

CEP BAULOIS DINER DU 20 JUIN 2024 : VINS D'ALSACE

Alsace : 8280km² / 2 millions d'habitants / 119 communes / 637 AOC AOP

Le vignoble s'étend sur toute la région, de Wissembourg au nord jusqu'à Leimbach au sud.

On trouve 7 cépages : Sylvaner

Pinot blanc

Pinot gris

Muscat

Riesling

Pinot noir

Gewurtztraminer

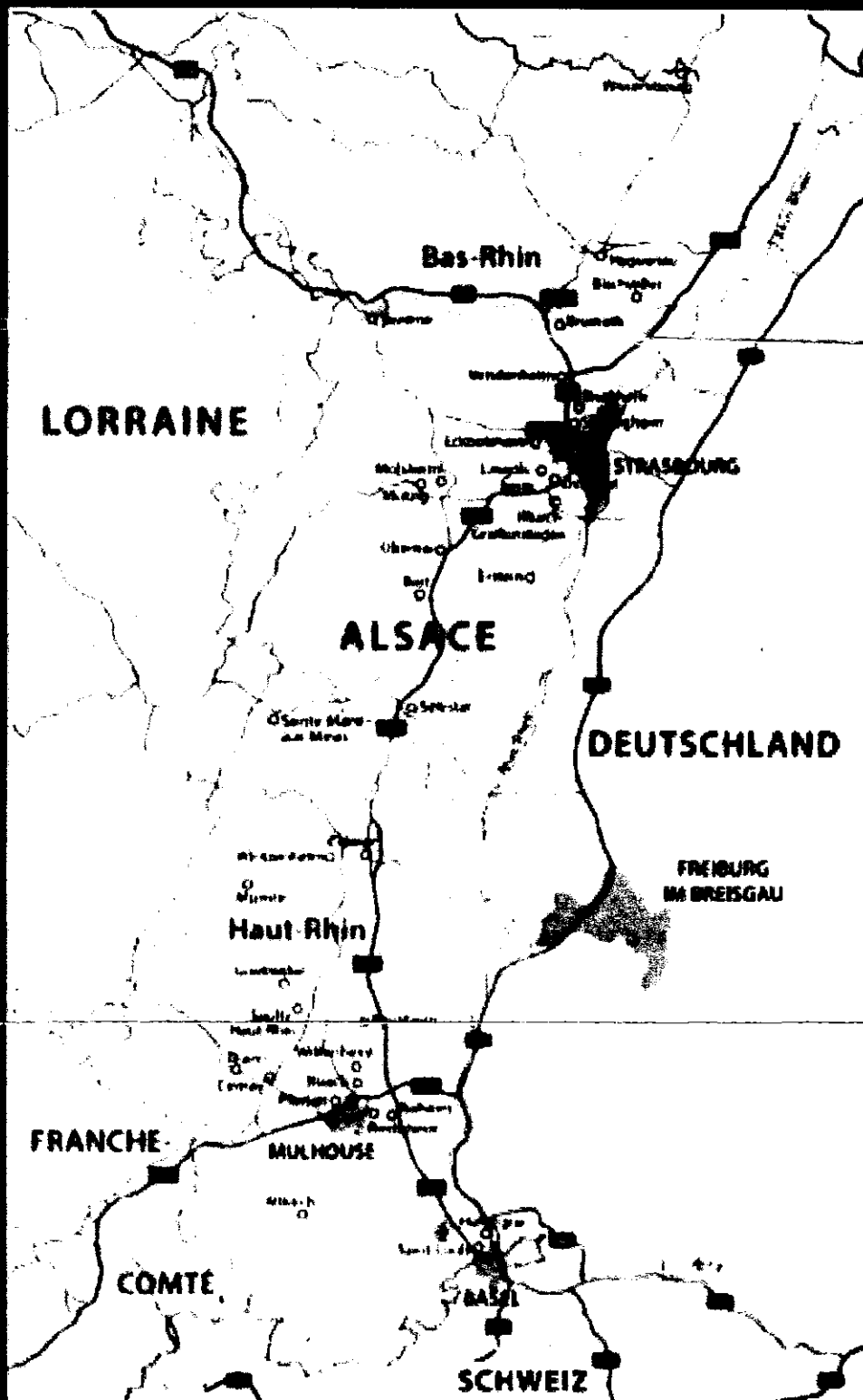
Ce soir nous boirons les vins d'un seul vigneron Vincent Spannagel de Katzenthal.

MUSCAT : mélange de muscat petits grains (méditerranée) et de muscat ottonel (vallée de la Loire). Belle robe jaune or blanc. Arômes de cassis, violette. Gout de cassis et pêche jaune.

RIESLING :premier cépage d'alsace, 28% du vignoble. Belle robe jaune or. Aromes de citrons et de poire.

PINOT NOIR : apparait au moyen âge venant de Bourgogne. Cépage à jus blanc. Il faut faire macérer les pulpes : quelques heures on obtient du rosé, le temps de la fermentation alcoolique on obtient du rouge. Belle robe rouge vif. Arômes de cerise noire, mûre, épices.

Gewurtztraminer : le cépage d'origine vient du sud Tyrol italien dans la zone du Tramin, le sauvagnin rosé . Depuis 1870 il a été remplacé par sa forme la plus aromatique le gewurtz. Le Dörfburg est un grand cru avec une belle robe jaune or foncé. Des arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) et d'agrumes confits.



Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 20 Juin 2024

M

Entrée

Duo de saumon, en tartare et en
gravlax, crème à l'aneth

M

Plat

Magret de canard rôti, frites de
panisse et mini-ratatouille

M

Dessert

Sablé citron, crémeux basilic,
mousse de fruits rouges

