



AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepflé Gewurztraminer 2015

Cépage : 100% gewurztraminer
Alcool : 13,6%
Sucre résiduel : 33,6 g/l
Acidité (Tart.) : 2,6 g/l
Garde : 10 à 15 ans
Terroir : Grès des Vosges et calcaire
Vendange : Manuelle

Vinification : Fermentation longue avec levures indigènes et élevage sur lies fines durant 9 mois.

Notes de dégustation : Ce Grand Cru Zinnkoepflé 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 rafraîchissante avec de très belles nuances amères. Un vin tout en équilibre, loin des stéréotypes purement variétaux.

Accords mets/vin : Ce grand vin accompagnera idéalement un canard laqué avec une sauce à l'orange, des fromages bleus ou un dessert aux fruits. Mais vous l'apprécierez aussi pour lui-même dans un beau verre.

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 vigneron 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 Zinnkoepflé 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 Zinnkoepflé.

«Des Vendanges originales»

Chez Seppi Landmann, on ne vendange que durant les week-end et ce sont ses clients qui manient le sécateur 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.

