

SYLVANER

« LUTZELTAL » 2024

Agathe Bursin



Situation : Œnologue, Agathe Bursin a réalisé son rêve : reprendre les vinifications sur le domaine familial, qui apportait ses raisins à la coopérative depuis la mort de son arrière-grand-père. Installée en 2001, elle exploite avec passion et méticulosité le petit vignoble qu'elle agrandit peu à peu (7 ha). Elle propose des vins de terroir, issus notamment du grand cru Zinnkoepflé. Aujourd'hui converties en bio, les vins de la vigneronne atteignent les sommets de la production Alsacienne.

Encépagement : 100% Sylvaner

Terroir : Sols calcaires

Température de Service : 8 à 10°C

Potentiel de Garde : 20252029

Observations : Lutzeltal, ou le « Petit Vallon » en alsacien, est situé juste au-dessus du mythique Clos Landelin. Voici l'un des meilleurs Sylvaner, sur un terroir pauvre de Lutzeltal, où ce sylvaner exprime tout en pureté où minéralité et tension s'harmonisent à la perfection. Des notes de citron vert, cédrat confit, nectarine, iodé, végétal et floral. La bouche est vive et tendue, immense persistance sur un minéral juteux saissant.

Quelques accords : Salades composées, Poissons grillés, Choucroute alsacienne, Tarte flambée...

