneron ont constitué un vaste domaine de 52 ha. Pierre Gassmann élabore de multiples cuvées, vinifiées par lieux-dits et types de sol.

Issu d'un terroir de marnes calcaires, ce riesling intéresse par son nez complexe et fin, déclinant l'ananas, le café vert et des notes minérales. Dans le même registre, le palais se développe avec ampleur avant de finir sur une touche d'orange amère. Pour des viandes blanches ou des poissons en sauce. (Sucres résiduels: 25 g/l) 2017-2020 1 volaille braisée aux poires 1 Réserve Millésime 2014 (11 à 15 €; 12 000 b.): vin cité.

→ ROLLY GASSMANN, 2, rue de l'Église,
68590 Rorschwihr, tél. 03 89 73 63 28,
rollygassmann@wanadoo.fr
L.L.J. sf dim. 9h-12h 13h30-18h

HALBEISEN Büehl 2014

2 800

8 à 11 €

L'héritage vigneron de la famille Halbeisen remonte à 1737, date de l'installation à Berghheim de cette