

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010



www.hachette-vins.com

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
CHAPITRE SPÉCIAL : ARMAGNAC ET COGNAC

MARCKRAIN

RENÉ SIMONIS Gewurztraminer 2007 *

0,36 ha 1 300 11 à 15 €

Le terroir du Marckrain est situé au sud de Benwihr, au débouché de la vallée de Kaysersberg. Ses sols issus de conglomérats marno-calcaires sont particulièrement propices au gewurztraminer, témoin la brillante série née de ce cépage et de ce grand cru proposée par ce domaine. Sans avoir l'éclat des deux millésimes précédents (le 2005 décrocha un coup de cœur), le 2007 obtient une belle étoile, comme le 2004. La robe jaune d'or brillant aux belles larmes annonce le nez aux nuances de surmaturation, fait de fruits mûrs et confits (coing, abricot). En bouche, on découvre une grande matière, du volume, des arômes surmûris et épicés. La douceur s'allie à la fraîcheur, la puissance à la finesse, dans un bel équilibre. Ce vin devrait atteindre son apogée dans deux à trois ans. (Sucres résiduels : 48 g/l.)

René et Étienne Simonis, 2, rue des Moulins, 68770 Ammerschwih, tél. 03.89.47.30.79, fax 03.89.78.24.10, rene.etienne.simonis@gmail.com r-v.

KAEFFERKOPF

RENÉ SIMONIS Riesling 2007

0,15 ha 800 8 à 11 €

Installé à Ammerschwih, Étienne Simonis a pris la suite de René en 1996. Il détient plusieurs parcelles dans le grand cru de sa commune, d'où il a tiré de nombreux millésimes décrits dans le Guide. Du gewurztraminer le plus souvent, mais aussi du riesling comme cette année. Né sur un terroir siliceux et granitique, ce 2007 a fermenté sans levurage puis a été élevé sur lies fines en foudre de bois. De couleur or, il libère des senteurs florales, puis des notes de fruits jaunes surmûris et des touches grillées. D'attaque franche, assez souple, expressif et équilibré, il offre une bonne structure avec un peu de gras. La finale assez longue est marquée par une certaine minéralité. À découvrir dans les deux ans sur viandes ou poissons en sauce. (Sucres résiduels : 4 g/l.)

René et Étienne Simonis, 2, rue des Moulins, 68770 Ammerschwih, tél. 03.89.47.30.79, fax 03.89.78.24.10, rene.etienne.simonis@gmail.com r-v.