

AOC Alsace  
**Cuvée Z**  
sylvaner 2011



Le grand cru Zinnkoepflé est l'un des plus grands terroirs argilo-calcaire d'Alsace. C'est un coteau majestueux, escarpé et magnifiquement exposé au sud qui inspira les gaulois qui y vénéraient le soleil. La partie centrale du Zinnkoepflé est faite d'un grès jaune des Vosges tandis qu'en périphérie on y trouve du calcaire coquillé. Le microclimat chaud et sec qui y règne permet de produire des vins en surmaturation à la capacité de garde exceptionnelle. Cette cuvée provient de notre plus vieille parcelle, plantée en 1937.

**Alcool:** 13,4%

**Sucre résiduel:** 14,4 g/l

**Acidité (Tart.):** 5,3 g/l

**Garde:** plus de 20 ans

«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 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.

**Terroir:** Grès jaune calcaire et calcaire

**Vendange:** Manuelle

**Vinification:** Fermentation avec levures indigènes suivi d'un élevage sur lies fines pendant 9 mois.

**Notes de dégustation:** Ample et avec beaucoup de gras, cette cuvée Z présente des arômes floraux de jacinthe, de fleurs blanches et de fleurs fanées associés à des arômes plus fruités comme le coin. Le vin se montre souple et très équilibré avec de la fraîcheur en finale.

**Accords mets/vin:** Ce sylvaner issu de notre plus vieille parcelle dans le Grand Cru Zinnkoepflé donnera la réplique à vos viandes blanches et de manière générale aux plats nécessitant un vin sec mais puissant. En dessert vous l'apprécierez le plus sur une tarte à la rhubarbe.