

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

2020

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

6 258 vins à découvrir
60 nouveaux domaines
LES PLUS BELLES CUVÉES
BIO ET BIODYNAMIQUES

Pratique : constituez
votre cave idéale

DOMAINE ÉTIENNE SIMONIS

Étienne Simonis a signé en 2016 son vingtième millésime à la tête de ce domaine familial. C'est sous son impulsion qu'arriva, en 2008, la certification Demeter en agriculture biodynamique. Les vins sont dotés d'une belle maturité de fruit, volume et puissance n'étant pas en reste.

Depuis quelques millésimes, Étienne Simonis a donc trouvé sa vitesse de croisière, et les vins ont gagné en pureté.

Les vins : pur et cristallin, le sylvaner Vieilles Vignes est hautement recommandable pour se mettre en appétit. Il faut absolument profiter de la série des rieslings, de style sec. Commencez par la cuvée classique, déjà expressive avec ses notes de fleurs blanches : il est frais et digeste. On monte d'un cran avec le Clos des Chats, où l'effet frais du terroir de gneiss se marie bien à ce millésime concentré. Enfin, le grand cru Kaefferkopf s'impose comme un beau riesling de garde, avec de la matière, des notes de tilleul et d'écorces d'agrumes qui l'enveloppent avec tact. L'autre atout du domaine vient des gewurztraminers, tendres mais sans trop de sucres. Hélas, le gol a amputé le domaine de quelques cuvées en 2017. Nous avons apprécié la cuvée classique issue de la plaine d'Ammerschwyr ; un très beau vin à moins de 10 €. Le Kaefferkopf est délicatement floral, avec une finale qui s'étire sur des notes de coriandre. Sa sucrosité est bien contrebalancée par la fraîcheur.

➤ Gewurztraminer 2017	9,50 € 14,5
➤ Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2017	16 € 16
➤ Riesling Clos des Chats 2017	14 € 15,5
➤ Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2017	16 € 16
➤ Sylvaner Vieilles Vignes 2017	7 € 14,5
Le coup de ♥	
➤ Riesling 2017	8 € 15

Rouge : 1,05 hectare.

Pinot noir 100 %

Blanc : 6,18 hectares.

Gewurztraminer 31 %, Pinot gris 19 %, Riesling 17 %, Auxerrois 10 %, Pinot blanc 10 %, Sylvaner 5 %, Chasselas 4 %, Muscat à petits grains blancs 4 %

Production moyenne : 40 000 bt/an

DOMAINE ÉTIENNE SIMONIS ☾

2, rue des Moulins, 68770 Ammerschwyr

03 89 47 30 79 • www.vins-simonis.fr •

Visites : sans rendez-vous.

Propriétaire : Étienne Simonis