



BOURGOGNE AUJOURD'HUI Février-Mars 2014

## Alsace grands crus blancs 2010 et 2009 (vins secs)

---

### 2009 et 2010 dos à dos

*Avec quelques dixièmes de pourcents de différence, les millésimes 2009 et 2010 finissent dos à dos avec toutefois des styles très différents. Les notes montent plus haut en 2010 et ce n'est pas une surprise. En Alsace comme en Bourgogne, le millésime est plus frais, plus pur, tout en présentant également beaucoup de richesse. Les meilleurs grands crus 2010 ont tout pour donner de formidables vins de garde, ce qui est moins évident pour les 2009 qui pour beaucoup sont déjà délicieux à déguster. Cette dégustation nous démontre également qu'il n'est pas si compliqué que cela de trouver des vins «secs» en Alsace, même s'il est vrai que ce type de vin semble manifestement très lié au cépage riesling. Enfin, nous sommes ravis de voir une sélection constellée par autant de feuille verte, ce qui fait à l'évidence de l'Alsace un vignoble de pointe en matière de viticulture bio.*

*2010 : 69 vins dégustés - 34 sélectionnés - 49% de réussite*

*2009 : 30 vins dégustés - 15 sélectionnés - 50% de réussite*

#### **17,5 MURÉ Riesling Clos Saint Landelin 2010**

Robe dorée, brillante. Nez à la fois riche et fin, sur des notes mêlées de fruits jaunes, d'épices, etc. Bouche exceptionnelle, riche, intense, longue et sapide, le tout avec beaucoup de classe !

#### **17,5 MURÉ Riesling Clos Saint Landelin 2009**

Robe d'un doré étincelant. Le nez évolue à l'aération vers des notes de fleurs, de tilleul et de fruits jaunes mûrs à point. La chaleur de 2009 se sent finalement assez peu et le vin garde en bouche un style frais, pur, allongé, minéral et fin.