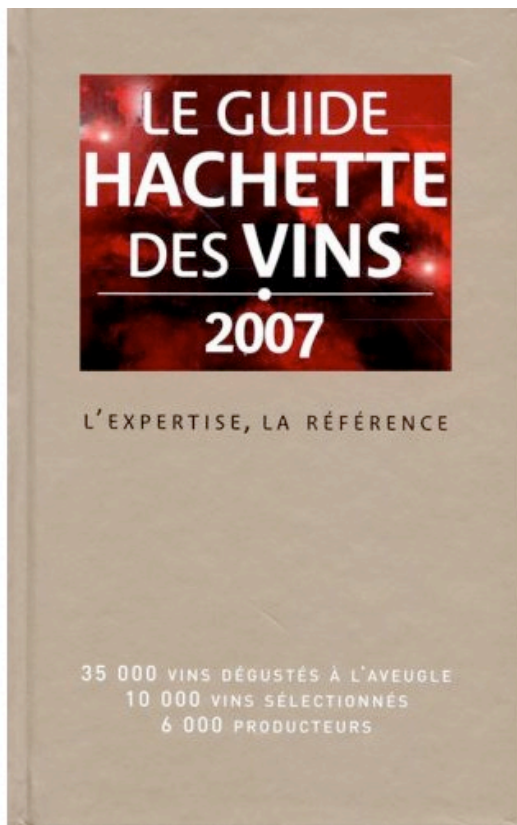


## NOS REFERENCES POUR L'ANNEE 2007



### LOUIS HAULLER Riesling Fronholz Vieilles Vignes 2003

0.5 ha                      3000                      8 à 11 €

Avant de s'intéresser au contenu, les Hauller fabriquaient les contenants : des générations des maîtres tonneliers se sont succédé depuis la fin des XVIIIème siècles, puis la viticulture est devenue l'activité principale de la famille. Le domaine s'étend sur 10 ha et a été constitué il y a quarante ans. Son riesling Fronholz affiche déjà une belle évolution avec des notes florales, minérales et légèrement mentholées. Vifs et typé, équilibré et harmonieux, ce vin est à apprécier maintenant. (Sucres résiduels : 6.6g/l.)

Louis et Claude Hauller, La Cave du Tonnelier,  
88, rue Foch, 67650 Dambach-la-Ville  
Tél : 03.88.92.40.00., fax 03.88.92.65.80.  
e-mail : [claudio@louishauler.com](mailto:claudio@louishauler.com)

Toujours au sommet. Ici, on est tonnelier et passionné du vin depuis plus de 5 générations. Un vignoble de plus de 10 ha. Louis Hauller est l'animateur des Joyeux Vignerons de sa commune (il joue du trombone à coulisse pour sa part), un ensemble folklorique, composé essentiellement de vigneron du cru, qui anime de nombreuses manifestations locales et nationales. Les Hauller ont rejoint l'association Tyflo, un groupement de producteurs alsacien qui pratiquent la production intégrée. Superbe **Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg 2004**, vin ferme et parfumé, frais et onctueux à la fois, aux connotations florales, de finale ronde, qui allie intensité et souplesse. Le **Riesling 2004** médaille d'Or, est tout en fruits comme le **Tokay Coteau-de-Dambach-la-Ville**, riche et suave, aux connotations de fleurs, un vin racé, de très bonne évolution. Goûtez aussi leur **Gewurztraminer Vieilles Vignes 2005**, racé, de belle robe doré brillant, très finement épicé, subtil et suave en bouche. Le **Crémant d'Alsace Brut** (Pinot Blanc et Chardonnay), de belle robe jaune or, est un vin riche qui associe vivacité et rondeur, d'une belle finale, surprenant par sa fraîcheur (7€). Très bon **Pinot noir 2004**, élevé en barrique, aux arômes subtils où dominent les fruits rouges et la violette, un vin alliant finesse et charpente (10 € environ). Beau rapport qualité-prix-typicité. On se doute que l'on ne doit pas hésiter.

