

EXTRAVAGANT ET VOLUPTUEUX, LE GEWURZTRAMINER D'ALSACE SE PRÊTE AUX ACCORDS DE FÊTES

C'est une palette aromatique intense, riche et exubérante, qui caractérise le Gewurztraminer d'Alsace. De nature complexe et puissante, il puise toute sa richesse de sa palette aromatique hors norme : agrumes, épices, fleurs, fruits exotiques... On le reconnaît généralement grâce à ses notes caractéristiques de rose et de litchi. Marqué par sa douceur en bouche, il n'en perd pas pour autant sa fraîcheur.

Cépage alsacien par excellence, le **Gewurztraminer** fait partie des 4 cépages autorisés pour la production des AOC Alsace Grand Cru et représente, à lui seul, 19,4 % des surfaces du vignoble alsacien, toutes AOC confondues. Et sous l'effet de la pourriture noble, le Gewurztraminer donne naissance à de très grands vins en Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles. Intense par nature, exubérant dans son expression, ce vin de caractère permet vraiment des accords sans frontières !

LE GEWURZTRAMINER D'ALSACE UNE PERSONNALITÉ PLURIELLE

Au **Domaine Marcel Freyburger**, le **Gewurztraminer s'adapte à son terroir**. Sur ce domaine familial de 8 hectares, certifié en Agriculture Biologique depuis octobre 2019, la 4^{ème} génération est représentée par Nathalie et Christophe Freyburger. Ils proposent trois cuvées de Gewurztraminer aux profils aromatiques bien différents.

Un Gewurztraminer issu de jeunes vignes, au profil sec, majoritairement marqué par des notes épicées et poivrées. Idéal sur des plats relevés, sucrés-salés, on le sert par exemple avec une cuisse de canette aux figues et épices douces.

Un Gewurztraminer Vieilles Vignes, issu de parcelles d'une cinquantaine d'années, vendangés plus tardivement pour obtenir des notes sur-mûries, florales, typiques du Gewurztraminer. Il se prête idéalement aux accords avec les fromages persillés. En Grand Cru Kaefferkopf, le terroir de granit et calcaire confère élégance et largeur au Gewurztraminer. Son profil aromatique complexe, sur le litchi et la rose, tout en rondeur, en font un allié de choix pour les mets de fête : foie gras, Saint-Jacques crues ou encore dessert au chocolat.

À l'approche des fêtes de fin d'année, le Gewurztraminer ouvre le champ des possibles pour proposer des accords mets et vins audacieux. Les professionnels interrogés sur le sujet se rejoignent pour dire que le Gewurztraminer se marie très bien avec les fruits et légumes de saison, ainsi que les fromages. Il fait également des merveilles aux côtés de poissons. Mais dans ce cas, la garniture est déterminante pour la justesse de l'accord. Sa polyvalence permet à chacun de s'approprier ce vin unique !

L'ACCORD CHOCOLAT ET GEWURZTRAMINER D'ALSACE

Le chocolat, c'est l'accord de prédilection du Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf. Toute l'année, Nathalie et Christophe Freyburger proposent aux visiteurs un atelier autour des accords vins et chocolats, dans le cadre de la « Parenthèse Vigneronne » initiée par l'Office de Tourisme de Kaysersberg. Une création dédiée a été imaginée par un artisan chocolatier du village pour se marier avec ce Gewurztraminer.

La recette : un chocolat pur cacao 80%, du praliné « Palet Or » et de la vanille de Madagascar.

Un chocolat entre intensité, gourmandise et finesse qui se mêle à merveille avec ce Gewurztraminer à l'équilibre remarquable entre onctuosité, minéralité et finesse.

