



Maison de Vins d'Alsace  
Propriétaire Récoltant



[Albert] **KLEE**  
[Terroir] + [Plaisir]

[+33] 03 89 27 25 27

vinskleefree.fr

13 grand'rue

68230 KATZENTHAL

www.vinskleefree.fr & www.facebook.com/VignobleAlbertKlee

## [ Commentaires de dégustation des Vins du millésime 2015 ]

Tous nos vins sont de propre récolte et issus du Vignoble de Katzenthal.

Commentaires réalisés en septembre 2016.

Le Gewurztraminer Vendange Tardive et le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2015 ne seront en vente qu'à partir de juillet 2017. Patience encore !

### Nos vins de cépage, AOC Alsace, secs

#### Auxerrois 2015

Le nez montre une belle typicité et beaucoup de netteté. Intense, il s'ouvre sur des notes florales avec des nuances fumées.

La bouche est ample, avec une belle matière et une gamme aromatique mêlant les fruits jaunes : le coing, la poire...

Un vin de plaisir, idéal sur vos salades, vos plats à base de charcuterie ou de fromage.

#### Muscat d'Alsace 2015

Nez fin et élégant, puissant : il s'ouvre sur des notes de raisins croquants et de fleurs blanches.

La bouche est concentrée, grasse, bien fondue. Et en même temps, on conserve la fraîcheur nécessaire pour le côté gourmand de ce vin

Au niveau aromatique, la rétro-olfaction est bien expressive, sur les arômes typiques du muscat, mais également les fruits jaunes et le coing.

Particulièrement recommandé à l'apéritif, il se marie bien avec les fromages de chèvre, les asperges, les poissons fumés et marinés.

#### Riesling 2015

Vraisemblablement un vin de garde. Le nez doit être un peu sollicité. Mais après deux trois rotations du poignet, il s'ouvre sur des notes fruitées, gourmandes, de poire et d'abricot.

En poursuivant, le nez s'élargit tout en complexité avec des notes iodées, mentholées et de surmaturation.

La bouche est racée et fine, avec de la puissance. La finale revient tout en fraîcheur, apportant cette typicité du Riesling. L'envie d'y revenir !

Un beau vin de repas, idéal sur les fruits de mer, poissons crus, marinés, sushis, à la nage, grillés ou fumés.

## AOC Alsace Grand Cru, l'excellence

### Grand Cru "Wineck Schlossberg" Riesling 2015 – *mon coup de cœur du millésime*

Nez typique du Grand Cru Wineck Schlossberg.

Tout en finesse, il s'ouvre sur des notes poivrées et fruitées, avec une note mentholée.

La bouche est racée et riche. On retrouve des arômes fins d'agrumes et de minéralité. C'est à la fois élégant et précis.

Le vin est très long. On aura tout intérêt à le laisser vieillir pour en profiter pleinement. Si l'on est pressé, je conseille un carafage 30 minutes avant dégustation jusque fin 2018.

Vin d'apéritif et de repas, parfait sur une volaille au four (pintade, poulet fermier), un carré de veau, des fromages de chèvre et de brebis frais.

### Grand Cru « Kaefferkopf » Gewurztraminer 2015

Le terroir du Kaefferkopf a pu parler en 2015.

Dans les conditions de contrainte hydrique de ce millésime, le sous-sol profond et argileux du Kaefferkopf a fourni les ressources nécessaires à la vigne pour mener à son aise le murissement du raisin.

Le nez s'ouvre sur des notes d'épices puissantes – clou de girofle – liées à la rose et aux fruits exotiques.

La bouche est riche, capiteuse, pleine. On y retrouve la rose, dans la jeunesse de ce vin.

Il faudra attendre deux ou trois ans, pour laisser le temps au terroir de revenir en force sur des notes plus minérales. Mais que sont deux ou trois ans pour ce vin qui est taillé pour une garde de minimum 15 ans ?

## Nos vins de grand terroir, riches et concentrés

### Pinot Gris "Vieilles Vignes" 2015

Nez typique du Pinot Gris, avec des notes de surmaturation.

La gamme aromatique mêle les notes fumées, grillées et le raisin sec.

La bouche est riche et ronde sur un équilibre légèrement moelleux, grâce à une récolte en surmaturation, tout en conservant de la fraîcheur et un caractère gastronomique pour cet héritier des Tokay.

Vin à servir plutôt frais (10°), à l'apéritif et/ou pour accompagner tout un repas : foie gras, terrine, salade gourmande pourront être suivies d'un poisson au four ou en sauce, d'une poêlée de champignons à la crème, ou d'un quasi de veau.

### Pinot Noir élevé en fût de chêne 2015

Grand millésime pour le Pinot Noir.

D'un rouge profond, avec une belle brillance, le vin témoigne de la très belle maturité des raisins.

Le nez est fruité, de fruits noirs et rouges, avec une fine note toastée et épicée.

En bouche, l'attaque est ample, avec un milieu de bouche riche sur des notes poivrées et de fruit rouge. La finale est longue, structurée, avec du caractère.

Vin de garde, à consommer de préférence à partir du printemps 2017, puis pour 10 ans minimum.

## Notre vin effervescent, festif et élégant

### Crémant d'Alsace

La robe or très pâle laisse voir une fine colonne de bulles, témoin d'un élevage sur lattes de 18 mois minimum.

Le nez est frais et élégant avec une discrète pointe florale.

En bouche, le vin est sec, avec une note généreuse au palais. Toute la finesse du Pinot Blanc et le corps du Pinot Auxerrois sont optimisés par la Méthode Traditionnelle.

A l'apéritif, il peut être bu soit nature, soit comme base de classe pour un grand "Kir Royal". C'est aussi l'accompagnement idéal d'une choucroute royale.

## Nos Spécialités, vins originaux, Témoins de notre savoir-faire

### Cazindale 2015

Assemblage de cépages nobles d'Alsace. Base de Riesling complétée de Pinot Gris et de Gewurztraminer.

Nez fin, arômes floraux d'acacia et de rose (Gewurztraminer). On trouve aussi la fraise des bois, le miel, la reine claudie.

L'attaque est fraîche et la bouche est ample et riche, avec une finale gourmande, épicée (safran).

L'équilibre est celui d'un vin sec, rafraichissant et droit, tout en développant l'exubérance des Pinot Gris et Gewurztraminer.

Vin d'apéritif et de repas, à privilégier sur les salades gourmandes, un poisson au four ou poché ou encore des grillades de porc sur barbecue.

### Le K à Part – 100% Chardonnay

L'élevage en barrique de chêne et d'acacia s'est étalé sur 6 mois, avec des barriques de 2 vins, pour que le vin gagne en potentiel de garde, en complexité aromatique, sans influence trop forte de la barrique.

En 2015, la haute maturité du raisin de Chardonnay donne au vin une bouche riche et ronde, tout en restant « techniquement sec » (zéro sucre).

Le nez marque également la qualité de la matière première avec des notes de fruits jaunes mûrs et de fruits secs, associées à des nuances boisées et de miel.

## Vins issus de surmaturation et de pourriture noble

L'année 2015 était exceptionnellement propice à ce type de vins. Après une récolte d'une grande précocité, débutée le 3 septembre, rien n'était gagné. Il fallait encore que les températures chutent rapidement afin d'éviter une évolution trop rapide et laisser le temps à la pourriture noble de s'installer.

Si les températures ont effectivement chuté rapidement, les conditions sèches qui ont marqué tout le millésime se sont poursuivies en septembre empêchant tout développement de Botrytis cinerea, le champignon de la pourriture noble. L'évolution du raisin était donc à l'arrêt. Quelques faibles pluies ont débloqué la situation en octobre, les brumes matinales prenant enfin le relais pour parachever le travail. Dans la deuxième quinzaine d'octobre, les raisins présentaient alors un caractère très nettement typé « liquoreux ». Et comme en 2005, 1997 et 1990, nous avons récolté une parcelle de Gewurztraminer et une autre de Pinot Gris dans ce style si particulier.

### Gewurztraminer Vendange Tardive 2015

Le nez est typique et élégant. Il s'ouvre sur des notes exotiques, de mangue et d'épices.

Rond et riche en bouche, le vin est ample et admirablement parfumé.

Il est encore tôt pour développer davantage. Laissons au minimum un an de bouteille à ce vin avant de le redéguster.

Disponibilité : Juillet 2017

## Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2015

Comme pour le Gewurztraminer ci-dessus, il est presque inconcevable de déguster et décrire un tel vin quelques mois seulement après récolte. Mais il est si difficile d'attendre pour ces élixirs. Alors voici un avant-goût :

Sans outrance, ce Pinot Gris avance tranquillement ses atouts.

Au nez d'abord, il respecte les fondamentaux du cépage, avec des notes fumées et briochées, tout en laissant percevoir une richesse de fruit confit et une note acidulée qui rafraîchit le tout.

En bouche ensuite, l'attaque est franche, riche, sur la concentration.

Puis le vin remplit la bouche, sur le gras, le volume, la sucrosité. Et cela dure longtemps jusqu'à aboutir à la finale, dont on retient, encore, la concentration.

Quel vin ! A redéguster pour percevoir de nouvelles nuances à l'évolution...

**Bonne dégustation !**