



LE GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2008

Indépendant, engagé et unique,
le guide d'achat indispensable pour avoir accès
aux meilleurs vins, aux meilleurs prix.

Radical, peu soucieux des critiques, Patrick Dussert-Gerber est fidèle depuis 28 ans à un principe : l'éthique. **Sa force, c'est sa passion** : celle de défendre des vins marqués par leur terroir et le talent des hommes et des femmes, des vins qui ont une « âme » et ne répondent pas à une logique commerciale. **Son atout principal** : sa présence sur le terrain durant plus de 6 mois, à la rencontre de centaines de vignerons.

Avec plus de 10 000 vins dégustés et 1 800 producteurs sélectionnés, ce guide propose au connaisseur, à l'amateur et au consommateur le meilleur rapport qualité-prix-plaisir et une approche complète du monde du vin.

- les classements par région (1^{er} grands vins, 2^e grands vins, 3^e grands vins), véritables « coups de cœur » de l'année de Patrick Dussert-Gerber
- les valeurs sûres, les nouveaux producteurs sélectionnés
- les conseils à l'achat : juger un prix, connaître la vraie valeur des millésimes, se méfier des concours et des ventes en « primeur », des vins surcotés ou « dopés », associer les vins et les mets, faire le bon choix dans chaque région...

Le guide qui se bat depuis 28 ans
pour la qualité et l'authenticité.

www.patrick.dussert-gerber.com - www.guidedesvins.com



Conception graphique : Anne Pignatelli
Illustration : G. Bignard, P. Bignard
Composition : G. Bignard, P. Bignard, M. Bignard
© 2008 Albin Michel

ALSACE LES VINS CHANGENT

J'ai toujours un faible pour cette région, origines alsaciennes obligent, et c'est un réel plaisir de suivre cette route des vins qui serpente à travers les collines du vignoble, au pied des pentes boisées des Vosges. Le vignoble s'étend du nord au sud sur plus de 170 km. Son parcours est un pur bonheur : des villages fleuris aux *winstubs*, des collines ondulées, où se dressent fièrement les vignes prêtes au combat comme des troupes de légionnaires romains à la multitude des crus, les uns plus typés que les autres. L'homme vient s'associer à un terroir hors du commun, où l'on élève des vins sans concurrence, avec cette typicité exceptionnelle. Abrisés des influences océaniques par le massif vosgien qui lui procure l'une des pluviosités les plus faibles de France (450 à 500 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec. Ce climat est propice à une maturation lente et prolongée des raisins, et favorise l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. La géologie alsacienne représente une véritable mosaïque, du granite au calcaire en passant par le gneiss, le schiste, le grès... On ne peut pas confondre un vin d'Alsace avec un autre cru, tant les terroirs laissent s'exprimer particulièrement, ici, le Riesling, là, le Gewurztraminer ou le Tokay. Attention à la complexité des crus et lieux-dits et lisez bien les étiquettes, pour ne pas confondre les clos, les Grands Crus ou les communes.

Attention à la dépersonnalisation de quelques vins, notamment en Riesling, qui commencent à être bien trop ronds et loin d'une typicité réelle, où la nervosité devrait être de mise.

Appréciez en tout cas l'extraordinaire convivialité des hommes de la région et les vrais vins typés dont les meilleurs atteignent une typicité rare et procurent la joie du vin, à des prix sages. Le Classement 2008 vous aide à choisir les incontournables.

DOMAINE BLANCK

Frédéric et Philippe Blanck
32, Grand-Rue
Tél. 03 89 78 23 56
Fax. 03 89 47 16 45
e-mail : info@blanck.com
www.blanck.com

Toujours au sommet. Belle exploitation familiale (depuis le *xvii* siècle) et un vignoble de 36 ha. Les fils, Frédéric et Philippe, travaillent en permanence à améliorer les vins et à tracer de nouvelles directions sous le regard de leurs pères, Bernard et Marcel. Formidable **Riesling Grand Cru Furstentum Sélection de Grains Nobles 2005**, encore très jeune naturellement, concentré à l'extrême, où les fruits confits prédominent, de lente évolution. Remarquable **Riesling Grand Cru Schlossberg 2004**, issu de vieilles vignes en terrasses, plantées sur un sol granitique caractéristique, un vin racé, où dominent des notes de pain grillé et de tilleul, alliant puissance et distinction, d'une belle ampleur en bouche. Le **Riesling Rosenbourg 2005** est complexe, au nez subtil, d'une belle persistance aromatique, à dominante de fruits secs (abricot) et de tilleul. Excellent **Pinot gris Patergarten 2005**, avec des nuances de fruits secs persistantes, de bouche nerveuse et dense à la fois, à ouvrir sur une langouste. Beau **Gewurztraminer Grand Cru Furstentum Vieilles Vignes 2002**, riche en bouche comme en arômes, de robe doré brillant, très finement épicé, subtil et suave, élégant, très persistant. Le **Crémant d'Alsace extra-brut** est une cuvée fine, subtilement fruitée, tout en fraîcheur aromatique, bien équilibrée (de 8,65 à 130,80 € environ selon les cuvées et les millésimes). Pas question d'hésiter.