



LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2014

Bénéficiant d'une exposition sud-sud-est et protégé par deux sommets des Vosges, le grand cru Vorbourg bénéficie d'un climat particulièrement sec, propice à l'obtention de vins liquoreux. Situé à l'extrémité sud de ce grand cru aménagé en terrasses, le Clos Saint Landelin est réputé depuis le VIII^e s. Il a été acquis en 1935 par la famille Muré qui l'exploite en bio. L'année 2010 lui a valu deux coups de coeur : un pinot gris l'an dernier et ce gewurztraminer, vendangé le 1er octobre, qui a donné de somptueuses vendanges tardives.

MURÉ Gewurztraminer Grand Cru Vorbourg Vendanges Tardives Clos Saint Landelin 2010 ★★★



Coup de coeur décerné à l'aveugle par les jurys

D'un jaune intense, encore réservé mais franc, ce vin s'épanouit à l'aération en superbes notes d'orange confite, d'abricot sec, de grillé et d'épices. En bouche, il s'impose par sa générosité, sa puissance, sa richesse miellée. Une belle fraîcheur conclut en beauté la dégustation. On appréciera cette bouteille pendant cinq ans au moins à l'apéritif, sur du foie gras ou un gâteau au chocolat. (sucres résiduels : 117 g/l)

MURÉ Pinot Noir Alsace Clos Saint Landelin 2011 ★★

Le vignoble Muré a son siège à Rouffach, en contrebas de ce fameux Clos Saint Landelin, planté dès le haut Moyen Age par des moines et porte-étendard du domaine depuis 1935. Cette maison de haute renommée est fidèle à sa réputation avec ce pinot noir de grande tenue. La robe est d'un beau rouge foncé. Le nez, complexe, évoque les fruits rouges et noirs agrémentés de notes de thym, d'écorce d'orange et de boisé. La bouche ? Puissante, riche, ample, très longue, portée par des tanins et un boisé fondus. Deux ou trois ans d'attente porteront ce vin à son optimum.