

WOLFBERGER : la Gamme Signature : le meilleur du millésime 2016 sélectionné

Publi-reportage

Le lundi 16 janvier 2017, s'est déroulée la 8e édition de la dégustation Signature Millésime 2016 à la Cave et boutique Wolfberger à Colmar (68). Un jury composé d'une vingtaine de professionnels du CHR à l'instar de Luc Ehrhart de l'Auberge du Zoo Mulhouse, le sommelier Philippe Junger de l'entreprise Vinophil, d'Antoine Woerlé Meilleur Ouvrier de France du Service des arts de la Table et enseignant au lycée hôtelier d'Illkirch, Caroline Baur de l'auberge-Bristol à Colmar... a dégusté durant une matinée la gamme Signature Millésime de Wolfberger. Le jury a désigné les sept vins les plus représentatifs des cépages alsaciens. Ceux qui ont obtenu la meilleure note représenteront la gamme signature WOLFBERGER.



La sélection de la Gamme Signature Millésime 2016 a permis à chaque juré de déguster 3 vins par cépage pour les noter, les commenter pour chacun des 7 cépages alsaciens et ainsi désigner, selon la moyenne de chaque vin, les vins retenus dans la gamme.

Le jury de professionnels a été sélectionné par l'équipe de commerciaux de Wolfberger. « Nous sommes très contents de cet événement qui lie nos clients, nos partenaires et la maison Wolfberger », souligne **Véronique Renck**, Responsable communication. « Cette matinée de dégustation permet de mieux comprendre et connaître les attentes de nos clients grâce à cet exercice de dégustation, qui nous permet aussi d'avoir des avis très constructifs sur le vin. C'est un rendez-vous convivial et très positif que nous attendons chaque année » explique-t-elle, entourée de l'équipe technique wolfberger-oenologues: **Jérôme KELLER, Alexandre DI STEFANO, Jacques STENTZ, Emilie LEJOUR et Deborah RUFFING**



Tout au long de la dégustation **Jérôme Keller**, Œnologue et Directeur technique de la Maison WOLFBERGER présentait et expliquait les vins. « Cette année les vendanges ont été très longues, elles ont commencé en septembre et elles se sont terminées début décembre 2016 », indique-t-il.

La dégustation a débuté par le Sylvaner, puis le Pinot blanc. « Le pinot blanc a plus de maturité, il y a plus de présence fruitière et moins de vivacité », commente Jérôme Keller.

« C'est ma 3^e participation à la dégustation de la gamme signature. Elle est très qualitative et abordable », rajoute **Thibaut Baldinger**, Responsable de cave à la Cave historique des hospices de Strasbourg.

Puis s'est au tour du Muscat. « Les vins sélectionnés étaient dans un bon état sanitaire. Ils offraient une belle fraîcheur, ils étaient très floraux et même exotiques en goût, une très bonne année pour le muscat », reconnaît Jérôme Keller.



«C'est une démarche très intelligente de convier des professionnels à ce type de rendez-vous» admet **Philippe Junger**, ancien Responsable de la Cave Historique des Hospices de Strasbourg. «Le millésime, dans sa globalité des cépages, est d'une bonne typicité, il y a eu une bonne sélection; je suis époustoufflé par la qualité du millésime», s'exclame-t-il.

Le 4^e cépage présenté était le Riesling. «Cette année, il y a eu de très bonnes surprises au niveau de ce cépage, malgré une maturité compliquée expliquée par des conditions climatiques compliquées du printemps puis par les fortes chaleurs en fin d'été. Grâce à notre patience, nos efforts ont porté leurs fruits», indique Jérôme Keller de la Maison Wolfberger.



«Parmi les trois Rieslings dégustés, le 3e serait pour moi excellent en gastronomie, il a une belle acidité avec son côté vif, son zeste de citron, il est complexe et long en bouche. Pour un accord met et vin, je l'associerai avec une truite rôtie au jus de citron avec une julienne de légumes» explique **Jérémy Schott**, sommelier au Restaurant la Cour d'Alsace à Obernai (67).

Le Pinot gris est alors présenté à la vingtaine de professionnels, puis le Gewurztraminer. «Ce dernier est cépage compliqué lié aux difficultés de maturité», souligne Jérôme Keller. «Il a toutes les caractéristiques et les arômes du cépage» explique **Marie Gable-Humbert**, Restauratrice à l'Auberge Saint-Marc à Guebenschwihr (68).

Le dernier vin proposé était le Pinot noir. **Jacques Stentz**, 3e génération de viticulteur, adhérent à la Cave coopérative de Wolfberger raconte : «Pour moi les pinots noirs présentés ce matin doivent encore s'ouvrir, tous les vins de cette série sont d'une très belle qualité, avec une belle homogénéité dans les goûts, une couleur intense et une absence de déviation aromatique ».



Sur la photo, le jury composé de

Luc EHRHART Auberge du Zoo Mulhouse
Bastien ALBRIEUX Restaurant l'Alcove Heidwiller
Philippe JUNGER Vinophil
Antoine WOERLE Lycée Hôtelier Alexandre Dumas Illkirch - MOF
Caroline BAUR Restaurant L'auberge à Colmar
Thibaut BALDINGER Hospices de Strasbourg
Alexandre BAUR Restaurant Les 2 clefs
Jeremy SCHOTT Cour d'Alsace Obernai
Marie GABLE HUMBERT Auberge Saint Marc Guebenschwihr
Elie STEMPFEL Rest. Jadis & Gourmande
CHARLY Charly HIRN chez Abedis

«C'est ma 7ème participation en tant que juré à cette dégustation», commente **Antoine Woerlé**, Meilleur Ouvrier de France du service et des arts de la table. « La création d'une gamme de vins prouve qu'il y a plusieurs types de production et que chaque production a une cible. Depuis plusieurs années, la maison Wolfberger propose des vins très homogènes et très qualitatifs et ils sont très représentatifs du vignoble alsacien», achève Antoine Werlé.

«Pour chaque cépage, le vin qui a obtenu la meilleure note deviendra une référence de la gamme Signature Millésime 2016», conclut **Véronique Renck**. «Il pourrait y avoir des ajustements et certains vins non choisis peuvent toutefois être retravaillés et mis en vente dans une autre gamme», annonce-t-elle.

A suivre

Par **Julie Jacques**
Crédits Photos **Julie Jacques**

Plus de renseignements www.wolfberger.com

FACEBOOK
www.facebook.com/vinsWeguisheim
TWITTER
[@wolfberger_fr](https://twitter.com/wolfberger_fr)

INSTAGRAM

www.instagram.com/wolfberger_officiel/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

RELIRE

Sirha 2017, Wolfberger présente son nouvel univers de la distillerie

Le mystère Wolfberger - Le film

#W40 ; la cuvée d'exception de WOLFBERGER

Wolfberger reçoit la Palme des Vinalies pour son Crémant Chardonnay fût de chêne 2013

Wolfberger : CRÉMANT D'ALSACE ICE PAPILLON

EGAST 2016 : Wolfberger présente la cuvée spéciale Pinot blanc « Carpe d'or »

EGAST 2016 : Wolfberger, 40 ans de passion et de savoir-faire

WOLFBERGER PRÉSENTE SA « CUVÉE CÉLÉBRATION 1976 »

Wolfberger la Gamme Signature : le meilleur du millésime 2015 sélectionné

Wolfberger offrir le Coffret Alsace Gourmande

Le vin rosé "Petite Folie" de Wolfberger

Wolfberger célèbre l'Alsace et met le Gewurztraminer en coffret

Philippe Jager - WOLFBERGER-, a remporté le 6ème Trophée Finance & Gestion des régions Alsace & Lorraine

Wolfberger élabore un Crémant Rosé : la Cuvée du Millénaire de la Cathédrale de Strasbourg

Wolfberger : vendanges printanières insolites

Wolfberger : Une Maison historique devenue internationale

Wolfberger obtient 2 nouvelles certifications ISO : 22 000 et 50 001

EGAST 2012 Wolfberger jongle avec les bulles

Crémant Brut Wolfberger; Meilleur Effervescent Blanc du Monde 2011

Source :

<http://www.julienbinz.com>