1093

VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Appellation : Alsace gewurztraminer Couleur : blanc doux, tranquille

Nom du vin : Dom. Allimant-Laugner Millésime : 2022

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide: Les gewurztraminers du domaine sont très présents dans les sélections du Guide. Celui-ci séduit par la complexité et la précision de son nez, qui s'ouvre sur la fleur de sureau avant de déployer à l'aération une gamme fraîche de fruits exotiques: de l'ananas, du fruit de la Passion, que l'on retrouve dans une bouche souple et gourmande, soulignés par une belle acidité qui porte loin la finale. Un moelleux intense et harmonieux. (Sucres résiduels: 31 g/l.)

Appellation : Alsace riesling Couleur : blanc, tranquille

Nom du vin : Dom. Allimant-Laugner Millésime : 2023

Appréciation : 2 étoiles - coup de cœur

Commentaire du guide: Avec ce riesling, le domaine reçoit son 5° coup de cœur. Un palmarès qui traduit un talent aux multiples facettes. Issus de vieilles vignes, les raisins ont été récoltés le 16 septembre, mûrs mais non surmûris: il s'agissait d'en préserver la fraîcheur. Reflet de son origine granitique, ce 2023 offre un nez intense, sur les fruits jaunes et les agrumes confits, déjà teinté de la minéralité du cépage (pierre à fusil et touches pétrolées). Sa matière ample et onctueuse est tonifiée par une fine acidité et par une amertume aux accents de pamplemousse. Complexe, harmonieux et persistant, le premier millésime bio du domaine. (Sucres résiduels: 1,7 q/l.)

Appellation : Crémant-d'alsaceCouleur : blanc, effervescentNom du vin : Dom. Allimant-LaugnerAppréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide : Issu de la vendange 2023, le premier crémant bio de l'exploitation. « Intéressant. Du pinot gris ? », écrit un juré. Oui, le cépage est présent dans l'assemblage, mais loin derrière le riesling (30 %) et le traditionnel pinot blanc (60 %). La vinification contribue à la fraîcheur de cette cuvée au nez floral, fraîcheur soulignée par une effervescence agréable et par des arômes toniques d'agrumes, avec une note de pamplemousse. Une réelle harmonie.