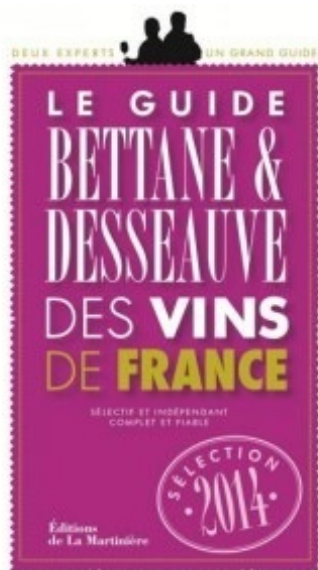




REVUE DE PRESSE

Grand Cru Pfingstberg
Monopole Clos Liebenberg
Lieu-dit Bollenberg



Révélation de l'Année 2014

Domaine Valentin Zusslin

Famille. Leurs ancêtres étaient venus de Suisse, en 1691. Chez les Zusslin, c'est la treizième génération de vignerons qui est actuellement à l'œuvre, avec Maire et son frère Jean-Paul. Valentin, c'était le grand-père. Entre temps, il y a eu Jean-Marie, c'est lui qui a initié beaucoup de changements qui se révèlent aujourd'hui capitaux. Au tournant du siècle, le domaine a même vu les trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années. Marie a fait une école de gestion à Strasbourg, Jean-Paul sa viti à Beaune. « On est arrivé en même temps sur le domaine, l'idée de former ce duo était séduisante. Ça fait 13 ans que ça dure, et ça nous plaît bien. » Une nouvelle génération gambade régulièrement entre les cuves et les piles de bouteille mais il est encore trop tôt pour parler de relève, d'autant que les parents ont à peine la quarantaine...

Biodynamie. Cette école de pensée agricole est aujourd'hui bien répandue en Alsace, la climatologie alsacienne étant plus appropriée que dans d'autres régions plus humides. Ce qui est intéressant, ici, c'est que le premier enthousiaste a été Jean-Marie, c'est lui qui permet au domaine d'être certifié dès 1997. Sur ce terroir au climat quasi méditerranéen du Bollenberg, du Pfingstberg et du clos Liebenberg (la colline de l'amour), la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, en décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche. Des composts maison, des vendanges triées minutieusement, des pressurages longs avec des débourbages précis, des fermentations en levures indigènes, un peu de soufre (ce qu'il faut, sans dogme), des élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine, si quelques lignes suffisaient à résumer au cycle de plus d'un an voilà ce qu'on en dirait. Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, à partir de 2003 : revenir aux labours à l'ancienne, à l'aide d'un cheval. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles

charrues d'autrefois qu'il a
fallu remettre en état...



présenter leurs vins à Paris et déjà, ils étaient sincèrement amoureux de leurs terroirs et de leurs produits. Cet enthousiasme ne les a pas quittés depuis, et à chaque visite au domaine on se laisse imprégner de leur dynamisme rayonnant. Les derniers millésimes ont gagné en éclat et en profondeur, avec des vins tranchants et doits, surtout qu'ici on vinifie aussi sec que possible. Des progrès qui ont permis la réalisation de crémants splendides avec les bases 2010, on est là dans l'idéal de la catégorie.

Pour la première fois dans le Guide des meilleurs vins de France 2014, le portrait de 11 vignerons promus cette année pour l'excellence de leur production.

Alsace

Il se distingue en 2014



Domaine Valentin Zusslin

13 générations, 1 famille, c'est ainsi que la famille Zusslin aime se présenter, elle qui a les pieds dans la vigne depuis 1691.

Dans une Alsace qui se cherche encore trop souvent, Marie et son frère Jean-Paul, respectivement âgés de 37 et 34 ans, arrivés au domaine en 2000 ont résolument pris le parti de poursuivre le virage qualitatif déjà amorcé. Conversion à la culture en biodynamie dès 1997, réflexion sur les rendements, les dates de vendange, les méthodes de vinification et construction d'un outil de vinification adapté et éco-responsable, le domaine produit des vins qui se sont considérablement raffinés au fil des millésimes. Les rieslings du Bollenberg, du Clos Liebenberg et du Grand Cru Pfingstberg sont de superbes expressions digestes et équilibrées de ces terroirs. Des vins épurés qui évoluent avec grâce. Le travail réalisé sur le pinot noir est aussi l'un des plus intéressants d'Alsace et cette cuvée peut concourir avec les meilleures.

Le domaine est promu cette année à **2 ETOILES**

Dynamisme. Je me souviens de ma première rencontre avec Marie et Jean-Paul, c'était au tout début de ce siècle, ils venaient fièrement

2 étoiles /3 signifient:

--

Ces très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, sont des incontournables qui, par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave des amateurs avertis.

11 Domaines avec 2* en Alsace.

Ce guide met en avant le palmarès 2014 des 1300 meilleurs domaines de France, une sélection entièrement renouvelée de 7 530 vins notés et commentés, 70 coups

de cœur et pour la première fois, le portrait de 11 vignerons promus cette année pour l'excellence de leur production.

Extrait :

« Sous le charme des derniers millésimes qui allient densité et pureté, nous accordons une **deuxième étoile** au domaine cette année.

Elle vient récompenser le travail de Jean-Paul et Marie ZUSSLIN, qui poursuivent la tradition viticole familiale née en 1691. Installés à Orschwihr, sur un très joli vignoble, ils forment un duo passionné, charismatique et soucieux du travail bien accompli. Chacun son rôle : Marie à la commercialisation, Jean-Paul dans les vignes et à la cave. Une viticulture en biodynamie depuis 1997, une vinification soignée et un élevage précis résument le travail de ce domaine de référence.

L'EXPRESS

Les Vins : les crémants n'ont rien à envier à bien des champagnes, avec beaucoup de droiture et de saveurs. La série des **rieslings est impeccablement maîtrisée**, avec une très belle pureté en bouche. Le **Clos Liebenberg offre beaucoup de définition et d'allonge**. Plus retenu, mais aussi plus persistant encore, le Pfingstberg 2011 devra être attendu au moins deux ans. Gérant parfaitement le millésime, le 2009 se montre plus charnu, mais pas mou du tout. Enfin, **la production de pinot noir est ici l'une des plus excitantes d'Alsace.** » Olivier Poels

LA REVELATION

Un nouveau grand d'Alsace



Au domaine Valentin Zusslin, à Orschwihr, riesling et gewurztraminer gagnent chaque année en éclat et en profondeur. Ces vins tranchants et droits expriment à merveille les beaux terroirs dont ils sont issus.

Par Guillaume Puzo.

Dans les temps troublés qui suivirent la guerre de Trente Ans, en 1691, les Cisle, originaires de Suisse, s'installèrent en France. Durant le conflit, les pillages avaient saigné nombre de villages alsaciens et plongé la population dans la famine et la misère. Pour remédier au manque de bras, les nouveaux arrivants étaient les bienvenus. On leur donnait même des terres s'ils épousaient une fille de la région. C'est ce que fit Jodocus Cisle, sitôt établi à Orschwihr, avant de se lancer dans la vigne. Progressivement, le patronyme Cisle (prononcez « zisle ») est devenu Zisslin, puis Zusslin, au milieu du XIX^e siècle. Aujourd'hui, la treizième génération est à l'œuvre, avec Marie et son frère Jean-Paul. Ils ont succédé à Jean-Marie qui a initié beaucoup de changements capitaux, et à Valentin, le grand-père. Au tournant du siècle le domaine a vu ces trois générations travailler ensemble pendant une dizaine d'années. Marie a fait une école de gestion à Strasbourg, Jean-Paul, sa « viti » à Beaune. « On est arrivé en même temps sur le domaine, explique la jeune femme. L'idée de former ce duo avec mon frère était séduisante. Treize ans après, cela nous plaît toujours. » Une nouvelle génération gambade régulièrement entre les cuves et les piles de bouteille mais il est encore trop tôt pour parler de relève, d'autant que les parents ont à peine la quarantaine...

A la vigne, le domaine s'est très tôt converti à la biodynamie, puisque la certification est acquise dès 1997, à une époque où beaucoup parlaient de ces pratiques alternatives aux méthodes conventionnelles avec circonspection. Aujourd'hui cette école de pensée (et de travail) agricole est bien répandue en Alsace, le climat étant plus approprié que celui d'autres régions plus humides. Cette volonté d'aller vers une agriculture durable, respectueuse et intégrée dans son environnement, c'est Jean-Marie qui l'a insufflée. Ses enfants maintiennent le cap : composts maison, des vendanges triées minutieusement, des pressurages longs avec des débourbages précis, des fermentations en levures indigènes, un peu de soufre (ce qu'il faut, sans dogmatisme), des élevages longs sur lies fines, avec ouillages chaque semaine... Mieux, Jean-Paul a voulu relever un nouveau challenge, en 2003 : revenir aux labours à l'ancienne. Il a fallu dix années pour concrétiser cette belle idée, avec l'acquisition d'un cheval franc-comtois et l'embauche d'un maréchal-ferrant au domaine, sans parler des vieilles charrues qu'il a fallu remettre en état...

Les 16 hectares de vignes sont concentrés autour de la propriété, sur le Grand Cru Pfingstberg (« colline de la Pentecôte »), car on y montait les animaux après la fête religieuse), le Bollenberg et le clos Liebenberg (« colline de l'amour »). Autant de terroirs au climat quasi méditerranéen, très chaud et sec l'été, où la biodynamie renforce les arômes de fleurs et d'agrumes que les vins développent naturellement, décuplant leur puissance et leur verticalité en bouche.

Dans une gamme où tous les vins bénéficient de la même attention et du même soin tout au long de leur conception, depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille, il faut mettre en avant les rieslings, magnifiques dans leur expression aromatique et leur tension. Les pinots noirs sont également une belle réussite du domaine, dans une région où ils sont parfois un peu légers en couleur et en goût :

«A l'aveugle, ils piégeront bien des amateurs qui leur chercheront une identité bourguignonne. »

Les gewurztraminers s'épanouissent merveilleusement sur les terroirs très solaires du Bollenberg et donnent, en sec comme en liquoreux, des expressions idéalement parfumées.

Enfin ; les crémants proposés en ce moment, à partir d'une base 2010, sont également délicieux et hautement recommandables, avec une persistance épicée pour le blanc.

Pour mieux apprécier ses nectars, le domaine à l'intelligence commerciale de mettre sur le marché ses vins lorsqu'ils ont déjà un peu de bouteille. Actuellement, les millésimes vendus au caveau sont 2003, 2004 et 2006 ; les 2008 vont bientôt arriver. Pour les curieux, il est possible de remonter jusqu'en 2002 et, même, 1985. Les connaisseurs s'en félicitent.



**Cuisine et vins de France : Suivez le chef en Alsace – les coups de cœur de Jean-Philippe Guggenbuhl – La taverne alsacienne.
Hors-série N°20 Septembre-Octobre 2013**



CREMANT ALSACE BRUT ZERO sans soufre ajouté

Le Domaine Valentin Zusslin signe une cuvée brut Nature (non dosée) qui allie une admirable fraîcheur et un joli bouquet de fruits rouges. Un vin estival par excellence qui prépare les papilles au repas et qui montre que bien maîtrisés, les Crémants d'Alsace ne manquent pas d'intérêt.

**LE BAL DES BULLES – LE Magazine du Monde
Dossier VINS D'ETE 2013**



Labour des sols



L'Alsace retrouve son pinot noir

Le pinot noir, le grand cépage des bourgognes rouges, est loin d'avoir livré tous ses secrets. [...] Son instabilité génétique chronique, même en clone, lui donne beaucoup de complexité et il reflète le terroir dans ses moindres détails. [...] Rarissimes autrefois, les belles cuvées se font de plus en plus fréquentes et le 2003, un millésime chaud qui a défrayé la chronique, a largement changé la vision que l'on pouvait avoir de ce vin. Les meilleurs producteurs alsaciens ont compris qu'il était possible de proposer de grands rouges dignes d'intérêt. [...] Les meilleurs vins rouges d'Alsace sont issus des grands terroirs argilo-calcaires, et singulièrement des grands crus. [...]

5 cuvées sélectionnées par Bernard Burtschy pour le Figaro
Pinot noir Bollenberg Harmonie 2010 16.5/20

Le vin est issu du Bollenberg. La robe est assez sombre avec des arômes boisés. Le vin est ample, très jeune avec de la matière. Il demande un peu de patience. Viticulture en biodynamie. 13°d'alcool.

Jeudi 04 juillet 2013 - LE FIGARO



Un grand vin de garde qui fait briller l'Alsace

« Arrivés à la tête du domaine en 2000, Marie et Jean-Paul Zusslin ont immédiatement changé le style des vins. Le pinot noir, qui représente environ 20 % de la production, a été l'une de leurs priorités, avec l'idée de réaliser un grand vin rouge de garde à la hauteur du terroir, le fameux Bollenberg, près de Westhalten. Passage du vignoble en biodynamie dès 1997, tri sévère à la vigne puis au chai, égrappage suivant le profil du millésime, pigeage manuel, aucun levurage, élevage en foudres dont un tiers de neufs, tout est mis en œuvre pour donner naissance à un vin qui s'impose désormais comme l'un des plus aboutis et complets de l'Alsace. Lorsque le millésime le permet, les doses de soufre sont également abaissées au maximum. A découvrir impérativement. »

La Revue des Vins de France n°568 Février 2013





Depuis le passage en biodynamie en 1997, le domaine n'a de cesse d'améliorer la qualité des raisins et des vinifications. Si les vins ont la puissance et la structure de leur terroir d'origine, ils possèdent également une très grande pureté et un toucher de bouche délicat, qui met en valeur la salinité du Bollenberg, du Clos Liebenberg ou du Grand Cru Pfingstberg. Tous les millésimes depuis 2005 sont très homogènes. Le domaine fait désormais partie des grandes maisons alsaciennes.

Bettane & Desseuve Sélection 2013

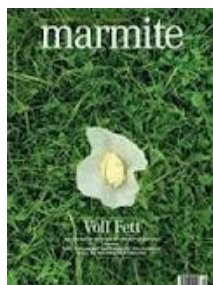


Jean-Paul et Marie Zusslin poursuivent la tradition viticole familiale née en 1691. Installés à Orschwihr, sur un vignoble de 13 ha, ils forment un duo passionné, charismatique et soucieux du travail bien accompli. Chacun a son rôle : Marie à la commercialisation, Jean-Paul dans les vignes et à la cave. Une viticulture en biodynamie depuis 1997, une vinification soignée et un élevage précis résument le travail de ce domaine de référence.

Les vins : intéressant : le crémant brut Zéro offre une bouche droite et bien persistante. La bulle est un rien épaisse. La série des rieslings 2010 est fidèle au style précis et droit de la maison, avec notamment un Pfingstberg somptueux, épuré et très précis. Le pinot noir se montre frais, gourmand et croquant.

RVF – Le guide des meilleurs vins de France 2013

Publié en 2012



MARIE ZUSSLIN

In New York und in Tokio scheinen die Leute den Brut Zéro (ohne Schwefelzusatz) der Familie Zusslin zu lieben. In der Schweiz ist er leider nicht erhältlich. Wer Marie Zusslin jedoch vor Ort, in Orschwihr, besucht und danach fragt, riecht an einem Schaumwein, der gradliniger fast nicht sein könnte. Eher auf der mineralischen Seite präsentiert er sich ohne grosses Theater. Die griffige, reiche und reife Säure und der Duft nach Zitronen machen ihn zum Aufsteller, sein lang anhaltender Körper sogar zum Essbegleiter. Zu Austern? Ein Gedicht! Einverstanden, diese Spezialität ist eher für Leute einen Versuch wert, die schäumende Zuckerbonbons in ihren Kindheitserinnerungen zurückgelassen haben.

Magazine suisse « Marmite » article d'Andrin WILLI numéro de mars 2012

Article du blog **Wines & Y** du 20 janvier 2012 (<http://wineandy.com/>)



Nous avons visité le domaine **Valentin Zusslin**, et devinez quoi : biodynamie quand tu nous tiens, eux aussi font du respect de la terre, des vignes et des hommes une vraie priorité.

La maison a été fondée en 1691, et c'était ce jour là **Marie Zusslin**, descendante de cette famille de vignerons, qui nous a présenté leur façon d'aborder les grands vins d'Alsace.

C'est aujourd'hui Marie et son frère qui dirigent en tandem l'exploitation de 15 ha, et ce depuis 12 ans.

Ce qui était très plaisant « chez les Zusslin », c'est qu'on ne nous parlait pas seulement de vigne, ou de vigneron avec respect : on nous parlait de relations de confiance au niveau commercial, de l'importance du relationnel et du respect de tous les acteurs de la chaîne, jusqu'au consommateur. C'est plus que du bio, c'est du vrai Développement Durable, et de la Responsabilité Sociale des Entreprises, intégrée à chacun des stades : impressionnant qu'une si petite structure agisse ici, et nous parle, comme une grande !

Au niveau technique : de longs élevages, avec le minimum d'intrants possible (aucun en 2010 et 2011 !)

Un pressurage long et très attentif pour avoir un jus de très grande qualité à tout moment des vendanges.

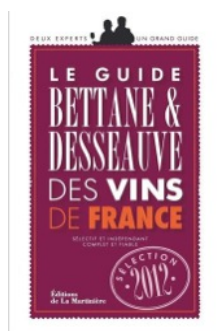
En parallèle à ça, une approche marketing très bien ficelée, une vraie compréhension des consommateurs à l'international : adaptation produit, packaging, communication...

Nous avons vraiment tous été séduits, et ça s'est conclut en apothéose par la dégustation de superbes vins, avec un vrai caractère, mais encore une fois, je laisse notre équipe de petits œnologues vous en parler plus tard.



Marie ZUSSLIN dans les chais du Domaine ZUSSLIN

Publié en 2011



Passage de  à  dans le Bettane & Desseuve Sélection 2012

« ...Le domaine fait désormais partie des grandes maisons alsaciennes »:

"Depuis le passage à la biodynamie en 1997, le domaine n'a de cesse d'améliorer la qualité des raisins et des vinifications. Si les vins ont la puissance et la structure de leur terroir d'origine, ils possèdent également une très grande pureté et un toucher de bouche délicat, qui met en valeur la salinité du Bollenberg, du Clos Liebenberg ou du grand cru Pfingstberg. Tous les millésimes depuis 2005 sont très homogènes, avec quelques grandes réussites dans le délicat millésime 2009. »



« ... domaine de référence » :

Le muscat (Bollenberg Vendanges tardives 2009) est délicieux, avec juste ce qu'il faut de tension. Le riesling Clos Liebenberg 2007 s'ouvre, avec un côté finement crémeux en bouche. Le 2008(17/20) est plus fermé, mais aussi plus grand, avec une très belle définition minéral, mais le Pfingstberg lui passe devant, avec un éclat et une persistance en bouche superbe (18/20).[...] A noter, une remarquable Sélection de grains nobles Bollenberg 2009. (Gewurztraminer Bollenberg- 17,5/20) RVF Guide Vert 2012



Les bulles magiques du Bollenberg

Rien ne doit nous réveiller de l'état d'apesanteur dans lequel nous ont mis le bac, un diplôme universitaire ou le premier amour, peu importe. L'ascension des bulles d'un magnifique crémant rosé du Bollenberg fera vivre nos rêves.

«C'est un terroir magique, fait pour les crémants rosés : ses sols argilo-calcaires ferrugineux, plantés de ceps de pinot noir, leur donnent une fraîcheur et des arômes que d'autres sols ne sauraient leur offrir», annonce fièrement Marie Zusslin, qui gère, avec son frère Jean-Paul, le domaine Valentin Zusslin à Orschwihr.

« Nos vignes profitent d'autant plus de ce terroir très sec – nous n'avons en moyenne que 350 mm de pluie par an, comme dans le Languedoc – que mon père a commencé à y pratiquer la bio-dynamie en 1996. L'enracinement plus profond de nos ceps leur assure non seulement un meilleur approvisionnement en eau, mais donne aussi des notes de minéralité aux vins que nous n'aurions pas avec des méthodes de viticulture conventionnelle », continue la jeune femme.

« De beaux raisins sains sont la base de tout vin de qualité. Pour y parvenir, nous effectuons, au moment des vendanges, un tri dans la vigne et un autre, en cave, sur une table de tri. C'est d'autant plus important que nous travaillons, en cave, sans filet. Si le millésime ne nous donne pas des raisins satisfaisants, alors, nous préférons ne pas produire de crémant », poursuit Marie. Pas question donc de chaptaliser ou d'employer des levures sélectionnées lors de la fermentation alcoolique pour améliorer le goût du vin.

C'est d'abord par la date de la cueillette des raisins que se distinguent les vins à base de pinot noir. **« Un crémant rosé se doit d'être frais et d'un degré alcoolique plus léger qu'un vin tranquille. Les grappes, dont le jus est destiné au crémant rosé, sont donc récoltées une semaine plus tôt que celles qui donneront le pinot noir tranquille, afin de garder plus d'acidité et avoir une moindre accumulation de sucre dans les raisins »**, explique Marie.

En cave, la macération des raisins du crémant dans leur jus ne dure que huit à douze heures, juste assez pour obtenir les arômes et la couleur souhaités. Pour le vin tranquille, en revanche, elle peut durer dix à quinze jours, selon les millésimes. Une fermentation malolactique est effectuée, systématiquement, pour donner équilibre et stabilité au vin de base du crémant.

Après sa prise de mousse en bouteille, le jeune crémant passe au moins deux ans et demi sur ses lies, en bouteille. **«C'est pendant ce temps-là, que ses arômes et ses bulles s'affinent, qu'il acquiert son caractère»**, précise la jeune femme, en souriant, comme si elle parlait d'une personne.

Pourvu qu'il ne soit pas servi trop froid, le crémant du Bollenberg a tout pour plaire: un parfum fruité et élégant, que ses créateurs lui ont donné pour qu'il fasse une bonne impression et une personnalité captivante par sa fraîcheur et sa finesse en bouche.

Aucune de ses fines bulles ne sera regrettée, leur crépitement sera le feu d'artifice de notre fête. Quand l'une éclate, l'autre éclot déjà...

Jürgen Thöne : DNA Supplément culturel "Reflète" du 9 juillet 2011.



*Vendanges 2011 : du 29 août au 24 septembre, température chaude jusqu'à 29 degrés !
Belle qualité de raisins, très beau millésime en perspective.*



DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN

(Producteurs de vins de haute qualité dans les appellations de premier ordre)

«Jean-Paul et Marie Zusslin poursuivent la tradition viticole familiale née en 1961. Installés à Orschwihr, sur 13 hectares de vignoble, ils forment un duo passionné, charismatique et soucieux du travail bien accompli. Chacun a son rôle : Marie à la commercialisation, Jean-Paul dans les vignes et à la cave. Une viticulture en biodynamie depuis 1997, une vinification soignée et un élevage précis résument le travail de ce domaine de référence.»

Olivier Poussier - Les Meilleurs vins de France 2011 RVF

Le guide de référence (7520 vins notés et commentés.)



Trois générations : Valentin et Irma, Jean-Marie et Arlette et, maintenant, Marie et Jean-Paul sont aux commandes de ce domaine. Une famille qui a été pionnière dans la viticulture biodynamique. Depuis presque 10 ans, ils gèrent l'exploitation de façon à former un organisme agricole intégrant plantes et animaux, une unité adaptée aux conditions écologiques locales. Résultat : des vins à la typicité bien marquée, puisée dans les terroirs du Bollenberg et du grand cru Pfingstberg. Un travail effectué surtout par la treizième génération – la famille compte des vignerons depuis 1691 –, les plus anciens ayant d'abord regardé avec circonspection, avant de décider en commun de mettre aujourd'hui en avant la qualité des vins et leur typicité exceptionnelle plutôt qu'uniquement le fait qu'ils soient le fruit d'une agriculture biodynamique. Une chose est sûre : après toutes ces études et choix effectués, toute la famille connaît le terroir sur le bout des doigts. Cela promet de belles discussions.»

Tourisme et Vignoble en France Guide 2011

SOUTIEN à nos amis japonais suite au tsunami du 11 mars 2011:

Message de Melle KAWASAKI

“After 3.11 earthquake, I receive many warm messages from Alsace. They always think about us, with us and send me many products so I decided to organize Alsacian charity party on 24th April(Paques)

I thank you for Maison Ferber, Les Jardins des GAIA, Christian(by Les Jardins des GAIA), sturb, Domaine Weinbach, **Domaine Valentin Zusslin**, Domaine Trimbach and Domaine Zint Humbrecht who donated from Alsace.

I thank you very much and I never never forget your kindness.

The party was great success and many guests enjoyed Alsace wine and they suggested me to have another charity party with Alsace wine.

I thought this is a good idea to PR my favorite Alsace wine and Alsace and I could do in return for your kindness. “



**Vue de la porte d'Entrée du Clos Liebenberg
Oct 2010**

NOS VINS DANS LA PRESSE PAR MILLESIME

MILLESIME 2012 : Le triomphe des Grands Crus

Muscat Bollenberg 2012

« Nez très ouvert de fleurs de printemps, avec un côté éclatant de cédrat. Un vin charnu, doté d'une belle longueur sur de beaux amers. Un muscat élégant et racé ».

5 bouteilles à acheter en priorité !

RVF Juin 2013 n°572 : Le millésime 2012 en Alsace

Gewurztraminer Bollenberg 2012

Dans un registre exotique, on décèle beaucoup de complexité au nez. La bouche doit s'affiner.

RVF Juin 2013 n°572 : Le millésime 2012 en Alsace



MILLESIME 2011 : Une année riche en surprise !

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2011

16,5/20 RVF : Le Guide Vert 2014

Riesling Clos Liebenberg 2011

16/20 RVF : Le Guide Vert 2014

Riesling grand cru Pfingstberg 2010

17/20 RVF : Le Guide Vert 2014

Sylvaner Clos Liebenberg 2011

Nez intense d'herbes séchées et de fleurs jaunes, équilibre sec avec une finale en longueur, salivante.

15.5/20 Guide Bettane et Desseauve 2014



Sésame : arrivé au domaine en 2011

MILLESIME 2010 : Des Vins à la pureté d'expression

Pinot Auxerrois 2010

Nez de fruits exotiques (ananas), bouche salivante et riche, d'équilibre sec, avec une tension sapide en fin.

15,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

Riesling Clos Liebenberg 2010

Un jus plus dédié que le Bollenberg du même millésime, un peu moins de tension mais la même caresse en bouche.

16/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

« Explosif dans ses arômes de fleurs sauvages et d'agrumes, buche tendue et droite »

16/20 Guide Bettane et Desseauve 2013

« Très joli vin profond, avec une bouche tranchante mais suave et des notes d'agrumes confits. Longue finale épurée. » Note : 16/20 RVF : Le Guide Vert 2013

RVF n°559 – Mars 2012 : Les 100 meilleures cuvées 2010

« Voici un riesling très agréable, qui évolue au nez sur des notes de fruits à chair blanche et dévoile un joli milieu de bouche, avec de la chair. Sa belle finale sur le kumquat séduit. » 22 €

« Réussites exceptionnelles » (23 vins sélectionnés sur 161 dégustés)

RVF n°552 – Juin 2011 : Spécial millésime 2010

Riesling grand cru Pfingstberg 2010 (30 vins sélectionnés sur 126 dégustés)

Arôme de noix de muscade, complexité et élégance, beaucoup d'allonge et une longueur intense et savoureuse, finale pure et persistante.

17.5 /20 Guide Bettane et Desseauve 2014

Arôme de noix de muscade, élégance, longueur intense, finale pure et persistante.

17,5/20 L'express Spécial Vin n°3244 – Notre sélection

Arôme de noix de muscade, complexité et élégance, beaucoup d'allonge et une longueur intense et savoureuse, finale pure et persistante.

Bettane & Desseauve : le guide 2014

« Encore prisonnier de sa tension, beaucoup de finesse dans les arômes d'agrumes, très bel avenir. »

17.5 /20 Guide Bettane et Desseauve 2013

« Belle bouche charnue, pulpeuse et savoureuse. On a l'impression de croquer la chair du fruit. »

17/20 RVF : Le Guide Vert 2013 RVF n°559 – Mars 2012 : Les 100 meilleures cuvées 2010

« Un vin d'une très belle délicatesse, avec un côté infusé et très digeste. Il s'allonge sur une matière à la fois nette et pure ».

***Grande réussite* : RVF n°552 – Juin 2011 : Spécial millésime 2010**

Riesling Bollenberg 2010 (23 vins sélectionnés sur 161 dégustés)

Splendides arômes gourmands, agrumes et fruits exotiques poêlés dans le beurre, bouche droite et fraîche, grand équilibre, idéalement sec avec une tension salivante.

16.5/20 Bettane & Desseauve : le guide 2014

Le top 50 des vins qui offrent le bonheur tout de suite !

Bettane & Desseauve : le guide 2014

« La série des rieslings 2010 est fidèle au style précis et droit de la maison. »

15/20 RVF : Le Guide Vert 2013

« Très joli classique. Ample, complexe, avec de l'énergie. Le potentiel est là, à ouvrir dans 5 ans. »
Note : 15.5/20

RVF n°559 – Mars 2012 : Les 100 meilleures cuvées 2010

« Le vin possède un joli moelleux en bouche (3 grammes de sucre résiduel), avec une acidité étincelante et beaucoup d'éclat. Bonne persistance et très belle finale légèrement saline. » 13€

« Grande réussite »: RVF n°552 – Juin 2011 : Spécial millésime 2010

Crémant Brut Zéro Rosé sans soufre 2010

De la vinosité, de la structure, bouche droite et salivante, parfait sur des côtelettes d'agneau.

15.5/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

15/20 RVF RVF : Le Guide Vert 2014

« Cette cuvée brut nature (non dosée) allie une admirable fraîcheur et un joli bouquet de fruits rouges. Un vin estival par excellence qui prépare les papilles au repas et qui démontre que, bien maîtrisés, les crémants d'Alsace ne manquent pas d'intérêt. »

15/20 RVF n°573 – Juillet / Août 2013 : Le cabinet des curiosités alsaciennes d'Olivier Poels.

Le Magazine du Monde 07/13 Dossiers Vins d'été – Le Bal des Bulles.

Crémant Brut Zéro sans soufre 2010

Splendide, fruité jaune et exotique savoureux et gourmand (ananas), bouche ample et savoureuse, fines épices (curry), grand équilibre en finale.

16/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

Splendide effervescent. Fruité jaune exotique (ananas), fines épices (curry).

16/20 L'express Spécial Vin n°3244 – Notre sélection

15/20 RVF: Le Guide Vert 2014

« Intéressant, le crémant brut zéro offre une bouche droite et bien persistante. »

14/20 RVF : Le Guide Vert 2013

Gewurztraminer Bollenberg Prestige 2010

Arômes anisés entêtants, l'équilibre est moelleux mais la bonne acidité est salivante, la légère amertume en fin est tonique et fait oublier la petite liqueur.

16,5/20 Le Guide Bettane et Desseauve 2014

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2010

Il faut encore patienter que ses notes boisées se fondent, belle trame de tannin, densité et bon retour fruité et épicé en fin.

16/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

Densité et bon retour fruité et épicé en fin. A attendre au moins deux ans.

17,5/20 L'express Spécial Vin n°3244 07/2013 – Notre sélection

Le terroir du Bollenberg est exceptionnel par sa biodiversité et sa très faible pluviosité. Adepte de la culture biodynamique, le domaine entretient avec passion ce patrimoine. Entre les orchidées et les tulipes sauvages, les raisins de pinot noirs y mûrissent en bonne compagnie. En 2010, ils ont donné un vin conjuguant intensité, densité, finesse et éclat du fruit de façon magistrale.

Cuisine et vins de France : Suivez le chef en Alsace

Les coups de cœur de Jean-Philippe Guggenbuhl – La taverne alsacienne.

Hors-série N°20 Septembre-Octobre 2013

Le vin est issu du Bollenberg. La robe est assez sombre avec des arômes boisés. Le vin est ample, très jeune avec de la matière. Il demande un peu de patience.

16,5/20 la sélection du « Figaro » jeudi 4 juillet 2013 LE FIGARO

Elancé, élégant, de savoureux arômes de fruits mûrs et de viande fraîche, belle finesse.

15,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2013

Dense et serrée, avec une belle matière et un élevage juste, voilà l'une des cuvées les plus intéressantes de notre dégustation. Elle affiche un beau potentiel.

16/20 RVF n°568 Février 2013

15,5/20 RVF : Le Guide Vert 2013

Pinot Noir Bollenberg 2010

Un nez légèrement fumé, un bon fruité rouge charnu, équilibré et droit, complet.

15/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

15/20 RVF : Le Guide Vert 2014





MILLESIME 2009

Riesling grand cru Pfingstberg 2009

Plus puissant que les 2008 et 2010 qui l'encadrent, il demande encore un peu de temps en bouteille pour se fondre pleinement. Bon équilibre style riche, un peu massif.

16/20 Guide Bettane et Desseauve 2014

17/20 RVF : Le Guide Vert 2014

Plus puissant que les 2008 et 2010 qui l'encadrent, il demande encore un peu de temps en bouteille pour se fondre pleinement. Bon équilibre, style riche, un peu massif.

Bettane & Desseauve : le guide 2014

16/20 RVF : Le Guide Vert 2013

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2009

Plus fumé, plus corsé, plus concentré que 2010, mais un fruité noir un peu cuit qui n'a pas la fraîcheur gourmande du 2010. Le tanin n'est pas aussi fin qu'en 2010, il assèche légèrement.

15/20 Bettane & Desseauve : le guide 2014

Le nez est ouvert sur des notes de cerises fraîches et juteuses. En bouche, le vin déploie un bon équilibre et surtout de la tonicité. Une réussite.

16/20 RVF N°568 Février 2013

15/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Nez Friand. Bouche élégante et longue. Très jolis tanins. Notes de fruit et d'épices montrent la richesse de ce vin gourmand.

Le Point n°2034 du 8 sept. 2011 Spécial Vins

Gewurztraminer Bollenberg Sélection de Grains Nobles 2009

Liqueur d'une pureté magnifique, abricot sec, intense et parfumée, au toucher de velours, allonge et fraîcheur, une incroyable persistance pour un équilibre irréprochable. Une tarte à la thubarbe sera son compagnon de noces.

18,5/20 Bettane & Desseauve : le guide 2014

Meilleurs vins toutes catégories.

Bettane & Desseauve : le guide 2014

Nez discret et confit avec une note de miel, bouche liquoreuse et très pure avec une belle fraîcheur. Finale aromatique, sur les fruits exotiques et les fleurs, avec une pointe de caramel salé et d'épices. Un vin issu de raisin passerillés, tendre et gourmand.

17/20 Bettane & Desseauve Sélection 2012

17,5/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Muscat Bollenberg Vendanges Tardives 2009

Nez pur sur les fleurs blanches et l'abricot, bouche ample, moelleuse et élégante, avec une longue finale parfumée sur le muguet. Toute la pureté d'un grand muscat de terroir se retrouve dans cette cuvée onctueuse et fraîche, sans forcément avoir un vrai caractère confit de vendange tardive.

17/20 Bettane & Desseauve Sélection 2012

17/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Riesling Bollenberg 2009

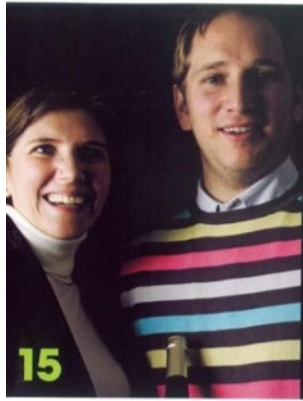
Al dertieng eneratieas anh et wijn maken, d e familie ZusslinE. nd at heeftn iett ot ongelukkeng eleidin dit geval. B uitengewoong evuldeR ieslingR. Ijpe peer, r ijpea ppel, a nanaso ok, passievruchtb, anaan, gember en honing. En dan toch - daar staat deze importeurd ie zichh eeft oegelegdo p kleinev, eelal bio-Elzasboereznic ho p voor - droogi n de mond.

8.5 / 10 GUIDE DES VINS BIO 2012 Hollande : De beste Wijnkoopgids / Harold Hamersma



MILLESIME 2008 : Les vins vieilliront dix ans !

Crémant Brut Zéro sans soufre 2008



ジャン・ポール&マリー・
チュスラン
[ドメーヌ・ヴァランタン・チュスラン]

- A1 デザートで、真実で、ヴァンテージとテロワールと
通い手の情熱が溢れたワイン
- A2 テロワール、ブドウ、人、すべてを尊重する人
- A3 グリーンサラダ、シリアル、マンズタルチーズ、
デザート
- A4 私のミュージシャン、テッド・レド
- A5 1.尊敬の念、2.好奇心、3.笑うこと
- A6 植物学者
- A7 地球を尊重し、人生のバランスをとり、
ワインを高品質にするため



「リースリング・
グランクリュ・
フィングスベルグ 2003」
4725円

アルザスの南部に位置す
る石灰質の砂質土壌の
地。シトラス風味の強い
ミネラル感といたワイン。
最良だった03年は過量よ
り濃厚な仕上がり。
希少性
03-3575-2787
(オエノグループお客様センター)

No Mindless Blonde

This is no mindless Crémant just there to fill up the wine shop's cheaper-than-Champagne section. Nope. Domaine Valentin Zusslin's Crémant d'Alsace Brut Zéro Sans Soufre (\$25) is atypical however you look at it. Starting with the blend: instead of the usual suspects (Pinot Blanc, Chard and Pinot Noir) the blend here is mainly Pinot Auxerrois (95%) with a splash of Chard and Pinot Gris. The grapes are from Clos Liebenberg, a walled vineyard. This confident blanc de blancs proudly markets itself (clearly on both sides of the label) as *brut zero* and *sans soufre ajouté* (no sulfur). This might all seem very gimmicky until you taste the wine and let the expression of the 25-year-old vines take you to a new height. Only older vines could have the concentration and ripeness to counterbalance the lack of dosage (sugar added to balance the sweetness level). The wine just coats your mouth and shows you that age, when played well, can be a major advantage. Editor's Pick [Cynthia Sin-Yi Cheng](#) | February 15, 2012

Zonder suiker (BrutZéro), zonder zwavel en volledigbiologisch-dynamischMho. oi meegenomenishet alsh et dan ook nog lekkers maakt.l s het geval, al is het geen makkelijke wijn. Verre van zelfs. Fort he acquiredta stez oalsz e dat in Engelandz ofijn kunnenz eggen.Z eerd roog.G edroogdf ruit, voorala ppeL.H et ziltev an manzanillasherrVye rse walnoten.M isschiens owiesow el eenC rémant voor droges herry liefhebberOs.o k maare ens proberenb ij nieuweh aring.D at zou nog eense en wi.jn-spijsadvioepsl everena lsd at zou passen.

7.5/10 GUIDE DES VINS BIO 2012 Hollande : De beste Wijnkoopgids /Harold Hamersma

Sylvaner Clos Liebenberg 2008

“Treizième génération de vignerons présents sur le domaine Zusslin...Une longue histoire donc, qui a pris le tournant du bio et de la biodynamie en 1995. Les vins ? Tous signent leur terroir avec une réelle finesse, de l’élégance et de la longueur en bouche, à commencer par le sylvaner 2008 produit sur 20 ares du Clos Liebenberg, monopole du domaine. A découvrir absolument.

Magazine Saveurs n° 179 de Novembre 2010

Pinot noir Bollenberg 2008

[...] « Les sélections draconiennes donnent des cuvées soignées. Exquis pinot noir bollenberg. »

Pudlo Alsace 2011 – Michel Lafon

« Délicieux pinot noir impeccablement vinifié et élevé. A l'aération, il exhale des notes de fruits rouges (cerise, cassis) et d'épices (thym, poivre). La bouche est vive et soyeuse, les tanins fins et serrés. Une gourmandise. »

Le nouvel observateur : n°2391 du 2 au 8 septembre 2010

Riesling grand cru Pfingstberg 2008

17,5/20 RVF : Le Guide Vert 2014

« Grand Vin, intense et profond par sa tension citronnée, il évoluera longtemps. » à boire entre 2012 et 2023.

17,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2013

« La série des Rieslings est de bon niveau; dès le terroir du Bollenberg, la recherche de maturité se fait sentir. La complexité et la persistance que les différents terroirs imposent sont totalement perceptibles. »

18/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Nez de pain grillé, bouche profonde et charnue, avec une acidité bien présente, finale pulpeuse et fine. Un vin racé.

17,50/20 Bettane & Desseauve Sélection 2012

Sec, au fruité acidulé, fin et minéral en bouche avec un léger moelleux bien intégré.

17/20 Bettane et Desseauve guide 2011

« ... les 2008 se livrent avec justesse : le Pfingstberg 2008 est complet et racé. »

17/20 Les Meilleurs vins de France 2011 RVF - Le guide de référence

(7530 vins notés et commentés.)

« Un joli tri confère à ce grand cru un confit qui ne bascule pas dans l'exubérance. La bouche se révèle à la fois dense et serrée. Sa belle acidité et sa plaisante fraîcheur lui donnent relief et persistance »

Sur 136 vins dégustés : note entre 17.5 et 15.5 /20 Les Meilleurs vins de France 2011 RVF

Riesling Clos Liebenberg 2008

Récolté très mur, arômes de pamplemousse rose et de noisette, bouche tendre, saline avec une légère douceur, longue finale. Belle maturité.

16,5/20 Bettane & Desseauve Sélection 2012

17/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Pur et cristallin, fruité au nez avec une trame saline en bouche très fine. Agréable jeune, il vieillira bien et sera un bon compagnon des poissons de rivière.

17/20 Bettane et Desseauve guide 2011

Riesling Bollenberg 2008

HORS GRAND CRU, les plus beaux RIESLINGS DU MILLESIME !

Le nez est franc, la bouche est droite, très sèche et puissante, avec une longue finale acidulée. A carafer.

16/20 Bettane & Desseauve Sélection 2012

15,5/20 Les Meilleurs vins de France 2011 RVF - Le guide de référence

« D'un style floral et muscaté, il reste ferme et frais en finale. »

Notés et dégustés par Olivier POUSSIER

Gewurztraminer Bollenberg Vendange Tardive 2008

Arômes de rose très noble, jus de litchi fin, bouche ample au toucher onctueux, délicat, délicat et intense, les fins amers de mandarine en finale font saliver.

17,5/20 Bettane et Desseauve guide 2014

Délicat et intense liquoreux aux arômes de rose et de litchi.

17,5/20 L'express Spécial Vin n°3244 – Notre sélection

16,5/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Ample, nez de fruits mûrs, profond en bouche avec un léger moelleux bien intégré.

16/20 Bettane et Desseauve guide 2011



Récolte des Riesling Grand Cru Pfingstberg en caissette de 20 kg

MILLESIME 2007 : l'année des gewurztraminers !

En 2007; le choix des dates des vendanges a été déterminant. Lancées trop tôt, elles ont engendré des vins dilués. Déclenchées à temps, elles donneront de jolis flacons, surtout en Gewurztraminer.

Par Olivier Poussier.

Au Domaine ZUSSLIN, nous avons opté pour la deuxième possibilité, pour la patience et la sélection de raisin ayant atteint la complète maturité. Les sélections sont comme chaque année stricte sur des rendements raisonnables ce qui permet de découvrir un millésime très séduisant.

Quelques exemples de dégustation :

Extrait RVF juin 2008 N° 522

Gewurztraminer Vendange Tardive Bollenberg 2007

Elevé dans un esprit très élégant, cette vendange tardive déploie tout un panel de fruits exotiques très fins, jouant à la fois sur les agrumes confits et l'ananas. En bouche, la texture est très tendre avec un fondu pour le moins agréable.

Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

Associe Parfaitement maturité et fraîcheur. Style droit et précis, étoffé mais sans lourdeur. En bouche, trame élégante, bonne rétro olfaction des saveurs.

Note : entre 17.5 et 15,5/20

Les Belles réussites du Millésime 2007, Hors Grand Cru

Pinot Noir Bollenberg Harmonie 2007

Carmin limpide et lumineux, avec une légère pétillance à l'ouverture. Le nez très élégant sur les fruits confiturés (mûre), épices. Arômes bien en bouche, sur des tanins discrets, évolue sur des notes de fruits à l'alcool avec une belle persistance aux touches épicées et poivrées. Superbe matière, dense et élégante qui résiste impeccablement à l'ouverture. Un vin d'exception, à savourer pour lui-même en refaisant le monde entre amis. Garde intéressante.

Le guide CARITE des bonnes adresses du Vin Bio 2011-2012

Un «sans soufre» qui ne manque pas de classe et surtout, parfaitement maîtrisé. Le nez est éclatant de fruit d'une grande pureté, sur le cassis et la fraise fraîche. Le grain de tanin est d'un soyeux étonnant, avec une texture «sur le fruit» superbe.

16/20 Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

Riesling Grand Cru Pfingsberg 2007

« On atteint l'harmonie avec une belle puissance relayée par une trame sèche et une bouche sincère en rétro-olfaction »

17.5/20 Guide Revue des Vins de France

Or jaune lumineux (avec une légère pétillance qui passe vite). Au nez typé minéral, élégant. En bouche fraîcheur, vivacité, légère astringence qui évolue en souplesse sur des fleurs blanches, à l'alcool discret. Longue persistance minérale et fleurie. Élégant et chaleureux Riesling à savourer d'abord pour lui-même ! Garde intéressante pour de beaux plaisirs renouvelés.

Le guide CARITE des bonnes adresses du Vin Bio 2011-2012

Une approche aromatique très vive, tout en éclat, sur un joli fond citronné. La bouche est encore un peu crispée par la fraîcheur mais cela lui va à merveille.

15,5/20, Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

La minéralité de ce terroir de grès se retrouve parfaitement dans ce vin dense, tendu par une acidité fine qui souligne la salinité. Un grand vin.

18/20, Bettane et Desseauve guide 2010

Riesling Clos Liebenberg 2007

16,5/20 RVF : Le Guide Vert 2012

Légère pétillance à l'ouverture qui passe vite, or soutenu et lumineux. Nez sur des agrumes subtils qui demande à s'ouvrir. Attaque souple en bouche qui évolue sur une belle minéralité aux notes d'agrumes. Bien équilibré, alcool discret (et pourtant 14,5°), boire un peu frais.

Le guide CARITE des bonnes adresses du Vin Bio 2011-2012

Avec une belle droiture de bouche et une minéralité affirmée, le 2007 n'est pas encore tout à fait en place et s'exprimera d'ici deux à trois ans.

RVF Hors séries n°19H Novembre 2010 : Les 450 meilleurs crus dégustés en 2010

Ciselé et tendu, ce Clos Liebenberg offre une tension très épurée et élancée. Côté arômes, on profite des notes de citrons vert, de verveine et de pierres frottées.

14,5/20, Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

16,5/20, Les Meilleurs vins de France 2011 RVF - Le guide de référence

(7530 vins notés et commentés.)

Ce terroir à dominante de grès donne des rieslings complexes et précis, que magnifie une culture en biodynamie. [...] Nous préférons les touches grillées, la matière ample et solaire du 2007.

Note : 16/20

RVF juillet/août 2010: les 50 plus grands rieslings d'Alsace

*La belle maturité de vendanges a donné naissance à un riesling complexe qui dévoile un gras et une amplitude sensationnels. **Une race digne d'un Grand Cru !***

Pinot Blanc d'Alsace 2007: une affaire de style...

Le pinot Auxerrois donne des vins plus sphériques que le pinot blanc, aux arômes fumés et confits pouvant évoluer sur des notes de fruits jaunes très proches du pinot gris.

« Plus gras et moins tendu, avec ses notes briochées, le pinot blanc de Valentin ZUSSLIN est dédié à la table. »

Extrait RVF Juillet Août 2008 N°523

Muscat Bollenberg Cuvée Marie 2007

Parfaite adéquation entre maturité du fruit et finesse de la texture. Croquant et épicé, sans jamais basculer dans l'exubérance, ce muscat se montre aussi rafraîchissant.

EN FRANCE magazine Hollandais mai – juin 2011 traduction

"Although The Bollenberg in the village of Orschwihr it not part of the exclusive family of 50 grands crus of the Alsace, it is still a unique wine hill.

The soil consists of chalk containing clay with lots of iron. This creates wines with strong character, very mineral, supported with a nice acidity. Domain Zusslin works according to bio-dynamical principles since 1997. At first sight a muscat wine of four years old seems rather old, but acidity and its mineral character keep it nice and fresh. In combination with its power this creates a nice wine, strong body and rich, with bitters, orange peel and apricots, lush but this with a fresh acidity. Good with asparagus, goat cheese, raw or cooked vegetables"

MILLESIME 2006

Notre coup de cœur en ALSACE

Jamais l'expression « millésime de vigneron » n'a pris autant de sens qu'en Alsace, en 2006...
Maîtrise des rendements, tris lors des vendanges... C'est la main de l'homme qui a fait la différence...

*« ..une parfaite adaptation de la culture
Biodynamique, relayée par une vinification soignée,
donne aujourd'hui de superbes 2006.
Droits, précis et d'une parfaite homogénéité,
ces vins incarnent la pureté
et la dimension de leur terroir.
La biodynamie intelligente mérite un hommage ! »*

**Extrait RVF Juin 2007 n° 512
Olivier POUSSIER**

Crémant d'Alsace Brut Prestige

Originaire du millésime 2006, c'est un crémant ample et vineux, fin en bouche avec une belle acidité.

Bettane et Desseauve guide 2011

Derrière une mousse diffuse et onctueuse, on retrouve tout un panel de fruits blancs confiturés comme la poire, la pêche, mais également une pointe d'amande verte. La bouche offre une matière ouatée et crémeuse.

Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

PORTRAIT :

« Jean-Paul Zusslin dirige avec sa sœur Marie le domaine familial où travaille encore les deux générations précédentes. Cet adepte des pratiques naturelles est intarissable sur leur efficacité à produire les beaux raisins qui bâtissent les vins aromatiques, purs, expressifs et racés qu'ils signent. Il vous emmènera visiter son Clos Liebenberg, petit bijou de nature où ses vignes s'épanouissent.

La dégustation du **Riesling Clos Liebenberg 2006** achèvera de vous



convaincre. Joli nez aux arômes de poire et de pêche blanche, bouche tendre et vive qui distille longuement de savoureux arômes d'agrumes... Un véritable délice. »

Cuisine et Vins *de France* **HORS SERIE Spécial VINS sept-oct 2008**

Riesling Grand Cru Pfingstberg 2006:

Marno-calcaro-gréseux

« Le vin séduit par son caractère épicé et minéral. La bouche est étoffée tout en gardant une trame ciselée sur la fraîcheur et le minéral. Un riesling racé et doté d'une belle persistance. »

Note : 18/20, RVF

Gewurztraminer Bollenberg 2006:

A clean, bright, pale lemon appearance. Scents of honey suckle. It has a rich nose. Very crisp acidity with a nice mouthfilling sweetness.

Revue mensuelle japonaise-Juillet 2012

Un nez encore discret restitue des nuances florales et légèrement confites. La texture de bouche est élancée, disposant d'un gras confortable, bien équilibré par une fraîcheur ciselée.

Gault & Millau, Les meilleurs vins de France 2011

Un vin riche au nez de fleurs séchées et d'épices, qui possède une bouche Presque sèche, ample et minérale avec une longue finale. Superbe profondeur pour un vin qui sera le compagnon idéal de la grande cuisine aux épices.

16/20, Bettane et Desseauve guide 2010



Gewurtzraminer Vendange tardive

«... Si les vins ont la puissance et la structure de leurs terroirs d'origine, ils possèdent également une très grande pureté et un toucher de bouche délicat et souple, avec un moelleux souvent apporté par un bon niveau d'alcool qui traduit le désir de vinifier des vins secs à partir de raisins très murs.

Le même soin apporté au pinot noir et au crémant donne des cuvées au charme fou. »

Bettane et Desseauve Le Guide 2008



Marie et Jean-Paul Cave des crémants 2013

MILLESIME 2005

Riesling Grand Cru Pfingstberg 2005

La découverte de cette grande bouteille est un mérite qui revient à l'ami Thierry Meyer. Et grande elle l'est effectivement. J'ai lu l'analyse technique de ce vin sur le site zusslin.com, comme on doit lire sur Téléràma la critique d'un film qu'on a aimé : APRES !



Le vin est pratiquement ressenti comme sec et je ne devinais pas les 13g+ de sucre restant. Ce qui m'a frappé avant tout c'est la salinité de ce GC affinant un corps volumineux, une sorte de Caucaunibuca du vin (les amateurs de rugby comprendront) capable de filer comme le vent malgré ses 110 kg. Le vinificateur a souhaité préserver sa matière première : la robe à peine voilée me laisse penser à une filtration légère ou absente; le haut niveau de CO2 semble destiné à la carte du dosage faible en soufre...

Aromatiquement, portée par la richesse en extrait sec, la valse des fruits exotiques est bien présente, avec le contrepoint de cette minéralité saline déjà décelée. En bref, la bouteille où se rencontrent puissance et sentiment de félinité.



Ce grand cru présente une belle couleur jaune doré, il est limpide et gras. Au nez, de beaux arômes enivrants vous emportent vers le miel, les fruits mûrs et une légère note de caramel. En bouche, l'équilibre et l'harmonie sont au rendez-vous ; D'agréables touches de fruits blancs mûrs vous séduisent pour arriver sur une finale longue et soyeuse.

Wine & Dégustation décembre 2010

La dégustation «Tous les vins Pfingsberg Grand cru»

Voté le meilleur Riesling 9/10

VINO MATEY Ambassade des vins d'alsace, Bourgogne et Jura

Pinot Noir Harmonie 2005/ épuisé

« Cuvée issue du Bollenberg et produite dans les meilleurs années, le 2005 suit et dépasse même le grand 2003 avec un vin mûr, concentré et très souple, qui offre une bouche profonde et pure. »

16.5/20 Bettane et Desseauve guide 2008



Pinot Noir Bollenberg : versant est

MILLESIME 2004

Riesling Clos Liebenberg 2004

16/20 Carnet de route : Olivier POUSSIER

« Avec sa robe jaune d'or, il exhale d'emblée le fruité caractéristique de ce terroir, avec une note de petits fruits rouge, réellement étonnante. Ces arômes sont élégamment enrobés par une fraîcheur en fin de bouche, fort agréable.

C'est un vin de plaisir, à marier avec un saumon mi-cuit, sauce mangue, ou des ravioles de gambas, petits légumes. Carafé, bien frais, seul en apéritif, il ouvre magnifiquement le palais ».

Magazine En Alsace n°62 août-septembre 2010

Situé en marge du Pfingsberg dont il partage le terroir, le Clos Liebenberg a produit un vin droit, concentré et long avec les arômes de bouillon blanc typiques du millésime.

15,5/20, Bettane et Desseauve guide 2010

Gewurztraminer Bollenberg Vendanges Tardives 2004

« Une vendange Tardive parfaitement structurée, avec un nez d'agrumes confits et d'épices, une bouche moelleuse tendue par une bonne acidité, et une finale presque sèche sur le zeste d'agrumes. »

17/20 Bettane et Desseauve guide 2008

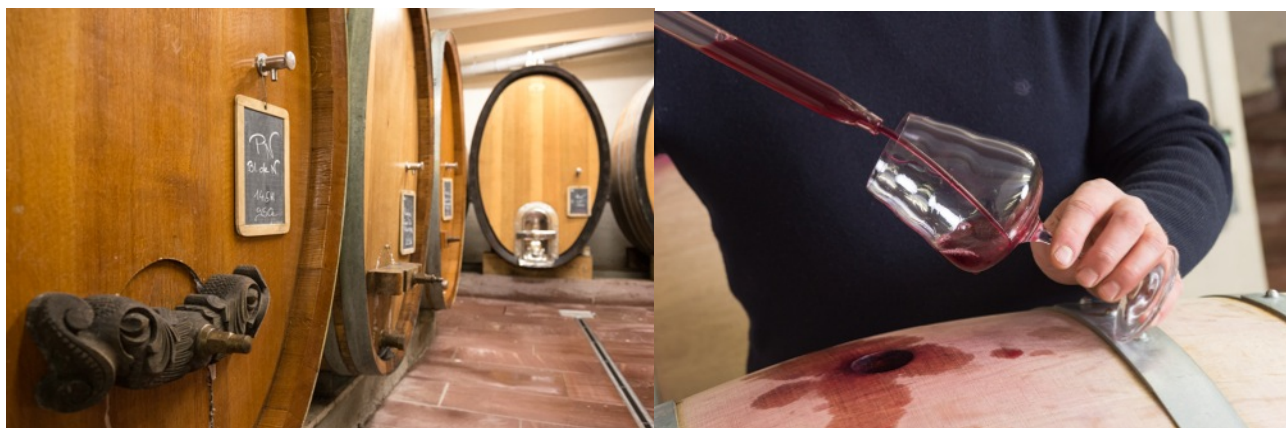
« Arôme de fruits de mangue, litchi, de fleurs, rose mais aussi d'épices ; gewurz signifie épices. Il exprime toute la richesse du terroir du Bollenberg et couronne un repas d'exception. »

Planet Vins & Spiritueux Printemps 2008

Muscat Cuvée Marie 2004

« Un muscat au nez fruits très mûrs et à la bouche ample, l'impression de douceur étant renforcée par la pureté et l'acidité basse de ce vin. »

Bettane et Desseauve guide 2008



MILLESIME 2003

Pinot Gris Clos Liebenberg 2003

« Situé en marge du Pfingstberg dont il partage le terroir, le Clos Liebenberg a donné un Pinot Gris sec très riche ; floral au nez avec une forte minéralité et du gras en bouche. Une grande réussite dans un millésime délicat pour le cépage. »

17/20 Bettane et Desseauve guide 2008



Troupeaux de moutons – Clos Liebenberg

Fermented and aged in large new oak vats which lends weight to the palate – ripe pear, dried apricot and acacia; long spicy finish with a touch of tannin.

Sarah Ahmed, The Wine Detective



Tri en caissettes de 20 kg

MILLESIME 2002

Alsace blanc pur avec peu de soufre (biodynamie en levures indigènes). Un domaine que j'ai redécouvert cette année... Les grands crus (Gewurztraminer 2002, La Chapelle Riesling Pfingsberg 2001) sont puissants et concentrés. Je vous conseille de les carafer et de déguster. Mais aussi les Muscat et Pinot auxerrois qui sont de beaux rapports qualité/prix. Bravo pour ces jeunes...

Jean-Charles Botte : Le guide des vins vivants – Une nouvelle vision du vin naturel

Gewurztraminer Bollenberg La Chapelle 2002



Frisk og grøn næse med grannåle og honning. Kølgt rankt præg med mineraler – en personlighed. Smag med massiv sødme, stor fedme og tilstrækkelig syre. Mere styrke end finesse. 92 point.

Site de Smag&Behag 2011

<http://www.smag-behag.dk/2011/11/alsace-gewurztraminer/>

Couleur jaune ambré, à viscosité élevée, nez opulent, d'or foncé, plein de douceur raffinée, de miel, de nectarines et de rose-thé. En bouche, ce vin presque jaunesurprend par son aspect sec, extravagant et séduisant, tout en restant harmonieux, avec une longue finale.



WINE & Dégustation Janvier 2011, Le vin du mois.

Accueil excellent au domaine, durée de la dégustation : 1h15.

A travers l'ensemble des vins de ce domaine, on retrouve une grande variété aromatique qui fait la particularité de chacun. Les Rieslings sont tous très différents et traduisent bien le terroir d'où ils proviennent. Les vendanges tardives sont fins et élégants. Un petit coup de cœur personnel pour le Gewurztraminer 2002 « La Chapelle ».

Alain Jarlan le 23/05/07

La Sélection de nos spécialistes : Gewurztraminer Bollenberg « la Chapelle » 2002

FIGARO Magazine : Spécial vin 2006

« ...des notes de roses, de litchi tout d'abord, allant vers des notes de fruits blancs confiturés puis d'agrumes confits...Vin superbement équilibré ! »

Accord : apéritif, foie gras d'oie, tajine de poisson, crevettes au gingembre, porc à l'ananas, munster.

Le guide des vins bio MARABOUT

Very nice buttery, perfumed style with some gentle floral notes and a ripe, quite juicy peachy style of fruit. This is structured and dry in the finish, with lots of spice and a bit of alcoholic heat, but lovely balance and real power and structure.

Tom Cannavan

"From the highest parcel in the Bollenberg vineyard this is a powerful but balanced Gewurtz; rich smoky nose and palate with pear, leeches, Turkish delight and spice".

The wine detective Sahra Amehd

« Un vin superbe, ferme et dense... »

La sélection des meilleurs vins de France 2006 Gault Millau.

Riesling Clos Liebenberg 2002

"Un vin sec, de beaux arômes de fruits mûrs, citronné, équilibré, frais. Une finale longue tout en intensité aromatique. Une belle réussite sur ce beau millésime !"

Sarah Ahmed, The Wine Detective

Extremely dry, lemony, very firm fruit quality here, with a fairly closed nose, but a buttery ripeness comes through on the palate. Very steely core to this wine, but the fruit is quite bright and orangy, with a tangy, fresh finish and good length. A step up in intensity though from a different year.

Tom Cannavan

"Mon vin préféré : harmonieux, fin, équilibré. Ce vin est le digne représentant de notre terroir gréseux issu du Clos Liebenberg (monopole)."

Marie Zusslin

Riesling Grand Cru Pfingstberg 2002

"Les Zusslin ont la chance de posséder une belle parcelle sur le Grand Cru Pfingstberg qui a donné un dense Riesling 2002..."

La Revue du Vin de France : Classement des meilleurs vins de France 2006.

*Nez très miel. Bouche ample, riche, miel, finale généreuse. 4g/l résiduels. ***(*)*

La Revue du Vin de France : Grands Crus d'Alsace : 150 cuvées classées par terroirs

"Un grand cru bâti pour vieillir..."

Guide des vins Gilbert et Gaillard.

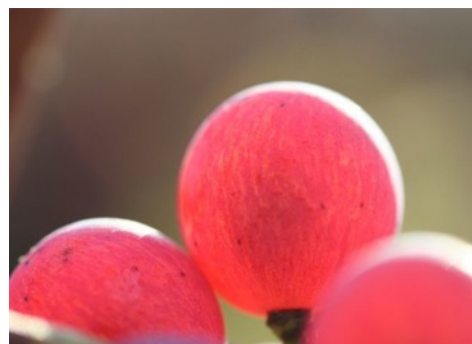
Creamy rich texture, with lime and lime blossom and a minerally tang to the long finish.

Sarah Ahmed, The Wine Detective

"Un vin fait d'élégance et d'expression ! Un vin à superlatifs !"

Marie Zusslin

Notre conseil : à carafier avant le service.
Dégustez-le avec des vieux comtés ou des crustacés mais aussi en apéritif pour les amateurs de vins secs !



Only 28 hl/ha yield. The nose has a very composed, firm white fruit character with a hint of honey and lovely ripeness. The palate has a racy, lime and lemon fruit character with a fatness and waxy richness. But the minerality and almost salty dryness comes though into a very long finish.

Tom Cannavan uk august update 2006

**Dans la mention : Vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique
Tom Stevenson**

**Le Domaine Valentin ZUSSLIN figure dans le top 10 des domaines Viticoles
(sélection au niveau Mondial) ayant :**

*Le meilleur rapport qualité prix
Wine Report t 2007*

*La Meilleure progression qualitative
Wine Report 2005*

« L'Alsace, un balcon ensoleillé sur le Rhin. Le vignoble le plus septentrional de France laisse libre cours à des cépages tellement divers qu'ils donnent des vins secs, frais et floraux : l'impression de croquer le raisin... »

FIGARO Magazine : Spécial vin 2006 (08/2005)

La sélection de nos spécialistes : *Gewurztraminer Bollenberg « la Chapelle » 2002.*

Classement des meilleurs vins de France 2006

« Les Zusslin ont la chance de posséder une belle parcelle sur le Grand Cru Pfingstberg qui a donné un dense riesling 2002, et sur la meilleure partie du Bollenberg où les rieslings 2003 et 2001 se montrent également très réussis. »

La revue du vin de France : Le Guide 2006

« ...Riesling, muscat, pinot auxerrois, pinot noir, pinot gris et crémant imposent leur originalité. Le terroir et le cépage se sont alliés d'une fort belle manière, révélant complexité des arômes, matière, gourmandise. [...] la foi du terroir fait la force de cette maison sérieuse et dynamique. En bio évidemment. »

En Alsace, magazine : 8 Vignerons en vogue. (Hors série ETE / 2005)

« ...Notre objectif est de produire des vins sains par des méthodes saines, c'est-à-dire en préservant l'environnement. La production de vins de qualité passe par le respect de l'environnement, affirme JeanPaul Zusslin »

L'est agricole et viticole



LES REVELATIONS

Domaine ZUSSLIN : Révélation ALSACE

«...Dès le millésime 2000, les résultats se font sentir avec des vins bien définis. Avec les 2001, ils rejoignent le camp des grands vins d'Alsace, ce qui est une belle performance. Avec le Grand Cru Pfingstberg à qui il faut donner la noblesse due à son rang et quelques belles parcelles dans le Bollenberg qu'il faut valoriser, un beau challenge les attend. »

Gilbert & Gaillard Guide Vin 2005

« ...le domaine Zusslin monte de génération en génération. Depuis 2000, les terroirs sont bien présents et s'expriment grâce à des sélections strictes dans les vignes, à un pressurage doux, une vinification subtile avec un minimum d'intervention... »

Biodynamics Wine Guide Par Monty Waldin (Edition 2005)

TOM STEVENSON Global reports

Fastest - improving producers

Parmi le top 10 des meilleurs progressions au niveau mondial.

Mention : Vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique.

5 Talents en Alsace dont Marie Zusslin « ...les vins affichent une pureté de grand style, une belle concentration, de l'expression dans les finales... »

RVF NOV 2004

Le livre d'Or des Jeunes Talents du Vignoble Français

