



LA REVUE DU VIN DE FRANCE Mars 2015

GRANDS ACCORDS EN ALSACE A LA TABLE DU GOURMET, A RIQUEWIHR

Les saveurs d'un délicat Pinot Noir associées à un filet de faon

Le complexe alsacien vis-à-vis des pinots noirs bourguignons et le manque d'ambition ont longtemps conduit les vignerons à vinifier le pinot noir en rosé, bien souvent sans le moindre intérêt.

Le domaine Muré a depuis longtemps compris que le pinot noir pouvait aussi donner en Alsace des vins intéressants, à l'équilibre et au potentiel de garde qui n'ont parfois rien à envier à leurs cousins bourguignons. Il fait désormais école.

LE CHOIX DU VIN **Pinot Noir Clos Saint Landelin 2013**

Né dans un clos situé sur le grand cru Vorbourg, ce vin apparaît encore dans la fougue de sa jeunesse, avec d'intenses notes de fruits rouges et noirs et une très belle tension en bouche. Léveage se fond et la finale termine sur les épices, marque d'une vinification partiellement faite en vendanges entières.

Si vous n'avez pas ce vin, ouvrez un pinot juteux et croquant, tonique et fin. Un pinot noir du domaine Albert Mann ou des bourgognes jeunes de la Côte de Nuits feront l'affaire.



LES CLÉS DE CET ACCORD

Profonde et tonique, la sauce fait le lien entre le vin et la viande

Le fruit du vin et ses tanins sont enrobés par la sauce, et la viande exprime sa très belle délicatesse. L'ensemble termine sur de très belles notes fruitées et acidulées.