

SOMMELIERS INTERNATIONAL

sommeliers-international.com

SPÉCIAL ALSACE

UDSF

MICHEL HERMET

présidence confirmée

SERGE DUBS

une figure de la
Sommellerie Mondiale

CIVA

ROBERT DIETRICH

un nouveau président
très actif

DÉGUSTATION

PRESTIGE

300 cuvées
alsaciennes

BULGARIE

un vignoble
qui s'étend
et s'améliore

Tout sur les salons

ProWine Shanghai

London Wine Fair

Salon des Vins de Loire

Exp'Hôtel Bordeaux





Blanc/White

VIGNOBLES REINHART
Klevener-Pinot

Alsace 2011

Service : 8° C
Garde/Ageing : 2016

Robe : brillante, limpide, couleur paille, reflets argentés. **Nez** : notes florales, nez légèrement minéral. **Bouche** : attaque souple, dominée par l'acidité, une pointe d'astringence. Finale plaisante. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : une belle fraîcheur.

Visual aspect: brilliant, limpid, straw-yellow colour, silvery tinges. **Nose**: floral notes, slightly mineral. **Palate**: supple at first taste, dominated by acidity, hint of astringency. Pleasant aftertaste. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a nice freshness.

> **Vignobles Reinhart**
7, rue du Printemps
68500 Orschwihr
Tél. : 03 89 76 95 12
www.vignobles-reinhart.com



Blanc/White

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Gewurztraminer
Oberer Weingarten de
Rorschwihr Sélection
de Grains Nobles

Alsace 1994

Service : 11° C
Garde/Ageing : 2022

Robe : jaune or, reflets or. **Nez** : exotique, mentholé, miellé, fruits blancs compotés. **Bouche** : puissante, équilibrée, beaucoup de finesse, notes légères de sous-bois. **Accords mets et vins** : fromage à pâte persillée. **Commentaires** : vin d'une belle structure aux arômes fins de fruits. Sa note d'évolution lui confère une belle complexité.

Visual aspect: gold yellow hue, gold tinges. **Nose**: exotic, mentholated, honeyed, white-fleshed fruit compote. **Palate**: powerful, well-balanced, a lot of fineness, light notes of undergrowth. **Match with food**: blue-veined cheese. **Comments**: a wine with a beautiful structure and fine fruit aromas. Its evolved note confers it a beautiful complexity.

> **Domaine Rolly Gassmann**
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28



Blanc/White

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Pinot Gris Réserve
Rolly Gassmann

Alsace 2010

Service : 9° C
Garde/Ageing : 2019

Robe : belle robe jaune vert. **Nez** : complexe, expressif, floral, pêche aune. **Bouche** : bel équilibre entre l'acidité et le moelleux, fruits exotiques, ananas, zeste de mandarine, coing, belle longueur. **Accords mets et vins** : foie gras de canard sauté sur compote pomme-coing ; terrine de caille au foie gras. **Commentaires** : un très beau vin bien équilibré. Traduit bien le joli millésime 2010.

Visual aspect: beautiful green yellow hue. **Nose**: complex, expressive, floral, yellow-fleshed peach. **Palate**: good balance between acidity and smoothness, exotic fruits, pineapple, mandarin peel, quince, nice length. **Match with food**: duck foie gras sautéed with apple and quince compote; quail's terrine with foie gras. **Comments**: really beautiful well-balanced wine. Expresses well the 2010 vintage.

> **Domaine Rolly Gassmann**
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28



Rouge/Red

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Pinot Noir
de Rorschwihr

Alsace 2003

Service : 12° C
Garde/Ageing : 2022

Robe : soutenue, rouge grenat, brillante. **Nez** : torréfaction, sous-bois, pruneau. **Bouche** : attaque douce, belle matière, légèrement surmaturé. Tanins présents, fondus. **Accords mets et vins** : pigeon ; canard ; volaille rouge. **Commentaires** : une belle bouteille harmonieuse et équilibrée. Beau potentiel.

Visual aspect: deep, garnet-red, brilliant colour. **Nose**: roasty aromas, undergrowth, prune. **Palate**: sweet at first taste, nice material, slightly over-ripe. The tannins are present and melted. **Match with food**: pigeon; duck; red-fleshed poultry. **Comments**: a beautiful harmonious and well-balanced wine. Good potential.

> **Domaine Rolly Gassmann**
2, rue de l'Église
68590 Rorschwihr
Tél. : 03 89 73 63 28



Blanc/White

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Riesling de Rorschwihr
Sélection de Grains Nobles

Alsace 2010

Service : 11° C
 Garde/Ageing : 2024

Robe : jaune or, reflets or et verts.
Nez : belle minéralité, des notes d'agrumes après aération. La minéralité persiste. **Bouche** : souple, avec une belle fraîcheur, minéralité et agrumes présents. **Accords mets et vins** : foie gras, compotée de mangue ; Brie. **Commentaires** : un vin marqué par une belle fraîcheur et de la finesse aromatique.

Visual aspect: gold yellow hue, gold and green tinges. **Nose**: beautiful minerality, citrus aromas after swirling. Persist with the minerality. **Palate**: supple, with a nice freshness, minerality and present citrus aromas. **Match with food**: foie gras, mango compote; Brie cheese. **Comments**: a wine marked with a beautiful freshness and aromatic fineness.

 > **Domaine Rolly Gassmann**
 2, rue de l'Église
 68590 Rorschwihr
 Tél. : 03 89 73 63 28



Blanc/White

DOMAINE ROLLY GASSMANN
Riesling Silberberg
de Rorschwihr

Alsace 2010

Service : 12° C
 Garde/Ageing : 2024

Robe : jaune or, larmes nombreuses.
Nez : puissant, fin et élégant qui annonce une vendange de raisins bien mûrs, Granny Smith. **Bouche** : de la rondeur au départ, avec une belle amertume, suivie par une acidité marquée, élégante et agréable. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse en vessie. **Commentaires** : un vin de gastronomie, un beau potentiel.

Visual aspect: gold yellow, numerous tears. **Nose**: powerful, fine and elegant nose, which announces a very ripe harvest, Granny Smith. **Palate**: roundness at the beginning, with a beautiful bitterness, then a marked, elegant and pleasant acidity. **Match with food**: Bresse chicken cooked in a bladder. **Comments**: a gastronomic wine with a beautiful potential.

 > **Domaine Rolly Gassmann**
 2, rue de l'Église
 68590 Rorschwihr
 Tél. : 03 89 73 63 28



Blanc/White

CHARLES SALBER
Pinot Gris Egrappé
Vieilles Vignes

Alsace 2006

Service : 10° C
 Garde/Ageing : à boire

Robe : jaune or. **Nez** : champignon, minéral. **Bouche** : minérale, florale, fraîche. **Accords mets et vins** : raclette. **Commentaires** : une belle bouteille.

Visual aspect: gold yellow. **Nose**: mushroom, mineral. **Palate**: mineral, floral, fresh. **Match with food**: raclette. **Comments**: a beautiful wine.

 > **Charles Salber**
 6, impasse de l'École
 68590 Rodern
 Tél. : 03 89 73 00 59
 www.salber-vins.com



Blanc/White

CHARLES SALBER
Riesling
Grande Réserve

Alsace 2007

Service : 13° C
 Garde/Ageing : 2024

Robe : jaune pâle. **Nez** : expressif, minéral, pierre à fusil, notes herbacées. **Bouche** : très agréable, suave, bien équilibrée, salinité élégante, minéralité bien intégrée, belle longueur. **Accords mets et vins** : bar grillé au jus d'huîtres. **Commentaires** : un très beau vin fin et élégant, de la classe ! Une belle découverte.

Visual aspect: pale yellow. **Nose**: expressive, mineral, flint, herbaceous notes. **Palate**: very pleasant, smooth, well-balanced, elegant saltiness, well-integrated minerality, beautiful length. **Match with food**: grilled sea bass with oysters juice. **Comments**: a very fine and elegant wine, very classy! A beautiful discovery.

 > **Charles Salber**
 6, impasse de l'École
 68590 Rodern
 Tél. : 03 89 73 00 59
 www.salber-vins.com