

Commentaires – Millésime 2006

A la suite du millésime 2005, les vins Klée millésimés 2006 n'ont pas cédé à la tentation du toujours plus : plus de concentration, plus d'arômes, etc, ils ont préféré un changement de style. Le millésime 2006 est donc plus classique, les vins sont légèrement plus secs, mais ce sont des vins très agréables, que nous avons hâte de vous décrire ci-dessous.

La plus belle réussite de 2006 est :

Gewurztraminer Lieu-dit "Kaefferkopf"

Pinot Auxerrois cuvée sélectionnée

Jaune clair et brillant, l'Auxerrois 2006 montre un nez très floral, avec quelques notes de réglisse. La bouche est typique de l'auxerrois, ronde et concentrée, avec malgré tout une belle fraîcheur.

Riesling cuvée sélectionnée

Jaune pâle, avec de légers reflets verts dans sa jeunesse, le Riesling 2006 montre un nez fin, dominé par les fleurs blanches.

La bouche est assez ample pour le millésime mais ce Riesling est bien sec, ce qui en fait le vin idéal pour vos plats de poissons ou de fruits de mer.

Riesling Grand Cru " Wineck Schlossberg "

D'un jaune lumineux, le Grand Cru 2006 se révèle très floral au nez.

La bouche, est corsée avec une belle structure. Assez gras pour le millésime, on retrouve quelques arômes biscuités en bouche, marque d'une jolie concentration. Le côté fruité est relevé par des notes exotiques de pamplemousse et de clémentine.

Pinot Gris " Vieilles Vignes "

D'une couleur jaune or, ce Pinot Gris se montre déjà bien ouvert. Les arômes dominants démontrent une jolie surmaturité, les fruits confits et les arômes de sous-bois se mêlant harmonieusement.

La bouche est puissante et s'accompagne d'arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) et encore de sous-bois.

Il sera parfait sur une volaille ou encore sur un poisson en sauce.

Gewurztraminer Lieu-dit " Kaefferkopf "

Cette année encore, le Gewurztraminer est la plus belle réussite. Le nez est intense, très floral, avec des notes de roses et de violettes.

La bouche est typée, ronde, et marquée par un caractère fruité et épicé.

Pinot Noir élevé en fûts de chêne

Le Pinot Noir 2006 a profité comme le 2005 d'un élevage en barrique de Chêne Français (Allier, Vosges), mais légèrement raccourci, afin de toujours équilibrer les arômes fruités et boisés. D'un beau rouge rubis, c'est un rouge un peu plus léger mais au nez très expressif. La bouche est grasse et les tanins bien fondus.