

Commentaires – Millésime 2004

L'année 2004, moins chaude que sa précédente, a été propice à la synthèse des arômes dans le raisin. Les cépages d'Alsace en ont pleinement profité. Les expressions de 2004 sont d'une belle intensité, les notes florales et fruitées dominant.

Très équilibrés, les vins de 2004 sont promis à une belle garde. Ils sont aussi fidèles à l'esprit Klée : la finesse et la subtilité, mais aussi le charme et le plaisir.

Les plus belles réussites de 2004 sont notamment :

Riesling Cuvée Sélectionnée

Pinot Gris Vieilles Vignes, médaille d'Or au "Concours des meilleurs Pinot Gris du Monde"

Pinot Auxerrois cuvée sélectionnée

Ce vin est obtenu à partir de raisins du cépage Auxerrois. D'une couleur très pâle, avec des petites nuances de vert, ce 2004 a un très beau nez, complexe : il évoque le pain grillé, le muguet, la mangue ou la pêche jaune. Cette douceur est relevée par une note de rose. En bouche, il est net, d'une belle rondeur, et on retrouve les arômes de pain grillé.

Muscat cuvée sélectionnée

Très limpide, pâle, ce muscat majoritairement obtenu de raisins de muscat ottonel (les deux cépages sont le muscat ottonel et le muscat à petits grains blancs) est d'une grande finesse. Les arômes muscatés sont orientés vers les fleurs blanches, et on peut déceler quelques notes de lys.

La bouche est caractéristique d'un muscat alsacien, vive, et elle est aussi très fleurie.

Riesling cuvée sélectionnée

Jaune pâle, ce riesling a un nez assez original où l'on trouve l'orange, l'ananas et même des notes boisées ! En bouche, il est rafraîchissant, et sa belle acidité incite à la gourmandise : succulent.

Riesling Grand Cru " Wineck Schlossberg "

Le jaune de ce riesling est un peu plus soutenu. Le nez, plus intense, offre une belle fraîcheur et un léger arôme mentholé. En bouche, il se révèle gras, signe d'une bonne concentration. On peut même dire qu'il a de la mâche. Mais ce riesling n'oublie pas sa vocation gastronomique et apporte une jolie fraîcheur citronnée.

Pinot Gris " Vieilles Vignes "

Jaune doré, l'intensité olfactive de ce pinot gris est élevée. Le miel et l'abricot dominant. En bouche, il a une belle rondeur, beaucoup de matière et des arômes de brioche qui en feront un bel accompagnant de vos viandes blanches et rôtis.

Gewurztraminer Lieu-dit " Kaefferkopf "

Très typé, ce Gewurztraminer propose en finesse ses arômes de rose et de litchi, relevés d'un peu de pruneau. Son terroir lui apporte aussi un joli côté épicé. La bouche montre une belle concentration et une grande complexité aromatique. On y trouve de nombreux fruits secs, les pruneaux ou les dattes mais aussi la figue confite.

Pinot Noir élevé en fûts de chêne

Le Pinot Noir 2004 est le dernier arrivé, comme à l'habitude, du millésime. Mis en bouteille mi-septembre 2005, il a pris le temps d'un élevage en barrique de Chêne Français. C'est un Pinot Noir de plaisir, aux tanins déjà bien fondus et aux arômes de fruits rouges : mûres et griottes.