

ALSACE Week-end leguide

Supplément du vendredi 8 avril 2011

être vendu séparément

chaux

ALSACE

Déguster Nobles et bio



Jean-Pierre Frick à Pfaffenheim. Les vignes du domaine qui a une longue tradition viticole, sont me-

Finis les temps où les vins bio n'étaient que « bio » mais pas forcément bons. Et encore moins excellents. La nouvelle génération de vignerons renoue avec la tradition viticole loin de la mécanisation à outrance, des engrais chimiques, désherbants, pesticides. Certains vont plus loin et travaillent en biodynamie, comme

nées en biodynamie depuis 1981 pour obtenir une première certification Déméter en 1986. Au domaine, toute la gamme traditionnelle des vins d'Alsace est représentée, dont plusieurs sélections de grains nobles. Lors du dernier concours des vins issus de l'agriculture biologique, le pinot gris 2007 sélection de grains nobles du domaine, parmi les échantillons médaillés d'or, a remporté, en plus, la mention coup de cœur du jury (parmi 733 échantillons provenant de treize pays).

Sa magnifique robe jaune d'or et son nez d'un fruité très gourmand, promettent une belle découverte gustative !

Et on n'est pas déçu : des arômes de fruits jaunes mûrs, presque confits remplissent le palais, con-

fiture de coing, d'abricot et de miel.

Vinifié sans ajout de sucre ni de levures, en foudres de chêne anciens, la bouche est onctueuse sans ce côté « collant » de certains vins liquoreux. La finale est longue et fraîche avec de très légères notes minérales.

La bouteille est fermée par une capsule et non par un bouchon de liège afin d'éviter la moindre perte de ses arômes et prévenir toute interaction avec l'air. D'un potentiel de garde de plus de huit ans, il se sert idéalement à une température de 10°.

U.L.

■ **GOÛTER** Pinot gris 2007, sélection grains nobles ; Domaine Pierre Frick, 9 rue du fossé, Pfaffenheim, tél. 03.89.49.62.99 ; prix : 16,30 € TTC départ cave.