

LES CÉPAGES

LES VINS DU DOMAINE SYLVIE FAHRER & FILS

LE PINOT NOIR

Ce vin, déjà cultivé au Moyen-âge, cache derrière sa robe au rouge léger et brillant une identité aromatique marquée qui séduit par ses fragrances de petits fruits rouges (cassis, framboise, cerise noire) auxquelles viennent s'ajouter une belle structure et une grande persistance en bouche. Ses tanins soyeux se prêteront volontiers à une garde de 4 à 6 ans. Sa finesse se révélera au palais avec des grillades, de la palette de porc fumé, du Baeckeoffe ou des fromages.

Le Pinot Noir a trouvé son terroir dans les sols de Saint-Hippolyte, ce qui lui a valu l'appellation Rouge de Saint-Hippolyte. Nous le travaillons avec des rendements plus faibles, récolté exclusivement sur les coteaux du château du Haut-Koenigsbourg. Ce rouge sera plus charpenté et plus corsé qu'un Pinot traditionnel, c'est un vin de garde qui évolue très bien avec le temps. Vous pourrez le conserver jusqu'à 15 ans en fonction des millésimes. Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges, gibiers et fromages.



LES CÉPAGES



LE RIESLING

Le Riesling se décline principalement en vins secs. Cultivé au lieu-dit Silberberg (montagne d'argent en Allemand), les sols argileux et calcaires du piémont des Vosges lui apportent volume, structure, élégance et une fine acidité. Sa robe limpide et brillante, sans excès d'onctuosité, déploie une teinte jaune pâle aux reflets verts dans ses premières années avant d'évoluer vers des nuances plus dorées avec le temps, qui se traduisent en bouche par des notes fraîches et minérales. Ses arômes d'agrumes et de fruits délicats en ont fait le cépage rhénan par excellence. La délicatesse de ses arômes en fait un vin de grande élégance qui se gardera volontiers deux à dix ans. Il se marie très bien avec les fruits de mer et les poissons, la volaille et les gâteaux aux noix.



LE MUSCAT

Deux variétés de Muscat sont cultivées en Alsace. Le Muscat dit « à petits grains » ou « Muscat d'Alsace » et le Muscat Ottonel qui est historiquement un hybride du Chasselas et d'un autre Muscat.

Le vin est de couleur jaune clair avec de légers reflets argentés.

C'est le meilleur exemple de vin avec des arômes primaires. La puissance olfactive fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est complétée par de subtiles notes florales.

Vinifié sec, il donne réellement l'impression de croquer le raisin. La fraîcheur et la pointe de fine amertume contribuent à la spontanéité et à l'harmonie du vin.

C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse. Grâce à son caractère sec, le Muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Il est d'ailleurs proposé en apéritif sur les meilleures tables de la région. Le Muscat est également très apprécié avec les asperges. Il met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus (préparations à la vapeur, plats végétariens ou asiatiques).



LES CÉPAGES



LE PINOT GRIS

Le Pinot Gris donne naissance à des vins secs, moelleux (vendanges tardives) ou liquoreux (sélection de grains nobles). Ces vins opulents se prêtent volontiers à une garde de trois à dix ans. Sa robe jaune-vert, dans les premières années, s'approprie des reflets dorés voire ambrés avec le temps. La finesse de ses arômes laisse place à une grande classe en vieillissant. Les nuances fruitées de ses débuts se transforment subtilement en parfum rappelant les sous-bois. Persistants et charpentés, malgré leur faible niveau d'acidité, ces vins se révèlent exceptionnels par leur puissance en bouche. Pleins de noblesse, ils livreront la complète palette de leur complexité, mis en carafe quelques instants avant d'être servis avec un plat de poissons de rivière, une choucroute, des volailles ou des fromages.

LE PINOT *BLANC*

Reconnu pour être le plus gouleyant des vins alsaciens, sa palette d'arômes riche et délicate (pêche, abricot, agrumes et fleurs blanches) et sa robe aux reflets jaunes pâles laissent deviner un vin frais et souple aux notes épicées en bouche. Ce vin équilibré accompagnera de nombreux plats. Il est recommandé de le déguster jeune (un à deux ans).

De plus en plus nous le retrouvons sous forme de crémant car sa fraîcheur et son fruité permettent l'élaboration de crémants frais et légers.



LES CÉPAGES



LE GEWURZTRAMINER

Apparu à la fin du 19^{ème} siècle en Alsace, le Gewurztraminer, issu d'un cépage plus ancien – le Traminer rose – est devenu l'emblème incontesté du vignoble alsacien. Le Gewurztraminer se différencie des autres cépages par la couleur rosée de ses baies à maturité qui lui donne en bouteille une subtile robe jaune aux reflets dorés. Velouté en bouche, il dégage des arômes caractéristiques de fruits exotiques, de rose et de pain d'épices (Gewürz signifie épices en Allemand). Le terroir alsacien, propice à son expression, lui donne des notes florales et élégantes qui en font un vin chaleureux pouvant être décliné en vins secs (peu sucrés), moelleux (vendanges tardives) ou liquoreux (sélection de grains nobles). Le bouquet inimitable et d'une grande intensité de ces vins corsés et bien charpentés est particulièrement apprécié en apéritif ou pour accompagner le foie gras, les plats relevés, les fromages corsés tel que le Munster ou encore les tartes aux fruits. Les amateurs de bons vins le conserveront à la cave entre deux et dix ans.



LE SYLVANER

Le Sylvaner est l'un des plus vieux cépages d'Alsace, longtemps cultivé en masse pour ses rendements excessifs apportant peu de fruité, il a été durant les années 70-80 arraché en nombre afin de laisser la place au Pinot Gris qui était le cépage en vogue à l'époque. Aujourd'hui, quasiment effacé du vignoble alsacien, le Sylvaner retrouve ses lettres de noblesses car travaillé sur des terroirs plus pauvres afin de faire ressortir tout son caractère sec et racé, il offre une palette aromatique intense. C'est un vin sec de caractère qui vous désaltérera à l'apéritif mais sera surtout un très bon compagnon d'une choucroute, d'un poisson ou de la typique potée alsacienne le « Baecheoffe ».

