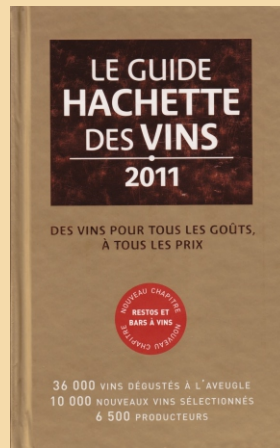
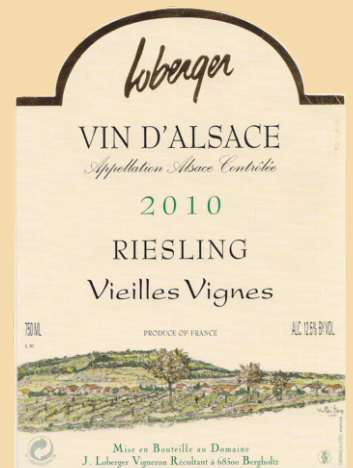


## DOMAINE LOBERGE

10, rue de Bergholtz-Zell

Un vignoble familial de 8 ha, dirigé par Jean-Jacques Loberger. Ici, les produits de synthèse sont remplacés par des produits plus naturels dont l'application tient compte du développement de la vigne et de son terroir. Les vendanges sont manuelles, afin de privilégier le tri sur pied et ne pas fragiliser les ceps.

On y goûte ce **Pinot gris 2010**, alliant des notes florales et fruitées, franc au nez comme en bouche, un vin épicé (cannelle), de bonne structure comme le **Gewurztraminer 2010**, très réussi, où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, un vin harmonieux. Sans problèmes, donc.



### Alsace grand cru Saering

**LOBERGER Pinot gris Cuvée Florian 2007**

0,5 ha 400 11 à 15 €

Jean-Jacques Loberger a pris la suite d'une lignée de vigneronniers remontant au XVII<sup>e</sup>s. Il exploite selon la démarche biodynamique les 7,5 ha de son domaine implanté autour de Bergholtz et de Guebwiller, avec des parcelles dans trois grands crus. La propriété est régulièrement distinguée dans le Guide, notamment grâce à ses pinots gris, dont plusieurs ont obtenu un coup de cœur. Le grand cru Saering donne des vins structurés. C'est le cas de ce 2007 paille dorée au nez intense de surmaturation (fruits jaunes confits, coing et poire) qui se prolonge en bouche. Frais à l'attaque, concentré, le palais est marqué par une certaine douceur mais il reste équilibré. Apéritif, foie gras, fromages, dessert... ce moelleux trouvera facilement sa place. (Sucres résiduels : 48 g/l.)

EARL Joseph Loberger et Fils, 10, rue de Bergholtz-Zell,

## Alsace grand cru

### LOBERGER Kitterlé Riesling 2009 ★★

800

Régulièrement distingué par nos dégustateurs, un domaine situé tout au sud de la route des Vins, du côté de Guebwiller. Jean-Jacques Loberger, qui suit depuis longtemps la démarche biodynamique, a entamé sa conversion en vue d'une certification. D'une petite parcelle du Kitterlé, grand cru escarpé cultivé en terrasses, il a tiré une cuvée de très belle tenue, mais confidentielle. Un vin doré au nez intense et fin d'agrumes et de thym, au palais souple à l'attaque, structuré, riche, minéral et long (sucres résiduels : 17 g/l). Issu du grand cru voisin, le **Saering pinot gris 2008 cuvée Florian (500 b.)** obtient la même note. Il combine des caractères de surmaturation, qui rappellent une vendange tardive, à une belle fraîcheur qui lui donne de l'élégance. (Sucres résiduels : 47 g/l.)

EARL Joseph Loberger et Fils, 10, rue de Bergholtz-Zell, 68500 Bergholtz.

