



## LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2013

---



### Coup de coeur décerné à l'aveugle par les jurys

#### **RENÉ MURÉ** **Vorbourg Pinot Gris Clos Saint Landelin 2010** ★★★

Lorsqu'au VIII<sup>e</sup> s., l'évêque de Strasbourg dota le monastère d'Ettenheim de «vignes parmi les meilleurs d'Alsace», il choisit ce «bien de Saint Landelin», au sud de la région. A l'extrémité méridionale du grand cru Vorbourg, ce coteau pentu exposé au sud-sud-est et aménagé en terrasses constitue le fleuron de la famille Muré, qui l'a acquis en 1935. Ce superbe pinot gris, d'un jaune intense aux reflets or, illustre le potentiel de ce terroir. Au nez, il se partage entre l'abricot, le pain grillé et des touches fumées. Souple et rond à l'attaque, il monte en puissance, dévoilant une matière imposante vivifiée par une fine acidité. Ce vin puissant, long et racé, encore sur la réserve, peut déjà accompagner du saumon mariné, mais il sera «extraordinaire dans cinq à sept ans» ... (sucres résiduels : 35 g/l).

Avec ses notes de botrytis, de citron confit, de truffe blanche, le Vorbourg Clos Saint Landelin Gewurztraminer Sélection de grains nobles 2009 (50 à 75 € ; 400 b.) offre toute la concentration, la complexité et les perspectives de garde attendues de ce style de vin, sans oublier la fraîcheur : une étoile (sucre résiduel : 241 g/l).

Même note pour le Vorbourg Clos Saint Landelin Riesling 2010 (20 à 30 € ; 6 900 b. Des agrumes, de la minéralité, de la droiture, une fraîcheur vive : l'étoffe d'un riesling de garde, à attendre quatre ou cinq ans. (sucres résiduels : 9 g/l).