



## ALSACE

Le vignoble alsacien est le plus septentrional du vignoble français. Une de ses particularités concerne ses appellations, qui correspondent en grande partie aux cépages associés parfois à leur terroir d'origine.

On dénombre ainsi 7 grands cépages : le **syllaner** (vif, léger, citronné), le **pinot noir** (élégant et fin, cerise, églantine, sous-bois, réglisse, cuir et animal), le **tokay pinot blanc** (charpenté et fruité, fruits confits, coing, sous-bois), le **riesling** (vif, délicat, fleurs blanches, pétrole, fruits à chair blanche et jaune, orange, citronnelle), le **pinot gris** (capiteux, pêche, miel, acacia, épices), le **muscat** (orange, melon, agrumes, zestes d'agrumes), le **gewurztraminer** (charpenté, rose, ananas, litchi, zestes d'agrumes, pêche jaune, pain d'épices, violette, fruits confits, fruits exotiques).

Les grands crus utilisent les quatre derniers cépages et peuvent être vinifiés en vendanges tardives et sélection de grains nobles. Chasselas et chardonnay sont autorisés dans les crémants. Après de longues années de production pléthorique donnant des vins fuides et aqueux, l'Alsace est passée par une période de vins pâteux et lourds, correspondant au goût du plus grand nombre. Aujourd'hui, ce style de vins commence à laisser place à des vins plus élégants et plus fins où l'équilibre penche vers une plus grande fraîcheur. Un virage courageux avec une réflexion engagée sur les modes de production dits « durables ». Un vignoble à deux vitesses avec d'un côté des vins « tout venant », boostés, et de l'autre des vins de haute tenue d'une qualité remarquable recherchant la minéralité.

### Le millésime 2006 :

2006 est en Alsace un vrai millésime de vigneron. En effet, avec une météo capricieuse au moment des vendanges, notamment des pluies intermittentes la deuxième quinzaine de septembre, seuls les adeptes du 31 et des petits rendements auront eu une assez belle matière pour vinifier. Ces vins donnent des vins droits, puissants, avec un potentiel de garde plus intéressant. Les rieslings et les gewurztraminers donnent les meilleurs résultats.

La sélection de vendanges tardives et de grains nobles s'avèrera plus difficile. Suite à une météo peu généreuse, le volume des liquoreux sera très faible et le consommateur devra se montrer attentif au travail et au sérieux du vigneron pour trouver des vins intéressants.



Domaine Paul Blanck

® **Contact(s) : Frédéric et Philippe Blanck**  
32 Grand-Rue  
68240 Kientzheim  
☎ 03 89 78 23 56 - 📠 03 89 47 16 45  
Email : [info@blanck.com](mailto:info@blanck.com)  
Internet : [www.blanck.com](http://www.blanck.com)

Grâce aux cousins Blanck, Frédéric le discret et Philippe le commercial, à de belles parcelles dans le grand cru Furstentum et à de bonnes remises en question, notamment en s'orientant vers une optique biologique, le domaine Paul Blanck continue à produire des cuvées de grande qualité. Oui, le style reste austère dans sa jeunesse avec des 2005 à attendre et un pinot noir très structuré qu'il serait dommage d'ouvrir aujourd'hui. Une fois quelques années passées on comprend mieux la démarche, et les 2002 nous transportent dans un monde où les saveurs n'en finissent plus. Le pinot gris dans ce millésime commence à devenir une petite merveille sans parler du très subtil gewurztraminer GC Furstentum. Les 2004 confirment que seuls les très bons vigneron ont fait des belles choses. Des vins pour initiés.

### Appellation principale : Vin d'Alsace

- 📍 Vin d'Alsace Gewurztraminer Furstentum VV (Grand cru)  
2002 : 16,5/20 ..... 21 €
- 📍 Vin d'Alsace Gewurztraminer Mambourg (Grand cru)  
2004 : 16,5/20 ..... 21 €
- 📍 Vin d'Alsace Pinot Auxerrois VV  
2006 : 16/20 ..... 11,65 € ✓
- 📍 Vin d'Alsace Pinot Gris Furstentum (Grand cru)  
2002 : 17,5/20 ..... 23,40 €
- 📍 Vin d'Alsace Pinot Gris Schlossberg (Grand cru)  
2004 : 16/20 ..... 23,40 €
- 📍 Vin d'Alsace Riesling Furstentum (Grand cru)  
2002 : 17,5/20 ..... 23,40 €
- 📍 Vin d'Alsace Riesling Patergarten  
2006 : 15/20 ..... 13,40 € ✓
- 📍 Vin d'Alsace Riesling Schlossberg (Grand cru)  
2004 : 15/20 ..... 17,10 €
- 📍 Vin d'Alsace Pinot noir F  
2006 : 15/20 ..... 23,20 €

Surface du vignoble : 36 ha (rouges : 3 ha, blancs : 33 ha)

Cépages rouges : Pinot noir (7%)  
Cépages blancs : Riesling (31%) - Gewurztraminer (22%) - Pinot blanc (18%) - Pinot gris (15,5%) - Muscat (3%) - Syllaner (5%)

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendange manuelle : 100%

Élevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : A 10 km à l'ouest de Colmar, près de Kaysersberg.