

+33 3 89 27 25 27
vinsklee@free.fr
13 grand'rue
68230 KATZENTHAL
www.vinsklee.free.fr
www.facebook.com/VignobleAlbertKlee



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]
Maison de Vins d'Alsace

Chers amis, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter le millésime 2013 de nos Vins d'Alsace.

2013 a été un millésime exigeant au vignoble. Un printemps frais, suivi d'un bel été sec ont tracé la voie d'une récolte quantitativement faible.

Le raisin, avec des baies de petite taille, a concentré les caractéristiques du millésime : richesse aromatique, équilibre sucre-acide parfait, concentration des tanins et de la couleur sur le Pinot Noir.

L'enjeu était de presser doucement et longuement la récolte pour en extraire toutes ces qualités et ne pas gâcher ce potentiel.

Rien n'était gagné, mais après de longs mois d'élevage, à la mise en bouteilles, les vins présentent une harmonie, un équilibre très prometteurs et une intensité aromatique qui rappelle 2008 ou 2001, millésimes de référence sur ce critère.

Mention spéciale pour le Pinot Noir, complexe au nez et dont la structure en bouche le classe parmi nos Pinot Noir les plus riches et aptes à la garde.

Enfin, cette année est marquée par un événement majeur :

L'habillage de nos cuvées a été entièrement revu :

Contemporain et élégant, il vous séduira et ornara vos tables.

En fond, les emblèmes de la famille Klee rappelle l'histoire multiséculaire de la famille, propriétaire-récoltant depuis 1624 à Katzenthal !

Le trèfle symbolise à la fois notre nom – Klee signifie trèfle en allemand –, la chance de celui qui le trouve et aussi notre engagement quotidien en faveur d'une viticulture durable.

Nous avons également mis en ligne notre boutique de vente, vous permettant de réaliser vos achats en toute tranquillité.

Mais nous restons convaincus que rien ne vaut une dégustation, à la cave, pendant laquelle nous partageons avec vous notre passion de la vigne et du vin. Alors, joignez le plaisir d'un séjour en Alsace au plaisir des Vins d'Alsace et venez nous rendre visite.

A bientôt,
Odile, Albert et Jean-François KLEE



[Commentaires de dégustation des Vins du millésime 2013]

Tous nos vins sont de propre récolte et issus du Vignoble de Katzenthal.

Nos vins de cépage, AOC Alsace, secs

Edelzwicker (100cl) 2013

Vin d'assemblage, associant l'auxerrois, le riesling et le muscat.

Nez plaisant, finement fruité et frais.

La bouche est souple, franche et gouleyante.

Un vin facile d'accès et capable d'accompagner toute sorte d'occasions.

Pinot Auxerrois 2013

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes, qui accompagne le caractère typique de pain grillé, si plaisant chez ce cépage.

En bouche, le vin est très agréable, facile à vivre. L'attaque souple est suivie d'une bouche ample et bien équilibré.

Un vin plaisir au quotidien.

Riesling 2013

Au nez, les arômes citronnés frais du Riesling donnent la note. Un pur Riesling.

La bouche est fraîche, sèche et gouleyante. Elle laisse s'exprimer les arômes d'agrumes, de citron vert et de mirabelle, avec une belle longueur.

Un beau vin de repas, idéal sur les fruits de mer, poissons crus, marinés, sushis, à la nage, grillés ou fumés.

Muscat d'Alsace 2013

Nez dominé par des notes exotiques et des arômes de fleurs blanches.

La bouche, est assez ample et présente du gras, de façon très plaisante pour un muscat. Les arômes muscatés s'expriment bien en bouche et confèrent un côté très gourmand à ce vin.

Particulièrement recommandé à l'apéritif, il se marie bien avec les fromages de chèvre, les asperges, les poissons fumés et marinés.

Nos vins de grand terroir, riches et concentrés

Pinot Noir « fût de chêne » 2013

Elevé à demi en barriques, à demi en cuve inox, pour préserver le fruit.

Jolie couleur rubis.

Expression aromatique fruitée (fruits rouges, cerise, cassis) avec de légères notes fumées.

La bouche témoigne de la richesse de ce millésime où le rendement en Pinot Noir a été notoirement faible.

Bien structuré, le milieu de bouche est ample et les tanins, bien présents, sont finement ciselés, conférant au vin un caractère souple et harmonieux.

Peut se boire dès maintenant, mais sera encore plus complexe d'ici 2 ans. A boire à 14-15°, avec un carré d'agneau, une viande rouge ou blanche rôtie au four.

Pinot Gris "Vieilles Vignes" 2013

Nez bien défini, témoin de la concentration du millésime. Notes de fruits jaunes, de surmaturation et de miel.

Attaque ample et riche, bouche grasse, flatteuse et bien équilibrée. Belle longueur.

Vin à servir plutôt frais (10°), à l'apéritif et/ou pour accompagner tout un repas : foie gras, terrine, salade gourmande pourront être suivie d'un poisson au four ou en sauce, d'une poêlée de champignons à la crème, ou d'un quasi de veau.

AOC Alsace Grand Cru, l'excellence

Grand Cru "Wineck Schlossberg" Riesling 2013

Nez classique sur ce terroir. Arômes de cédrat et agrumes fraîches, complétés de notes minérales.

L'attaque est franche, suivie d'une bouche ample et avec une belle structure. Un vin complexe et à la fois, un vin frais et gastronomique.

Belle persistance aromatique en bouche.

Vin d'apéritif et de repas, parfait sur une volaille au four (pintade, poulet fermier), un carré de veau, des fromages de chèvre et de brebis frais.

Grand Cru Kaefferkopf Gewurztraminer 2013

Le vin le plus régulier d'un millésime à l'autre. Un grand classique.

Nez typé, litchi et girofle, avec des notes de pamplemousse rose et de bergamote.

La bouche est ample, riche, avec une belle sucrosité, en harmonie avec la puissance de ce vin.

Un très beau vin, taillé pour une garde de dix ans au moins, et qui accompagnera aisément une tajine d'agneau, un canard à l'orange, un poulet au curry ou un bar au lait de coco.

Notre vin effervescent, festif et élégant

Crémant d'Alsace

La robe or très pâle laisse voir une fine colonne de bulles, témoin d'un élevage sur lattes de 18 mois minimum.

Le nez est frais et élégant avec une discrète pointe florale.

En bouche, le vin est sec, avec une note généreuse au palais. Toute la finesse du Pinot Blanc et le corps du Pinot Auxerrois sont optimisés par la Méthode Traditionnelle.

A l'apéritif, il peut être bu soit nature, soit comme base de classe pour un grand "Kir Royal". C'est aussi l'accompagnement idéal d'une choucroute royale.

Nos Spécialités, vins originaux, témoins de notre savoir-faire

Le K à Part – 100% Chardonnay

Le nez est mûr et complexe, entre un fin boisé, les fruits jaunes et des notes briochées.

En bouche, après une attaque souple, le milieu de bouche est droit, ample et bien structuré. La finale est fraîche et élégante et se prolonge avec une belle expression des arômes : notes de vanille, de mirabelle et de brioche toastée.

Un vin aux multiples facettes, qui accompagnera autant un brunch, qu'un poisson fumé, une salade gourmande ou encore une volaille.