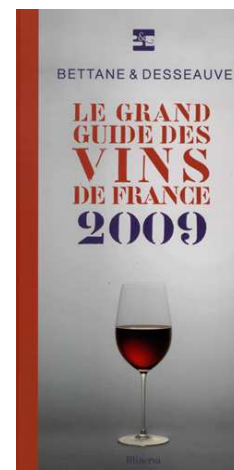


# LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

BETTANE & DESSEAUME

Domaine JOSMEYER (Wintzenheim) 



## **Pinot Gris Grand Cru Brand 2006 18,5/20**

Très grand brand sec, magnifique de finesse et de profondeur. Le cépage apporte une touche de gras qui rend le vin parfaitement équilibré.

## **Pinot Gris Grand Cru Brand 2004 17/20**

Le vin est aromatique avec un équilibre légèrement doux, dense en bouche avec une finale longue.

## **Riesling Grand Cru Brand 2007 18/20**

Un vin au nez d'agrumes mûrs, minéral et profond en bouche avec une acidité très fine. Le vin est concentré, avec du gras et une finale longue. Gros potentiel à garder.

## **Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2006 19/20**

Magnifique vin mûr au nez fruité, ample et profond en bouche avec une grande pureté. La puissance du vin est domestiquée par un élevage long sur lies qui lui donne une grande pureté en bouche. Un vin de garde déjà séduisant.

## **Gewurztraminer Grand Cru Hengst 2005 18,5/20**

Un vin d'équilibre sec au nez racé, fumé et épicé, qui se montre profond en bouche, ample avec une finale épicée.

## **Pinot Gris Grand Cru Hengst 2005 18,5/20**

Un grand Hengst au nez de froment et de coing, quasiment sec en bouche avec une forte concentration et une minéralité intense.

## **Riesling Grand Cru Hengst 2007 17,5/20**

Récolté mûr, c'est un vin puissant, riche en bouche avec une longue finale. Un vin très prometteur.

## **Riesling Grand Cru Hengst Samain 2005 19/20**

Un vin au nez frais sur la carambole, miellé et très pur. La bouche est saline, profonde et d'une pureté cristalline. Une expression exotique du Hengst, remarquable dans son équilibre en bouche.

## **Gewurztraminer Les Folastries 2007 15/20**

Le vin est aromatique avec de fines notes de rose et de poivre, sec en bouche avec une finale épicée.

## **Gewurztraminer Vendange Tardive 2006 16/20**

Le nez est complexe avec des notes d'écorce d'agrumes, de caramel et d'abricot. Bel équilibre en bouche, à la fois onctueux et fin. Une superbe vendange tardive.

## **Muscat 2007 15/20**

Un muscat sec d'une grande fraîcheur au nez avec des arômes de fleur de sureau et d'agrumes, croquant en bouche avec une longue finale sur le raisin frais. Parfait vin d'apéritif.

## **Pinot Auxerrois « H » Vieilles Vignes 2007 17,5/20**

Les vieilles vignes plantées sur le grand cru Hengst donnet un vin frais et floral au nez, ample et profond en bouche avec une forte densité. Un terroir de grande garde à encaver comme un grand cru.

## **Pinot Blanc Mise du Printemps 2007 15/20**

Un vin aromatique et mûr, dense en bouche avec une acidité fine très présente qui donne de la fraîcheur en finale. Un vin de tous les jours qui transforme chaque jour en occasion spéciale.

## **Sylvaner 2007 15/20**

Un sylvaner au nez floral, net en bouche avec du gras et une grande pureté. La finale est très longue sur les fleurs et les épices. Un superbe vin.