

INDICE DE SUCROSITÉS

Cet indice vous permet de situer chaque vin sur une échelle de 1 à 5 du plus sec au plus moelleux.

Cet indice prend en compte les sucres résiduels, l'alcool, l'acidité et la structure générale du vin pour mieux en comprendre son style. Cette perception pouvant varier d'une personne à l'autre, l'indice est là pour éviter d'éventuelles erreurs de service.

Indice 1 : Vin sec ou se goûtant sec.

Indice 2 : Vin tendre et tendu. Les sucres apportent juste une petite rondeur.

Ces vins se goûteront sec après un certain vieillissement en bouteille.

Indice 3 : Sucrosité moyenne. Sensation d'un vin gras, ample mais frais.

Indice 4 : Vin aromatique, riche, assez moelleux.

Indice 5 : Vin moelleux, très proche d'une vendange tardive.

GENTIL D'ALSACE 2017 : Assemblage de Riesling, Muscat et Pinot Blanc. Cette cuvée est aromatique, légèrement musquée. Sec et appétant, c'est un vin de plaisir, multi-usages de l'apéritif au repas entre amis. Indice 1 Vin sec

PINOT BLANC Vieilles Vignes 2017 : Année après année, nos vieux ceps de Pinot Blanc, Auxerrois et Pinot Gris, produisent un vin remarquable : alliance entre richesse et fraîcheur avec des notes complexes de fruits blancs, fumées et mielleuses. Un vin sec mais gras, polyvalent, universel que tous les palais apprécieront. Parfait sur les entrées, les buffets et tout au long d'un repas si le blanc est de mise. Indice 1 Vin sec

MUSCAT Vignoble de Katzenthal 2017 : Provenant principalement du terroir granitique du Hinterburg, le nez délicat rappelle la grappe de MUSCAT. Croquant, frais et glissant c'est l'apéritif alsacien par excellence. A essayer également avec les asperges, les artichauts et toutes les entrées à base de légumes ainsi que la cuisine japonaise. Indice 1 vin sec

RIESLING Réserve 2017 : Issu pour moitié de vieilles vignes sur les terrains marno-gréseux de Riquewihr ce vin présente un nez pur et élégant avec des notes florales et d'agrumes, la bouche est fraîche et acidulée. Idéal à table avec les poissons, fruits de mer et crustacés, également avec les plats typiquement alsaciens (choucroute, coq au riesling...) Indice 1 Vin sec

RIESLING Vignoble de Katzenthal 2016 : Issu des coteaux granitiques de Katzenthal ce vin très racé, concentré, long, laisse magnifiquement transparaître son terroir. Son caractère minéral et floral, d'une grande pureté, aérien, sec, en fera un grand vin de gastronomie. Idéal avec tous les poissons. Indice 1 Vin sec

PINOT GRIS Réserve 2017 : Issu pour moitié du Grand Cru Kaefferkopf, il présente un nez complexe mêlant épices, fruits blancs et notes fumées. La bouche est ample et charpentée mais avec de la salinité et de la vivacité en finale. L'archétype du PINOT GRIS de table, avec les viandes blanches, les volailles et les terrines. Indice 1 Vin sec

GEWURZTRAMINER Réserve 2017 : Très aromatique avec des notes pures de rose, d'épices, de fruits exotiques, il présente une bouche riche, mielleuse avec une finale fraîche et acidulée. A l'apéritif, en solo, avec les fromages forts (Munster, Bleu, Epoisses...) et également avec les cuisines exotiques (épices, safran, curry...). Indice 4 aromatique et riche

PINOT NOIR Réserve 2017 : Nez fin et élégant de petits fruits rouges qui « pinote ». Bouche fraîche, très juteuse et croquante. Parfait à table avec les charcuteries, grillades et viandes blanches.

CRÉMANT Brut Extra : Elaboré dans le respect de la méthode champenoise, ce crémant se distingue par une grande finesse aromatique. En bouche, il est racé et bien équilibré. A l'apéritif ou en solo il réjouira tous vos convives. Indice 1 Vin sec

RIESLING Pfoeller 2016 : Issu d'un terroir de calcaire du Muschelkalk cette cuvée présente un nez pur d'agrumes et de pierre. La bouche est dense, racée, encore sur la réserve, avec cette finale vive et minérale si particulière à ce cru. Ce caractère se renforcera au vieillissement. Très belle évolution prévisible. Indice 1 Vin sec

RIESLING Grand Cru Wineck-Schlossberg 2016 : Terroir de granite à deux micas fortement désagrégé « dit de Turkheim » le Grand Cru Wineck-Schlossberg est exposé plein sud. Déjà bien ouvert, le nez est fin, pur, mêlant le minéral, le floral et le fruité (poire). La bouche est délicate, pure, aérienne, avec une salinité conférée par ce terroir caillouteux et pentu ! C'est le plus ouvert de nos rieslings de terroirs. Indice 1 Vin sec

RIESLING Grand Cru Kaefferkopf 2016 : Terroir de très ancienne notoriété (dès 1328), le Kaefferkopf est l'un des grands crus les plus réputés d'Alsace. Le sol argilo-calcaire-gréseux confère au vin beaucoup de corps, de puissance et une structure particulière. Le nez présente des notes fruitées (pêche) et épicées (anis, badiane). La bouche est dense, charnue, puissante avec une finale concentrée, racée et cette petite amertume salivante conférée par le grès. De grande garde. Indice 1 Vin sec



RIESLING Grand Cru Schoenenbourg 2017 : Fleuron du célèbre village de Riquewihr, ce coteau plein sud est établi sur des marnes vertes du Keuper. Encore discret le nez laisse entrevoir des notes fruitées (poire) et fumées très pures. La bouche est charnue, ample, mais équilibrée avec cette finale saline typique du cru. A attendre impérativement afin qu'il exprime tout son potentiel. Longue garde prévisible. Indice 1 Vin sec

PINOT GRIS Dorfburg 2016 : Issu d'un terroir de calcaire oolithique, ce vin a été vinifié et élevé en demi-muid (barrique de 600 l). Cet élevage lui confère beaucoup d'expression avec des notes de vanille et une bouche ample et grasse mais parfaitement sèche. A prendre à table avec les viandes blanches, la volaille, les plats épicés (tajines...) Indice 2 Vin tendre et tendu

PINOT GRIS Hinterburg 2016 : Issu d'un terroir granitique en forte pente, cette cuvée présente un nez complexe aux notes grillées de miel, d'amandes, de raisins secs et d'ananas victoria. La bouche est moelleuse, surmûrie, mais d'une grande fraîcheur cristalline. Idéal à l'apéritif et sur les foies gras. Belle évolution prévisible. Indice 4 Vin aromatique et riche

PINOT GRIS Hinterburg Cuvée Éloi 2013 : Nez pur et confit aux notes de fruits secs (abricot) et exotiques (mangue, ananas) ainsi que fumé. Bouche concentrée, riche mais fraîche et racée avec une finale sur le gingembre. Joli moelleux totalement intégré. Indice 4 Vin aromatique et riche

PINOT GRIS Grand cru Kaefferkopf 2017 : Issu de la zone argilo-marneuse du Kaefferkopf, cette cuvée présente un nez encore discret aux notes fumées et de fruits secs (noisette). La bouche est dense, ample, tactile avec une belle finale sèche et saline aux notes de fruits secs grillés. Beaux accords à table avec les volailles, les viandes blanches, les plats épicés. Indice 1 Vin sec

GEWURZTRAMINER Dorfburg Vieilles Vignes 2016 : Les vieilles vignes de ce terroir marno-calcaire ont donné naissance à un vin élégant aux notes d'épices et d'écorces d'orange. La bouche est dense, confite, avec une fine amertume qui donne de l'énergie. Un vin déjà expressif pour les plats épicés (curry), les fromages et en solo. Indice 3 Vin gras, équilibré, ample

GEWURZTRAMINER Grand Cru Kaefferkopf 2016 : Nez fin, élégant, complexe avec des notes florales et fruitées (fruits exotiques). La bouche est ample et riche, avec de beaux amers en finale qui équilibrent le vin. Déjà beaucoup de plaisir maintenant et pour les cinq prochaines années. Indice 4 Vin aromatique et riche

GEWURZTRAMINER Grand Cru Wineck-Schlossberg 2017 : Nez aérien très complexe où se mêlent le floral, la bergamote et les épices. Grande maturité et richesse en bouche mais structure délicate, légère, parfaitement équilibrée par la minéralité du terroir granitique. Un vin très original, expressif, singulier. Indice 4 Vin aromatique et riche

GEWURZTRAMINER Grand Cru Furstentum Vieilles Vignes 2016 : Le terroir marno-calcaire-gréseux et l'exposition plein sud confèrent à ce vin un caractère particulier, riche, dense et lumineux. Grande finesse au nez avec des notes florales (fleur d'oranger) et de pomelos. La bouche est tendue, très fraîche sur les épices et les zestes d'agrumes. A l'encontre des idées reçues sur ce cépage, un gewurztraminer aérien, frais et élané. Indice 3 Vin gras, ample.

PINOT NOIR Altenbourg 2016 : Nouvelle cuvée au domaine, l'Altenbourg est un lieu-dit situé à Kientzheim sur un terroir marno-calcaire. Macération longue et douce, élevage en pièces de chêne durant quinze mois, mise en bouteille sans filtration donnent naissance à un vin fin et intense. Des notes de cerises bien mûres au nez et une bouche fraîche, minérale et élégante vous transporteront vers des horizons nouveaux en Alsace. Parfait sur les gibiers, viandes et fromages.

NOS VENDANGES TARDIVES : Ces vins rares produits uniquement en grand millésime et sous des conditions strictes, ont une richesse de matière tout à fait exceptionnelle. Cette qualité a été acquise grâce au temps favorable de l'arrière-saison et à l'action de la pourriture noble.

RIESLING Grand Cru Kaefferkopf Vendange Tardive 2015 : Nez expressif, très fruité (fruits exotiques, citron, ananas), bouche riche, suave avec une belle fraîcheur en finale. Déjà ouvert, mais belle garde prévisible.

PINOT GRIS Hinterburg de Katzenthal Vendange Tardive 2015 : Terroir granitique en forte pente, culture en terrasse. Nez pur et expressif avec de belles notes fumées, de miel et d'ananas. Bouche suave, élégante, minérale, tendue et équilibrée. Un beau vin de gastronomie à marier avec les foies gras (frais et surtout poêlés).

GEWURZTRAMINER Grand Cru Furstentum Vendange Tardive 2015 : Nez aux fines notes d'agrumes et d'épices. Bouche riche, liqueuse, confite, rafraîchie par les amers nobles typiques du terroir du Furstentum. Parfait à l'apéritif, en solo ou sur les foies gras.



PROPRE RÉCOLTE

Grand cru Wineck-Schlossberg

Grand Cru Kaefferkopf

Grand Cru Furstentum

Grand Cru Sponen

Grand Cru Schoenenbourg

Lieux dits : Hinterburg - Dorfburg -

Pfoeller - Altenbourg



François & Félix MEYER 24, Grand Rue
68230 KATZENTHAL FRANCE Tél. 03 89 27 16 50
Email : felix@meyer-fonne.com - Site : www.meyer-fonne.com

Madame, Monsieur,

Comme chaque année à l'approche des fêtes, nous nous permettons de vous présenter notre gamme de vins d'Alsace de propre récolte.

L'année 2017 a engendré une toute petite récolte de grande qualité. Concentration, équilibre et éclat caractérisent les vins de ce grand millésime.

Les grands crus et lieux-dits de 2016, élégants, épurés et épanouis seront de parfaits compagnons de table pour les fêtes.

Pour guider votre choix, vous trouverez au dos, un commentaire complet de nos vins.

Retrouvez-nous également sur notre site internet www.meyer-fonne.com pour des informations, des articles de presse, des commentaires de dégustation ...

Vigneron récoltant, je vous offre des vins sains, naturels, équilibrés et harmonieux élaborés traditionnellement dans le respect des sols et de la vigne (agriculture biologique). La vendange manuelle, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille sont au service d'une matière première de qualité et laissent transparaître toute la typicité et l'originalité de nos terroirs.

Je serais très heureux de vous accueillir dans nos caves lors d'un prochain passage en Alsace.

Dans l'espoir que vous voudrez bien me favoriser d'une commande à l'exécution de laquelle j'apporterai mes soins les meilleurs, veuillez agréer, Madame, Monsieur, mes cordiales salutations.

Votre Vigneron Félix MEYER

TARIF Vente par correspondance 2018-2019

VINS d'ALSACE		Prix unit. T.T.C. de 1 à 35 bouteilles Port en sus
Bouteille de 75 cl.		
Franco de port à partir de 36 bouteilles		
GENTIL D'ALSACE.....2017	7,40	
PINOT BLANC Vieilles Vignes2017	8,30	
MUSCAT Vignoble de Katzenthal2017	10,20	
RIESLING Réserve.....2017	10,20	
RIESLING Vignoble de Katzenthal2016	12,10	
PINOT GRIS Réserve2017	11,00	
GEWURZTRAMINER Réserve2017	11,30	
PINOT NOIR Réserve.....2017	11,00	
CRÉMANT D'ALSACE Brut Extra	9,50	
MARC de GEWURZTRAMINER 70 cl. 45°	22,50	

Dans la deuxième partie du tarif, je vous propose nos Grands Crus et Lieux-dits.

Issus de grands terroirs de coteaux à la géologie variée, ils expriment la diversité, l'originalité et le grand potentiel qualitatif des vins d'Alsace.

Ce travail et cette volonté de produire des grands vins nous ont valu depuis des années la reconnaissance des principaux journalistes et critiques de vins en France comme à l'étranger: la Revue du Vin de France (juin 2017), JANCIS ROBINSON avril 2018, THE WORLD OF FINE WINE octobre 2018.

Le Guide Hachette de 1993 à 2019, Guide GAULT ET MILLAU, PARKER Wine advocate février 2017, Stephen TANZER International Wine Cellar, WINE SPECTATOR....

Le Guide "LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2019" (Revue du Vin de France, classé 2 étoiles) et le Guide "BETTANE ET DESSEAUVE 2019" (Les producteurs essentiels) considérés comme "les guides de référence" par les professionnels et les amateurs de vin, nous classent parmi les meilleurs domaines alsaciens.

Ceci consacre d'une certaine manière des années d'effort de production de vins de haute qualité.

Membre de l'association ACT (Alsace Crus et Terroirs)

Site: www.actalsace.com



GRANDS CRUS - LIEUX DITS

RIESLING Pfoeller.....2016	19,00
RIESLING Grand Cru Wineck-Schlossberg2016	19,90
RIESLING Grand Cru Kaefferkopf2016	25,80
RIESLING Grand Cru Schoenenbourg2017	28,00
PINOT GRIS Dorfburg2016	15,30
PINOT GRIS Hinterburg.....2016	17,00
PINOT GRIS Hinterburg Cuvée Eloi.....2013	19,50
PINOT GRIS Grand Cru Kaefferkopf2017	18,40
GEWURZTRAMINER Dorfburg Vieilles Vignes...2016	14,30
GEWURZTRAMINER Grand Cru Kaefferkopf2016	16,90
GEWURZTRAMINER2017	17,90
Grand Cru Wineck-Schlossberg	
GEWURZTRAMINER2016	19,90
Grand Cru Furstentum Vieilles Vignes	
PINOT NOIR Altenbourg.....2016	22,50

VENDANGES TARDIVES

RIESLING Grand Cru Kaefferkopf2015	
Vendange Tardive Bout. 50 cl.	19,50
PINOT GRIS Hinterburg.....2015	
Vendange Tardive Bout. 50 cl.	20,00
GEWURZTRAMINER Grand Cru2015	
Furstentum Vendange Tardive Bout. 50 cl.	20,00

Extrait du Guide "Les meilleurs Vins de France" 2019

En quelques années, Félix Meyer s'est forgé une solide réputation en Alsace. Ce n'est pas par hasard. La viticulture y est de qualité, avec des rendements très surveillés, et les vinifications s'effectuent sur lies fines dans de grands foudres.

Arrivé au domaine familial en 1992, Félix révèle avec talent les terroirs granitiques de Katzenthal. C'est aujourd'hui le domaine de référence de cette commune, où la plupart des domaines sont des domaines familiaux, en propre récolte. Ne négligez pas chez lui le gewurztraminer qui, non seulement ne comporte aucune lourdeur, mais de plus acquiert une pureté cristalline, séduisant même les détracteurs de ce cépage trop souvent pommadé. Sur l'Altenbourg son Pinot Noir progresse d'année en année.