

French organic wine guide

jeudi, 03 septembre 2009

Sang de la Terre published a new wine guide this autumn only about french organic wines. 3 Klur wines have been selected, 2 of them with a "coup de coeur" special mention for exceptional wines: Gewurztraminer vendanges tardives 2007, Pinot gris Klur 2007. rResling Klur 2007 is qualified as a very good wine. More about the tasting notes: in french this time: . " Vendanges tardives 2007 parfaite maîtrise de la sur-

maturité. Superbe. La robe est d'or clair; Issu de vignes cinquantenaires et de petits rendements (20hl/ha), ce flacon offre un nez intense et complexe où se mêlent arômes de fruits exotiques (mangues, papaye), touches de miel et de raisin à parfaite surmaturité. L'attaque, vive et nerveuse, laisse la place à une bouche souple, ample, volumineuse, qui mêle sucres résiduels bien gérés et digestes pour conclure sur les arômes exotiques et tropicaux. La finale est longue et persistante. Non collé. Accord gourmand:mangue pochée à la fleur de lotus ".

Le pinot gris 2007: "un pinot gris exemplaire. Née de vignes quadragénaires, habillée de jaune paille aux reflets clairs, cette cuvée affiche d'emblée un nez intense, au fruité marqué et très élégant, qui mêle dans un bel équilibre poire, pêche et mirabelle. L'attaque franche et droite témoigne d'une parfaite maîtrise de la tension et de la vivacité. La bouche, ample et charnue déroule une belle matière évoquant les fruits blancs, le miel, l'accacia. La finale est toute en harmonie. Accord gourmand: blanc de volaille poché puis crémé, topinambours revenus"

Le riesling 2007: "superbe riesling en devenir, mais déjà tellement bon. Né de vieilles vignes, ce vin s'annonce dans sa robe jaune clair aux reflets argentés par un nez complexe, minéral, presque iodé, où s'entremêlent notes de citron vert, touches florales (acacia), pointes minérales (terre blanche, hydrocarbure). L'attaque tendue, nerveuse, acidulée laisse place à une bouche structurée par une matière vive et rafraichissante et un fruité agréable sur les arômes du nez. La finale est salivante à souhait et de très bonne persistance. Non collé, non filtré. Accord gourmand: araignée de mer, gelée de crustacés"