

de vignes. Mais la volonté de vinifier aussi est trop forte. Il crée son propre domaine en 2017. Il peut ainsi mettre en avant les nuances des terroirs de son secteur, pour notre plus grand plaisir. C. F.

**15,5/20**

● *Alsace Riesling Glaser 2018*  
Lieu-dit en dessous du Grand cru Praelatenberg, le Glaser exprime les nuances du gneiss qui compose son sol. Nous apprécions son registre de fruits jaunes, de céleri, sa belle accroche en bouche. Un vin juteux, avec de l'allonge. 23 €

**15,5/20**

● *Alsace Pinot noir Hahnenberg 2019*  
Belle réussite pour ce vin rouge aux notes kirschées et légèrement fumées. Issu de vignes exposées au sud et à l'est, plantées sur des sols mêlant granite, grès et calcaire oolithique, il nous a séduits avec ses tanins soyeux. 25 €

## VIGNOBLE DU RÊVEUR

Mathieu Deiss gère d'une main de maître le domaine paternel de Bergheim. En parallèle, il a créé ce projet plus personnel, avec les vignes maternelles, dans le secteur de Bennwihr, à quelques kilomètres au sud. Il dispose là d'un riche patrimoine de pinot gris et de gewurztraminer. Un beau terrain de jeu pour s'affirmer dans les macérations de vins blancs. De quoi nous enthousiasmer ! C. F.

**15,5/20**

● *Alsace Artisan 2019*  
Cette cuvée Artisan est un vin de macération léger, à la robe orange flamboyante, au nez de baies rouges. On retrouve une touche de groseille en bouche, un côté séveux et épicé. Sa complexité s'affirme en bouche avec la gourmandise de la figue. 21 €

## Les réformateurs En quelques années, ils ont impulsé une nouvelle dynamique

Leur style tranche avec celui de leurs parents. Tendus vers des pratiques culturelles plus saines, la mise en avant des terroirs, l'assemblage de cépages, ces vigneron empruntent des voies originales.

### BOTT FRÈRES

Paul Bott a su imposer son style lorsqu'il a pris le relais de son père Laurent. Il a commencé par la vinification, avec pour son premier millésime (2008) des rieslings au style résolument plus sec. Il défend aussi des valeurs environnementales qui le conduisent aujourd'hui à la certification bio. C'est enfin sous son impulsion que cette vénérable maison a développé sa propre production de crémant. C. F.

**15,5/20**

● *Crémant QV Paul*  
Le nez charmeur s'inscrit dans un registre floral et pâtissier. La bouche est à la fois fraîche et complète, avec de fines bulles persistantes, idéales pour mettre en appétit ! 11,30 €

**16,5/20**

● *Riesling Grand Trio 2016*  
Cette cuvée rassemble les trois Grands crus de Ribeauvillé, avec intensité et complexité ! Nez aux notes d'agrumes, de gentiane et de gingembre ; sa bouche est mordante, avec de la chair et une fine amertume en finale. 37,20 €

### DOMAINE BOHN

La particularité des terroirs schisteux de Reichsfeld est aujourd'hui finement retranscrite dans les vins d'Arthur Bohn et de sa compagne Mélinda. Ce jeune vigneron curieux explore les 10 hectares du domaine et développe plusieurs gammes de vins avec plus ou moins de

réussite. On trouvera donc ici une production éclectique de terroirs ou de Grands crus, de vins sans intrants, de vins de macération ou d'assemblage de cépages et de millésimes. R. I.

**15,5/20**

● *Alsace Orange Volcanique 2018*  
Son nom résume parfaitement l'esprit de ce vin. Issue d'une macération de pinot gris, gewurztraminer, riesling,

*Bott Frères, à Ribeauvillé*

## En douze millésimes, les vins ont gagné en éclat



Paul Bott et son épouse Gladys ont développé les crémants.

Installée depuis 1835 à Ribeauvillé, la maison Bott s'est construite une solide réputation, génération après génération. Succédant à ses parents à la fin des années 2000, Paul Bott a tout de suite imprimé sa patte et mis à profit ce qu'il avait appris lors de son séjour en Nouvelle-Zélande. Il travaille ses vignes le plus sainement possible, pratique des essais d'élevages sur lies et signe des vins blancs au style résolument sec. Rejoint par sa jeune épouse Gladys, qui s'occupe de la partie commerciale, Paul Bott concentre désormais tout son savoir-faire sur le pinot noir et les crémants. À en juger par les vins que nous avons récemment dégustés, il est sur la bonne voie. C. F.