



LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012

BETTANE & DESSEAUVE

RENÉ MURÉ – CLOS ST LANDELIN



René Muré exploite le Clos Saint-Landelin, situé sur le versant orienté plein sud du Grand Cru Vorbourg. Le domaine est passé à la viticulture biologique en 2005. Le résultat est lisible depuis quelques années, les vins possèdent désormais la minéralité, la richesse et la profondeur d'un terroir riche et solaire, sans en avoir la lourdeur. Les vins issus d'achats de raisin sont regroupés sous l'étiquette René Muré, et proposent un style mûr et ample très homogène. Les clients réguliers connaissent le style de chaque vin achèteront sans crainte les vins en primeurs dans l'année qui suit chaque millésime. Les pinots noirs 2009 en fin d'élevage sont magnifiques.

**ALSACE GRAND CRU CLOS SAINT-LANDELIN
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2007**
Blanc Liqueureux | 2014 à 2027 | 32,50 € | 17/20

Arômes de miel et de noisette, bouche moelleuse, riche et onctueuse avec une finale sur les fruits exotiques. Un vin de grande garde

**ALSACE GRAND CRU VORBOURG
CLOS SAINT-LANDELIN RIESLING 2009**
Blanc | 2013 à 2024 | 24,20 € | 17/20

Nez ouvert sur les agrumes et les épices, avec une touche boisée, bouche ample, minérale et charnue avec une acidité très présente. Longue finale sur les fruits acidulés. A carafé jeune ou à garder.

ALSACE GRAND CRU VORBOURG CLOS SAINT-LANDELIN RIESLING VENDANGES TARDIVES 2001
Blanc liqueureux | 2013 à 2029 | 42 € | 17/20
Nez d'agrumes confits, bouche corsée et profonde avec un caractère confit qui reste acidulé. Finale sur la mandarine.

**ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLE
GEWURZTRAMINER 2009**
Blanc liqueureux | 2013 à 2024 | 21 € | 16/20
Arômes d'épices douces, bouche moelleuse et ample avec un fruité acidulé qui possède de la chair. Belle salinité.

**CLOS SAINT LANDELIN SYLVANER CUVÉE OSCAR
2008**
Blanc liqueureux | 2016 à 2028 | 17,90 € | 16/20
Récolté en surmaturité, le vin offre un nez de fruits jaunes, de miel et de grillé, et une bouche profonde, pure et saline. Longue finale, pour ce vin de garde à carafé.

COTE DE ROUFFACH PINOT NOIR 2009
Rouge | 2011 à 2019 | 13,70 € | 15/20
Joli fruité au nez, belle pureté en bouche avec une matière concentrée portée par un boisé bien intégré. Finale sur la ronce et les petits fruits noirs.