

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS

SÉLECTION  
2013

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

## ÉTIENNE SIMONIS Kaefferkopf Gewurztraminer 2010 ★

1 700 11 à 15 €

René Simonis a transmis en 1996 le vignoble familial à son fils Étienne qui l'a converti au bio. La production aura la certification biodynamique à partir du millésime 2011. Son gewurztraminer du Kaefferkopf, élu coup de

cœur l'an dernier, reste de belle tenue. Il délivre des arômes complexes de fruits jaunes confits évoquant la surmaturation. Franc à l'attaque, gras, rond et opulent, il offre une finale fraîche et longue. Ce vin, qui rappelle une vendange tardive, devrait s'entendre avec un dessert au chocolat (sucres résiduels : 60 g/l). Produit sur le même secteur granitique, le **Kaefferkopf Riesling (940 b.)** fait jeu égal avec ses notes surmaturées (fruits confits, coing, pain grillé), son ampleur et son élégance. Pour une volaille dans un an ou deux. (Sucres résiduels : 6 g/l.)

● Étienne Simonis, 2, rue des Moulins,  
68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.47.30.79,  
[rene.etienne.simonis@gmail.com](mailto:rene.etienne.simonis@gmail.com)

☑ I ♣ t.l.j. sf dim. 9h-12h 13h30-18h30