

Déguster Un edelzwicker



Leader Price.

La mention « Edelzwicker » est l'une des originalités alsaciennes.

Paul Fahrre à Orschwiller propose un Edelzwicker 2011, un vin agréable, gouléant, légèrement muscaté et floral et qui a eu un « Coup de cœur de Jean-Pierre Coffé ». L'animateur de radio et de télévision, le critique gastronomique, l'écrivain, le cuisinier et comédien participait à la sélection des bouteilles destinées à la Foire aux vins chez

Il s'agit de cuvées issues d'un assemblage de deux ou plusieurs cépages blancs de l'AOC Alsace. Ici, les cépages sylvaner (35 %), muscat (35 %), pinot blanc (15 %) et riesling (15 %).

Le vignoble Paul Fahrre se trouve principalement au pied du Haut-Koenigsbourg. Il est constitué à 60 % de vieilles vignes de plus de 25 ans.

Le domaine est situé au carrefour de la Route des Vins et de l'Alsace touristique où se croisent aussi les chemins vers le grand cru Praelatenberg, vers la Montagne des singes, la Volerie des aigles et l'un des Parc des cigognes et des Loisirs d'Alsace.

Le Praelatenberg est entre les mains, pour l'essentiel, des vignerons d'Orschwiller, tous d'excellents vinificateurs.

Le domaine Paul Fahrre (6 ha) vient d'être repris par Jean-Yves

Fahrre. La ligne directrice : aboutir aux raisins les plus murs possibles. Parmi les autres exigences : une densité de plantation de 4500 à 6000 cepa par hectares qui garantissent une concentration naturelle toute en finesse.

En 1938, Marcel Fahrre avait installé la ferme dans l'ancien bailli du Haut Koenigsbourg à Orschwiller, et effectué la première mise en bouteille à la propriété en 1950. Vingt ans plus tard, Paul Fahrre se consacre exclusivement à la culture de la vigne. Dès 1980, les premières bouteilles de crémant d'Alsace sont élaborées au domaine.

Denis Ritzenthaler

■ **GOÛTER** Vins Paul Fahrre 3, place de la Mairie 67600 Orschwiller, Tél. 03 88 92 86 57 ; site : paulfahrre.fr
Courriel : vins@paulfahrre.fr
Prix : 4 €.