

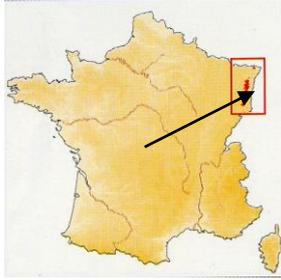


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

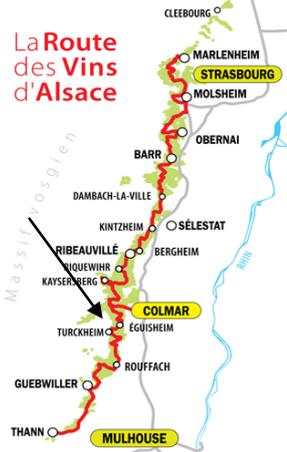
Appellation
Alsace Gewurztraminer
Réserve du Baron
Producteur : Cave de Turckheim
<https://www.cave-turckheim.com/fr/>



Région
Alsace
Sous région
Haut Rhin

Situation géographique
Turckheim

Millésime
Note :



Principaux cépages
Gewurztraminer
Terroir
Graves
Climat
Tendance continentale

Observations

- A.O.C. depuis 1945.
- Superficie de l'appellation de 2500 ha pour une production de 180 000 Hl soit un rendement de base moyen sur l'appellation de 72 Hl/Ha.
- Il fut avec le Riesling, un des vins les plus chers d'Europe avant la révolution.
- Gewürz en allemand signifie épice.
- Issu des meilleures parcelles, il a été créé en 1959.
- Vendange manuelle
- Servir entre 8° à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	■
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	■

Originalité

Crustacés crus et cuits, coquillages, poisson sauce safran ou curry, gâteau de homard, foie gras, sandre braisé au four, charlotte de chou-fleur en soufflé, sabayon de framboises, gâteau au fromage blanc, tarte aux quetsches, tarte aux pommes à l'alsacienne et soufflé au kirsch.

Remarque : Le Gewurztraminer constitue une sélection particulièrement aromatique d'un vieux cépage connu de tout temps en Alsace, le Traminer rose ou savagnin rose. Précoce et exigeant, il réussit bien sur des sols marneux et profonds. Il possède une productivité faible et une sensibilité aux accidents climatiques. Il est le plus célèbre des cépages alsaciens. La cave s'est engagée dans une démarche biologique depuis 2008. La cave compte aujourd'hui 240 vignerons adhérents répartis sur 400 Ha. Elle produit annuellement 9 millions de bouteilles dont 100 000 bouteilles en grand cru. Elle a mis en place une démarche qualité avec une baisse systématique de 10 % des rendements sur les grands crus. Dans les années 50, Jean Paul Ritzenthaler (alors directeur de la Cave de Turckheim) sollicite auprès de Mme la Baronne de Turckheim, qui habite au Château de Truttenhausen à Heiligenstein le droit pour la Cave de Turckheim d'utiliser le blason de la famille. Cette dernière, emballée par l'idée n'a qu'une condition : le vin qui porterait le blason de la famille devrait obligatoirement être un bon vin. M. Ritzenthaler souhaite dans la foulée utiliser la marque « Réserve du Baron de Turckheim » pour créer une étiquette réservée à une sélection de Gewurztraminer. Après avoir reçu l'accord de la Baronne de Turckheim, la Cave édite le premier Gewurztraminer « Réserve du Baron de Turckheim » dès le millésime 1959.