



Le vin de la semaine - Alsace Pinot Gris grand cru Frankstein - Wolfberger



Direction l'Alsace à l'heure de la rentrée, avec un vin que l'on pourrait qualifier d'automnal. Nous aurons très bientôt l'occasion de parler davantage du pinot gris, l'un des cépages emblématiques de ce vignoble, et qui a tout à gagner à être connu, mais voici en guise d'entrée en matière un grand cru Frankstein signé Wolfberger.

Alsace Pinot Gris Grand Cru Frankstein 2013 - Wolfberger

Le pinot gris : cépage unique de cette cuvée, c'est l'un des 4 cépages dits "nobles" d'Alsace (les 4 à ce jour autorisés en grand cru). Longtemps décrié pour sa douceur, sa rondeur, son gras, il est aujourd'hui cultivé avec talent par de nombreux producteurs, qui utilisent sa richesse pour développer tout son potentiel aromatique et sa puissance.

Le grand cru Frankstein : au coeur de l'Alsace, à quelques kilomètres de Sélestat, c'est sur les hauteurs de Dambach-la-Ville que s'étend le grand cru Frankstein. La particularité de ce terroir est sa richesse en granite. Le genre de granite que l'on vous montre sur les bancs de l'école (collège, lycée... rayer la mention inutile au besoin) pour vous expliquer ce qu'est le granite et de quoi cette roche est composée. Le Frankstein a aussi le mérite d'être très bien exposé. C'est un grand terroir à riesling, mais le pinot gris y atteint un superbe équilibre entre finesse et puissance, entre des notes fumées et de fruits blancs mûrs typiques et des touches délicates de fleurs.

A la dégustation, on ne peut nier qu'il s'agit d'un grand vin blanc d'Alsace, puissant, aux notes intenses de coing, de miel, de fruits secs, et la touche légèrement fumée typique du pinot gris. La bouche est ample, riche et ronde, mais équilibrée par une belle acidité et une longueur aromatique persistante. Sans être complètement sucré, c'est un vin qui ne manque pas non plus de douceur et de suavité.

A table, on l'imagine volontiers avec des fromages, mais aussi avec des volailles en sauce sucrée-salée (un canard aux raisins ou aux pommes par exemple), voire seul en guise d'apéritif.

Alsace Pinot Gris
 Grand Cru Frankstein
 Millésime 2013
Wolfberger

www.lafdv.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Prix départ cave : 11,60 €

La maison Wolfberger

C'est l'un des producteurs incontournables du vignoble Alsacien, qui réunit en son sein 450 viticulteurs, pour élaborer des cuvées aussi diverses que les terroirs d'Alsace, des crémants dont la renommée n'est plus à faire, ainsi que des liqueurs et eaux-de-vie de grande qualité. D'Eguisheim à Colmar, en passant par Strasbourg, Dambach-la-Ville ou encore Orschwihr, Wolfberger ouvre les portes de ses caves et boutiques aux amateurs de vin dans toute l'Alsace, le temps d'une découverte et d'une dégustation.

A ne pas manquer : la gamme de crémants de la maison, du classique Crémant d'Alsace brut au 100% Chardonnay qui se distingue par sa rondeur et sa finesse. Mais aussi la gamme de liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace, issues d'un savoir-faire traditionnel et d'une quête d'excellence perpétuelle.