

rois élevés en barrique. Un vin parfait pour la table, avec de la rondeur et de jolies notes briochées.

<input type="checkbox"/>	Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2013	17,80 €	16
<input type="checkbox"/>	Gewurztraminer Ostenberg 2013	14,20 €	15,5
<input type="checkbox"/>	Gewurztraminer Westhoffen 2013	10,20 €	14
<input type="checkbox"/>	Muscat Les Marnes Vertes 2013	11,60 €	15
<input type="checkbox"/>	Pinot Gris Bruderbach Clos Marienberg 2012	13,20 €	15
<input type="checkbox"/>	Pinots Barrique 2012	10,80 €	15,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Bruderbach Clos des Frères 2013	10,80 €	15
<input type="checkbox"/>	Riesling Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2013	17,80 €	16,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Muschelkalck 2013	9,10 €	14,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Ostenberg 2013	13,20 €	15,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Suessenberg 2013	13,20 €	15,5

Rouge : 0,7 hectare.

Pinot noir 100 %

Blanc : 10,5 hectares.

Gewurztraminer 21 %, Muscat 11 %, Pinot blanc
et auxerrois 8 %, Pinot gris 32 %, Riesling 20 %, Sylvaner 8 %

Production moyenne : 35 000 bt/an

☼ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine Loew, 28, rue Birris,
67310 Westhoffen

Tél. : 03 88 50 59 19 Fax : 03 88 50 59 19

E-mail : domaine.loew@orange.fr

Site : www.domaineloew.fr

Vente : au domaine

Sur rendez-vous. Fermé dimanche et jours
fériés.

Propriétaire : Etienne Loew

■ Domaine Meyer-Fonné

ALSACE

★★

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 pompadé. Le prochain défi de Félix est de produire un grand pinot noir sur l'Altenbourg. Affaire à suivre...

Les vins : le vignoble de Katzenthal est bien mis en avant avec un riesling et un muscat ouverts et équilibrés. La variation des rieslings sur grands crus montre la maîtrise de ce domaine sur des sols différents. Le Wineck-Schlossberg est aérien et fluide, le Kaefferkopf plus terrien avec une belle finale exotique, tandis que le Schoenenbourg est opulent avec des notes de fruits blancs et une forte acidité en finale. Les pinots gris sont très bien maîtrisés aussi avec une justesse de maturité et une expression très développées. Le pinot noir Réserve est une belle réussite.

<input type="checkbox"/>	Gewurztraminer Grand Cru Furstentum Vieilles Vignes 2013	18,50 €	16
<input type="checkbox"/>	Gewurztraminer Grand Cru Sporen Vieilles Vignes 2013	18,50 €	15,5
<input type="checkbox"/>	Muscat Vignoble de Katzenthal 2013	9 €	14,5
<input type="checkbox"/>	Pinot Blanc Vieilles Vignes 2013	7 €	14,5
<input type="checkbox"/>	Pinot Gris Grand Cru Kaefferkopf 2013	15,50 €	15
<input type="checkbox"/>	Pinot Gris Hinterburg Eloi 2013	17,50 €	16
<input type="checkbox"/>	Pinot Gris Hinterburg VT 2010	18 € (50 cl)	16,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2013	22,50 €	16,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2013	22,50 €	16,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Grand Cru Wineck-Schlossberg 2013	17,50 €	16,5
<input type="checkbox"/>	Riesling Vignoble de Katzenthal 2013	10,60 €	14,5
<input type="checkbox"/>	Pinot Noir Réserve 2013	9 €	15

Rouge : 1 hectare.

Pinot noir 100 %

Blanc : 14,3 hectares.

Riesling 29 %, Gewurztraminer 20 %, Muscat 6 %, Pinot blanc ou Klevner 27 %, Pinot gris 18 %

Production moyenne : 85 000 bt/an

Domaine Meyer-Fonné, 24, Grand-Rue,
67230 Katzenthal

Tél. : 03 89 27 16 50 Fax : 03 89 27 34 17

E-mail : felix@meyer-fonne.com

Site : www.meyer-fonne.com

Vente : au domaine

Du lundi au samedi de 8h à 11h30 et de 14h à
17h30.

Propriétaire : Félix et François Meyer