

NOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Appellation: Alsace pinot gris
Couleur : blanc doux, tranquille
Nom du vin : François Weck
Millésime : 2022
Dénomination: Vendanges tardives
Appréciation : 1 étoile

PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE

Commentaire du guide: Avec sa robe rutilante à reflets ambrés, son nez expansif et chaleureux, déployant une large gamme d'arômes de surmaturation (fruits confits, miel, cire d'abeille) et sa bouche opulente, suave et longue, aux arômes de marmelade d'oranges, cette bouteille plaira aux bords sucrés et aux amateurs de liquoreux traditionnels. Une bouteille que sa richesse invite à apprécier pour elle-même. Elle donnera aussi la réplique à un fromage affiné (munster, bleu) ou à un dessert. (Sucres résiduels : 114 g/l.)

Appellation : Alsace grand cru
Couleur : blanc doux, tranquille
Nom du vin : François Weck
Millésime : 2023
Dénomination : Goldert Muscat
Appréciation : 1 étoile

MUSCAT GRAND CRU GOLDERT

Commentaire du guide : L'exposition et le substrat calcaire de ce grand cru favorisent une maturation lente des raisins, propices à l'expression aromatique. Réputé mais confidentiel en Alsace, le muscat occupe de longue date une certaine place dans ce terroir (10 % de l'encépagement). Vendangé en octobre, il a permis d'obtenir un moelleux charmeur. Ce 2023 revêt la robe plutôt pâle des muscats. Son nez, à la fois expansif et délicat, se partage entre notes florales (sureau), pâte de coings et fruits confits, prélude à une bouche ample et riche, confiturée, chaleureuse et poivrée, rafraîchie par une fraîcheur mentholée. (Sucres résiduels : 36 g/l.)

Appellation : Crémant-d'alsace
Couleur : blanc, effervescent
Nom du vin : François Weck
Millésime : 2022
Dénomination : Brut nature Cuvée Saint-Pantaléon
Appréciation: 1 étoile

CRÉMANT SAINT-PANTALÉON

Commentaire du guide : Saint-Pantaléon ? Le saint patron de Guebenschwihr. Brut nature ? Sans sucre (liqueur de dosage) ajouté en fin de vinification, ce qui est bien dans l'esprit de la bio. Issu de pinot blanc mûri sous le soleil de 2022, ce crémant séduit par la fraîcheur et la finesse de ses parfums de fruits blancs bien mûrs (pêche). Ce fruité s'affirme avec persistance en bouche, porté par la belle vivacité du brut nature.

François Weck
68420 - GUEBERSCHWIHR

