



## Dîner Alsace : Domaine ZINCK

15 décembre 2017

Soirée animée par Pascale Proust-Zinck

35 participants

Mme Zinck a présenté un joli diaporama très pédagogique. Le vignoble d'Alsace bénéficie de deux atouts majeurs : un climat sec et continental, protégé par la chaîne des Vosges et un terroir très complexe grâce à l'effondrement de la plaine du Rhin.

Leur vignoble est situé à Eguisheim à 5 km au sud-ouest de Colmar. Ce village est très connu depuis qu'il a obtenu le trophée de « plus beau village de France ». Paul Zinck l'a créé en 1964 et la superficie n'était à ce moment-là que de 2 hectares de vigne car tous les paysans pratiquaient la polyculture. Philippe Zinck (le mari de Pascale Zinck) a porté la superficie à 8 hectares en 97 et il est étendu sur 17 hectares désormais. Les vignes sont situées sur 2 AOC : Eguisheim et Gueberrschwihr. 70% de la production est vendue à l'export.

L'effort est concentré sur la vigne : en culture raisonnée depuis 2008, la culture s'oriente vers le bio depuis 2011. L'ensemble de leur vignoble est en bio même s'ils n'ont pas encore obtenu la certification. Ils seront certifiés biodynamie en 2018.

Le style de la maison est de faire des vins secs en développant la minéralité. Il n'y a donc pas ou peu de sucre résiduel et ces vins sont destinés à accompagner les cuisines du monde.

Le pressage est particulièrement long (4 à 6 heures) et la cuvaison se fait en cuve inox pour 90% et en vieux fûts de chêne pour les 10% restants. Progressivement, ils passeront aux foudres en bois pour permettre une meilleure oxygénation. La vinification parcellaire leur impose d'avoir 64 fûts ou cuves.

Il existe 3 niveaux de qualité : Portrait, Terroir et Grand Cru plus l'appellation Crémant

- **La gamme Portrait** est issu de terroirs limoneux en bas de coteaux. Il est sur la typicité du cépage, bien équilibré et facile à boire. Il convient de le boire dans les 2 à 4 ans et le bouchon est à vis depuis 2004.
- **La gamme Terroir** est issue de raisins élevés en milieu de coteaux sur un sol argilo-calcaire. L'enracinement profond permet d'obtenir un vin complexe et minéral.
- **La gamme Grand Cru** est issue du vignoble Eichberg à Eguisheim et du vignoble Goldert à Gueberrschwihr. Le 1<sup>er</sup> donne des vins délicats et longilignes, le 2<sup>nd</sup> des vins aériens et minéraux. Ils sont puissants et peuvent se garder 10 à 15 ans.

### ♥♥♥ Crémant brut

Méthode champenoise avec un vieillissement sur lies de 24 mois. 60% pinot noir, 30% chardonnay et 10% pinot gris. C'est l'assemblage de 3 millésimes : 80% 2014, 15% 2013 et 5% 2012. Belle robe jaune d'or. La bouche est ample et fruitée et le final est vif. Globalement, il est complexe et très vineux.

Le crémant rosé est élevé 12 mois sur lies et est fait à partir de 100% de pinot noir.

### ♥♥♥ Sylvaner Terroir 2016

Ce cépage est sous-estimé car les rendements sont trop souvent trop généreux. Ce sylvaner est excellent avec des arômes floraux et végétaux. La bouche est intense avec du gras et un final sur la fraîcheur. Il a très bien accompagné le carpaccio de truite et dorade sauvage aux baies roses.

Nous voilà réconcilié avec le sylvaner !!!

### ♥♥♥ Riesling Terroir 2015

Comme promis ce vin est sec et ceci est à noter pour ce très beau millésime. Le nez est assez effacé mais la bouche est ample avec du gras et beaucoup d'arômes (fruits exotiques). Belle longueur.

Ce vin a dominé les coquilles Saint-Jacques par ailleurs excellentes.

### ♥ Pinot gris Terroir 2016

Robe dorée. Arômes sur les fruits à chair jaune. Gras en bouche avec comme promis une structure minérale en fin de bouche.

A bien accompagné les fromages (vieux Comté et Cheddar)

### ♥ Gewurztraminer Grand-cru Eichberg 2013

Belle robe et beau nez. La bouche est assez intense avec une association équilibrée entre des arômes de fruits exotiques et des notes poivrées très bien perçues. A bien accompagné le dessert à la mangue quoique ce dessert ait atténué les notes poivrées.

## **Vous trouverez sur le bon de commande 2 autres vins de la maison Zinck :**

- Du Muscat Terroir 2015 parce que le muscat d'Alsace est un vin sec, délicieusement parfumé qui fait un malheur sur les plats aux asperges ! Essayer c'est l'adopter !
- Et un Gewurztraminer vendanges tardives Terroir 2015 parce que c'est un vrai petit bonheur sur la cuisine exotique asiatique ou les curry indiens, les fromages bleus et les desserts aux fruits exotiques. (proposé par 3 bouteilles)