



Carte des vins 2020, rendu par LIONS
CLUB FRANCHIMONT

GENTIL D' ALSACE Eguisheim 2019	1,00 l	8,00
SYLVANER Vieilles Vignes 2018	0,75 l	9,50
PINOT BLANC Clos Saint Etienne 2018/2019	0,75 l	9,00
MUSCAT D' ALSACE Ottonel 2018	0,75 l	12,00
RIESLING		
▪ Vieilles Vignes 2018/2019 <i>Trophée Concours Colmar</i>	0,75 l	12,00
▪ Grand Cru EICHBERG 2018	0,75 l	20,00
PINOT NOIR		
▪ Tradition 2018 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	0,75 l	12,00
▪ Grand V 2018	0,75 l	20,50
▪ Grand V 2018 MAGNUM	1,50 l	44,00
PINOT GRIS Casse-noisette 2018	0,75 l	16,00
PINOT GRIS		
▪ Les Argiles Blanches 2018 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	0,75 l	11,50
▪ Frohnenberg 2018	0,75 l	12,50
▪ Grand Cru VORBOURG 2017	0,75 l	20,00
▪ Grand Cru PFERSIGBERG 2017	0,75 l	20,00
GEWURZTRAMINER		
▪ Tradition 2017	0,75 l	11,00
▪ Les Roches 2018 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	0,75 l	13,00
▪ Les Roches 2018 MAGNUM	1,50 l	30,00
▪ Grand Cru VORBOURG 2016	0,75 l	20,00
▪ Vendanges Tardives 2015	0,75 l	30,00
▪ Sélection de Grains Nobles 2017	0,50 l	35,00
Nos Crémants d'Alsace :		
CREMANT D' ALSACE Extra-Brut <i>Médaille d'Or Concours National Crémants</i>	0,75 l	12,00
CREMANT D' ALSACE Grande Cuvée Brut <i>Méd d'Or Concours National</i>	0,75 l	13,00
CREMANT D' ALSACE Rosé Brut <i>Médaille d'Or Concours National des Crémants</i>	0,75 l	14,00
CREMANT D'ALSACE Grande Cuvée MAGNUM	1,50 l	30,00
Nos Eaux de Vie :		
Marc de Gewurztraminer 45 % Vol.	0,50 l	26,00
Marc de Gewurztraminer 45 % Vol., vieilli en fût de chêne,	0,50 l	28,00

GENTIL D'ALSACE 2019 : Assemblage aromatique d'Auxerrois, de Riesling et de Pinot Gris de nos jeunes vignes. Léger, sec et fruité, c'est un vin de plaisir, assez polyvalent, qui aime les cuisines riches, salées ou fumées.

SYLVANER Vieilles Vignes 2018 : nos vieux ceps de Sylvaner produisent sur le terroir calcaro-gréseux du Finckensausen d'Eguisheim un vin racé avec de belles notes florales, printanières, rafraichissant et désaltérant, il appelle une cuisine plus grasse ou en sauce (Plats fumés, poissons, moules ou plats typiquement alsaciens comme la choucroute et le baecaoffa).

PINOT BLANC Clos Saint Etienne 2018 : le beau terroir calcaire de Rouffach confère toujours une belle fraîcheur à nos auxerrois. Sur des notes de fruits jaunes à noyaux, c'est un vin sec mais ample et gras, souvent assez fédérateur. Parfait sur les entrées, les buffets, les plats à base d'œufs, les viandes blanches.

MUSCAT D'ALSACE Ottonel 2018 : une impression de croquer le raisin frais, sec et frais, c'est un vin d'apéritif par excellence mais qui fera de beaux accords sur un carpaccio d'asperges, des artichauts ou d'autres entrées à base de légumes.

RIESLING Vieilles Vignes 2018 : issu de nos 2 parcelles calcaro-gréseuses et quarantennaires d'Eguisheim, ce vin racé, sur de belles notes florales et d'agrumes fera un grand vin de gastronomie. Idéal avec tous les poissons mais aussi avec une belle volaille. Très belle évolution dans les 5 ans.

RIESLING Grand Cru EICHBERG 2018 : issu de la zone marno-calcaro-gréseuse de l'Eichberg qui marque les vins d'une structure imposante dynamisée par des acidités salines. Très belle fraîcheur du millésime 2017, expression racé et vibrante, mêlant le floral et les agrumes. La bouche est ciselée et concentrée, belle minéralité. A attendre afin qu'il exprime tout son potentiel. Poissons gras ou au beurre blanc, homard et Saint Jacques.

PINOT NOIR Eguisheim 2018 : sur le fruit avec une structure assez souple, c'est un vin charnu qui accompagnera à merveille les grillades (même de poissons), les viandes blanches et rosées, la charcuterie. A boire dans les 5 années pour le fruit.

PINOT NOIR Grand V 2018 : années après années, nos vieux ceps du Grand Cru Vorbourg produisent des raisins mûrs et concentrés qui permettent d'élaborer un Pinot Noir d'esprit plus bourguignon. Elevage en demi-muids, c'est un vin rouge massif et structuré, qui appelle des viandes rouges, des gibiers et autres fromages.

CASSE-NOISETTE 2018 : 100% Pinot Gris à petits grains, terroir précoce, marno-calcaire d'Eguisheim, vinifié en demi-muids, à la bourguignonne (malo-lactique et batonnage). Vin sec, avec beaucoup de corps et de puissance, onctueux et gras, aux notes fumées qui fera merveilles avec des Saint-Jacques poêlées, des poissons gras, des viandes blanches et rosées. Beau potentiel de garde.

PINOT GRIS Les Argiles Blanches 2018 : issu de 4 parcelles autour du village sur des sols profonds, il exprime les fruits jaunes et de subtiles notes fumées. La bouche est puissante et charpentée mais une finale fraîche et salivante. Un Pinot Gris gastronomique, sur des viandes blanches, volailles et terrines.

PINOT GRIS Frohnenberg 2018 : terroir calcaire du Muschelkalk, nez complexe aux notes grillées et miellées, d'amandes et de raisins secs, exotique (mangue). La bouche est dense, moelleuse mais d'une belle fraîcheur cristalline. Idéal à l'apéritif ou sur un foie poêlé.

PINOT GRIS Grand Cru VORBOURG 2017 : situé dans la partie pentue et solaire du Vorbourg, les vieilles vignes de ce terroir marno-calcaire exaltent toute leur finesse sur des notes de fruits jaunes. La bouche est encore juvénile, fraîche et très suave, terminant sur une belle salinité. Beaux accords sur des plats à sauce aigres-douces ou épiciées.

PINOT GRIS Grand Cru PFERSIGBERG 2017 : d'une zone calcaro-gréseuse assez pierreuse. Vin confit et concentré sur des notes de fruits secs (abricot), fumées et miellées. La bouche est dense et confite, balancée par une finale sapide. A l'apéritif ou sur un foie gras.

GEWURZTRAMINER Tradition 2017 : nos jeunes vignes donnent naissance à un vin plus aérien, aromatique à souhait : fleurs d'aubépine, fruit de la passion, et d'épices. Le palais, parfumé et rafraichissant, fera de très beaux accords accord avec des cuisines exotiques marocaine, chinoise, thaïlandaise, vietnamienne, associant aigre doux, sucré-salé, épices diverses ou encore piments.

GEWURZTRAMINER Les Roches 2018 : terroir calcaro-gréseux d'Eguisheim. Nez complexe, fin et élégant, de rose et de figue fraîche sur une finale épiciée. La bouche est onctueuse, suave mais salivante, sur de belles notes exotiques. Vin qui réglera en solo, à l'apéritif, ou encore sur des fromages bleus ou affinés.

GEWURZTRAMINER Grand Cru VORBOURG 2016 : nez élégant, floral (fleur d'oranger) et exotique, dans la dentelle. La bouche est ample et riche, concentrée mais tout en délicatesse, sur les zestes d'agrumes et les épices. A déguster dès à présent pour lui-même ou avec des gâteaux secs, un kougelhopf, et dans qqs années sur un tajine d'agneau aux pruneaux.

GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives 2015 : Bouquet concentré sur des notes de jasmin, de fleur d'oranger et de miel, de coing, d'épices, très ouvert, fin et raffiné. Au palais, c'est une caresse suave et veloutée avec une force et puissance aromatique que seul le gewurztraminer est capable d'offrir. Juste pour le plaisir de savourer un vin liquoreux remarquable ou avec foie gras, fromage persillé, dessert, tarte aux fruits.

CREMANT D'ALSACE Extra Brut : Cuvée de Pinot Blanc, d'Auxerrois et de Riesling. Elevage 15 mois. Dosage Extra brut. Fraicheur de fruit et d'acidité, c'est un Crémant racé et désaltérant qui réglera sur des canapés, un kougelhopf, des beignets de gambas ou encore un buffet sucré/salé.

CREMANT D'ALSACE Grande Cuvée Brut : Cuvée de Pinot Blanc, de Chardonnay et de Pinot Noir. Elevage 24-30 mois. Dosage 5,5g/l. Un Crémant crémeux, plus vineux, sur des notes fruitées et briochées. Vin d'apéritif ou de gastronomie qui réglera sur des coquilles Saint Jacques, des poissons aux sauces douces ou au dessert sur des tartes et gâteaux secs.

CREMANT D'ALSACE Rosé : 100% Pinot Noir. Elevage 16 mois. Dosage 6g/l. Nez frais et expressif, qui « pinote » (cerise, fruits rouges). En bouche, l'attaque est fraîche et pure, pleine d'élégance. Vin d'apéritif et de réception, qui réglera sur des toasts salés ou sucrés ou encore au dessert – en particulier ceux aux fruits rouges - tarte aux fraises, clafoutis aux cerises ou soupe de fruits rouges