



Le Gewurztraminer d'Alsace selon Jérôme Jaegle, Chef du restaurant L'Alchémille* à Kaysersberg

UN SECOND SOUFFLE

Jérôme Jaegle présente son restaurant comme une vitrine des valeurs alsaciennes. Véritable porte-parole du terroir, il travaille 90% de produits alsaciens et 70% des légumes du restaurant proviennent de cinq parcelles de maraîchage dédiées où un maraîcher intégré à l'équipe œuvre au quotidien.

C'est donc tout naturellement que Jérôme Jaegle met à l'honneur les Vins d'Alsace dans son établissement et témoigne de l'important virage qu'ils sont en train d'emprunter. Selon lui, le renouveau du vignoble alsacien passe notamment par l'arrivée d'une nouvelle génération de trentenaires aux rênes des domaines et maisons. Le Gewurztraminer d'Alsace trouve ainsi un nouvel élan.

« Aujourd'hui, l'image d'un vin forcément sucré est dépassée. Le Gewurztraminer sec, ça existe ! »

À travers les 10 références de Gewurztraminer d'Alsace proposées à la carte de son restaurant, Jérôme Jaegle souhaite montrer une autre facette de ce vin droit : sec, sans sucre résiduel, très parfumé, marqué par des arômes floraux, exotiques, sur le litchi et le pamplemousse par exemple.

« On peut se permettre d'oser certains accords »

La vraie force du Gewurztraminer d'Alsace réside dans sa capacité à s'allier avec différents types de mets, grâce à son incroyable douceur. Pour le Chef de l'Alchémille, un accord est toujours une question de sensibilité et de moment. Pour qu'un accord fonctionne avec un Gewurztraminer, il faut retrouver dans le plat des notes beurrées, un côté gras, quelques teintes sucrées. Les plats d'hiver, indéniablement, sont une vraie source d'inspiration.

Son conseil : servir le Gewurztraminer d'Alsace à bonne température, c'est à dire pas trop froid, pour ne pas fermer ses arômes et pouvoir apprécier pleinement toutes ses nuances.

POUR LES FÊTES...

- › **Son accord végétal :** le potimarron.
- › **Son accord de la mer :** un Omble Chevalier avec un accompagnement autour de la carotte, sur des saveurs sucrées et caramélisées.
- › **Son accord fromager :** l'assiette de fromages servie à l'Alchémille, composée de munster affiné, munster blanc et tomme du randonneur à l'ail des ours, avec une compotée de figes du jardin.



Le Gewurztraminer d'Alsace selon Guillaume Muller, Sommelier du restaurant Garance à Paris

UNE PALETTE AROMATIQUE INCROYABLE

Guillaume Muller, sommelier à la tête de Garance, son propre restaurant, est un fervent défenseur de la terre et des produits d'exception qu'elle nous offre. Chez lui, les produits viennent tout droit de la Ferme de Garance, dans le Limousin. Ils sont le perpétuel point de départ de la création d'assiettes précises et élégantes. Cette philosophie se retrouve également dans sa sélection de vins, laquelle vise à mettre à l'honneur le travail de vigneron qui adhèrent à ces valeurs.

Guillaume Muller aime faire partager ses trouvailles à travers une carte des vins éclectiques. Chaque mois, 17 vins sont sélectionnés pour être proposés au verre, en accord avec des mets de saison. Le Gewurztraminer d'Alsace y trouve aisément sa place. Pour le sommelier, c'est indéniablement un cépage qui se prête très bien aux accords mets et vins.

« Le Gewurztraminer d'Alsace est un vrai cépage de gastronomie. »

L'extravagance, c'est la première chose qui vient à l'esprit de Guillaume Muller lorsqu'il évoque de cépage. Une palette aromatique incroyable, beaucoup d'énergie, de la tonicité, voilà ce qui plaît à la clientèle de son restaurant. Qu'il s'agisse de vins jeunes ou de millésimes plus anciens, à table, le Gewurztraminer d'Alsace a toutes les armes pour séduire les amateurs.

POUR LES FÊTES...

- › **Son accord végétal :** côté salé, des champignons : côté sucré, de la mangue rôtie au fruit de la passion. En version sucrée, on préférera un accord avec une Vendange Tardive ou une Sélection de Grains Nobles.
- › **Son accord de la mer :** un carpaccio de Saint-Jacques et jus d'agrumes.
- › **Son accord fromager :** un fromage crémeux, un Chaource ou un Livarot par exemple.

CARNET D'ADRESSES

Domaine Marcel Freyburger
13 Grand'rue,
68770 Ammerschwihr
03 89 78 25 72
www.freyburger.fr

L'Alchémille
53 route de Lapoutroie,
68240 Kaysersberg
03 89 27 66 41
www.lalchemille.fr

Garance
34 rue Saint-Dominique,
5007 Paris
01 45 55 27 56
www.garance-saintdominique.fr