



AOC Alsace Grand Cru Zinnkoeplé Gewurztraminer 2013

Ce Grand Cru Zinnkoeplé s'ouvre sur des notes fumées, de pétales de rose et de pamplemousse. C'est un vin frais et élégant en bouche offrant une belle concentration et une grande persistance. La finale est longue et rafraichissante avec de très belles nuances amères. Un vin tout en équilibre, loin des stéréotypes purement variétaux.

WINE ENTHUSIAST: 93/100

WINE&SPIRITS MAGAZINE: 92/100

WINE ADVOCATE: 91+/100

VINOUS: 91/100

Guide RVF: 15.5/20

«Un vigneron truculent»

Seppi Landmann est une des grandes figures de la viticulture française : l'individualisme forcené se marie chez lui avec un sens de la fraternité et une joie de vivre qui, d'une façon ou d'une autre, se retrouvent dans la large gamme de vins qu'il propose aux amateurs. Si son allure rabelaisienne et sa gouaille ne passent pas inaperçues, sa truculence fait exploser n'importe quel auditoire qui se forme spontanément autour de lui, il fait preuve d'un fort tempérament et d'une détermination dont peu de vignerons sont capables. Il n'hésite pas à prendre des risques insensés, en jouant le tout pour le tout s'il le faut, pour récolter à maturité optimale.

«Des vins d'artiste»

Seppi s'est fait connaître par les vins issus du Grand Cru Zinnkoeplé et de la Vallée Noble, deux appellations reconnues de la région. Leur générosité aromatique, leurs merveilleuses capacités de vieillissement n'ont aucun équivalent dans le secteur. Tous ces vins sont des vins d'artiste, leur parfum restera longtemps gravé dans la mémoire de tous les amoureux des grands vins de France. Ils sont en partie vendus en primeur, ce qui constitue une excellente affaire pour le consommateur. Renommé pour l'excellence de ses Vendanges Tardives et ses Sélections de Grains Nobles, le Domaine Seppi Landmann produit aussi du crémant et des cuvées sortant des sentiers battus comme la Cuvée Z, un sylvaner produit dans une vieille parcelle du Grand Cru Zinnkoeplé.

«Des Vendanges originales»

Chez Seppi Landmann, on ne vendange que durant les week-end et ce sont ses clients qui manient le sévateur avant de passer à table pour un beau moment de convivialité. Certains participent même aux «vendanges de glace» où par une température d'au moins - 7°, ils récoltent les grappes gelées qui produiront, à doses infinitésimales, un rare nectar.

