

Alsace 2012

Le Gentil de Pfaff

CAVE DE VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

Par qui

Coopérative viticole dynamique et performante, la Cave de Vignerons de Pfaffenheim n'en finit pas de rafler récompenses et médailles. Elle propose, entre autres nombreuses références, des vins d'assemblage «multi-cépages» originaux et fort bien vinifiés. Tel ce Gentil (terme ancien signifiant «noble») où l'on retrouve au moins 50 % des cépages nobles alsaciens. Celui-ci est né d'un assemblage, par ordre décroissant, de gewurztraminer, pinot-gris et riesling (pour la complexité et l'amplitude) complétés par du pinot-blanc et du sylvaner (pour la vivacité et le tonus). Habillage et bouchage résolument modernes font de lui un vin contemporain.

Ce qui vous séduira

La teinte jaune pâle s'agrémente de reflets verts. Très agréables, les arômes s'élèvent sans peine du verre en un bouquet harmonieux de roses anciennes, avec une pointe d'épices et de fruits à chair blanche. Joyeuse, fraîche, acidulée mais avec ce qu'il faut d'enrobage, la bouche s'avère au final tendre et croquante.

L'instant du Partage

Pour une autre approche des vins secs d'Alsace : insolite, abordable et gaie. Vin d'été par excellence.

Quelles alliances choisir ?

Sa place est toute trouvée dès l'apéritif avec des tapas, des amuse-bouches. Une entrée à base d'asperges, si difficiles à accompagner, lui conviendra parfaitement. La cuisine japonaise, les plats de poissons et crustacés en sauce aigre-douce légèrement épicée répondront à sa belle personnalité.

Quand et comment le mettre en valeur ?

Servi rafraîchi autour de 9 °C, c'est idéal. En plein apogée aujourd'hui.

Prix indicatif TTC départ cave : 6,90 €

