

**Gewurztraminer 2009** : Nez expressif et aérien, aux notes florales et épicées. En bouche, ce vin est puissant et ample avec une légère douceur.

*A boire en apéritif ou en dessert, avec un gâteau au chocolat noir. Peut également accompagner les plats exotiques ou épicés ainsi que les fromages forts.*

**Gewurztraminer Cuvée Réservee 2009** : Nez très fin, expressif et intense, sur des notes florales, fruitées et épicées. La bouche laisse apparaître une très grande maturité. Ce vin est moelleux et profond, il présente une grande matière, du gras et une belle persistance.

*Peut être servi en apéritif et lors de réceptions. Il peut également accompagner les plats sucrés-salés et certains desserts.*

**Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg 2008** : Nez fin, riche et très élégant mêlant des notes fruitées et florales. En bouche, ce vin est profond, ample et puissant. Les notes épicées, typiques du terroir, et l'acidité fine apportent une certaine fraîcheur et une belle longueur.

Vin de grande garde.

*Si vous craquez pour les douceurs, vous y trouverez votre compte en apéritif, en dessert ou en bonne compagnie.*

**Gewurztraminer Frohnenberg - Cuvée Vieilles Vignes 2005** : Vin très concentré aux arômes intenses du Gewurztraminer. En bouche, ce vin est ample, gras et complexe. Son fruité et sa souplesse plairont aux connaisseurs comme aux amateurs. Vin de grande garde.

*Ce vin agrémentera les grandes occasions. C'est un vin de réception, de dessert ou d'apéritif.*

**Gewurztraminer Vendanges Tardives 2007** : Vin issu d'une vendange surmaturée. Nez intense présentant des arômes de fruits confits et fruits exotiques. En bouche, ce vin est liquoreux, riche, gras et ample. C'est un grand vin de garde, encore dans sa jeunesse.

*A déguster en apéritif, en dessert ou avec un foie gras et lors de grands moments.*

**Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 1998** : Vin issu d'une vendange surmaturée, valorisée par une pourriture noble. Il est très concentré, ample et généreux ; vin liquoreux aux arômes de fruits confits et de fruits secs. Il est promis à une très grande garde.

*C'est un vin de plaisir à apprécier seul ou en accompagnement des fins de repas. Il s'exprimera également avec faste sur un foie gras.*

Remarque : *Débouchés 1 à 2 heures avant consommation, nos vins s'exprimeront avec plus de générosité.*

**Crémant d'Alsace Brut** : Vin effervescent qui s'adapte à tous les goûts. Sa légère douceur lui confère une belle harmonie et charme la plupart des palais.

*Se boit frappé en apéritif ou en fin de repas.*

**Crémant d'Alsace Extra Brut** : Vin effervescent non dosé, donc pas d'ajout de sucre au dégorgement. Vin sec, agréable et finement fruité.

*Peut être bu frappé, tout au long d'un repas ou en Kir royal.*

**Crémant d'Alsace Brut Rosé** : Vin très agréable pour les palais délicats. Il présente des arômes de petits fruits rouges. Sa mousse est fine et persistante. Il est un peu plus doux que le Crémant Brut blanc.

*Accompagnera apéritifs et fin de repas.*

*Les Crémants sont les vins de la joie et de la fête.*



Vins fins d'Alsace

du Producteur

au Consommateur

# Maison Paul GASCHY

*Hervé GASCHY, Vigneron-Récoltant*

Eguisheim, le 15 octobre 2010

Madame, Monsieur, Cher Client,

Les vendanges 2010 touchent à leur fin. Les raisins récoltés nous permettent déjà de vous annoncer que la qualité est à nouveau au rendez-vous. Les jus sont fins et agréables, riches en sucre et en acidité. Tout cela laisse augurer de futurs vins fruités et soutenus par une bonne structure.

La qualité finale de ce millésime ne s'est construite qu'en toute fin de saison, avec un temps sec, frais le matin et chaud en journée. Cela n'a pas été le cas tout au long de l'année. Le gel d'hiver et la grêle sur une partie du vignoble, l'alternance de périodes chaudes et sèches et de périodes fraîches et humides ont entravé l'évolution normale de la vigne. La floraison a été très moyenne d'où une récolte extrêmement faible en quantité. Ces épreuves ont permis de révéler le caractère unique et déjà séduisant des vins de 2010.

Le climat de l'année, propice aux maladies (mildiou et oïdium), a nécessité une grande vigilance, afin d'aider la vigne à se protéger. Cela a été un bon exercice pour nous, sur le chemin vers la certification en Agriculture Biologique.

A présent, je suis heureux de vous proposer une gamme de vins d'Alsace riche et variée qui pourra rehausser vos fêtes de fin d'année. Les millésimes 2007, 2008 et 2009 présentent le cœur de cette gamme, trois millésimes de très grande qualité. Des vins plus matures complètent avantageusement notre proposition.

Le descriptif des vins qui suit vous guidera plus précisément dans votre choix. Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous serons enchantés de pouvoir traiter votre commande dans les plus brefs délais et de vous accueillir dans notre cave pour une dégustation. De plus, nous pouvons vous proposer un gîte pour vos vacances alsaciennes. Une documentation est à votre disposition.

Au plaisir de vous lire ou de vous rencontrer, je vous adresse, Madame, Monsieur, Cher Client, mes cordiales salutations.

  
Hervé GASCHY

16 Grand'rue – F-68420 Eguisheim - 03 89 41 67 34 – Fax 03 89 24 33 12

www.vins-paul-gaschy.fr - info@vins-paul-gaschy.fr

# DESCRIPTIF DES VINS

**Côte d'Eguisheim** - 100 cl : Issu du cépage Chasselas. Vin blanc léger et sec, d'un rapport qualité/prix très avantageux.

*Accompagne la table de tous les jours.*

**Edelzwicker** - 100 cl : Vin d'assemblage à base de Pinot blanc. Vin bien constitué, gouleyant, avec un fruité agréable.

*Convient en toutes occasions, tel quel, ou en Kir.*

**Sylvaner 2007** - 75 cl et 100 cl : Nez fin, fruité et flatteur. Vin sec et harmonieux en bouche, présentant une belle matière.

*Accompagne les entrées, la choucroute et les poissons.*

**Pinot Blanc 2008** : Présente un nez riche de fruits mûrs. En bouche, ce Pinot Blanc se montre franc et direct. Sa charpente et son acidité en font un vin frais, harmonieux et persistant.

*Vin de réception, entrées, buffets froids de poissons ou de viandes.*

**Pinot Blanc Cuvée Réservee 2009** : Vin riche, puissant et expressif au nez. Il développe des notes grillées, briochées et florales. Soyeux, gouleyant et ample en bouche. Ce Pinot Blanc présente une grande matière et une belle concentration.

*Fait un excellent apéritif et accompagne de nombreux plats, notamment les buffets campagnards, les entrées gourmandes, les viandes blanches en sauce, ...*

**Muscat 2006** : Vin fruité, muscaté et fin au nez. Très agréable en bouche, ce vin sec est équilibré et persistant. Il rappelle le raisin frais de Muscat.

*A boire en apéritif ou lors de réceptions, avec des salés ou des gâteaux du type Kougelhopf. Peut également accompagner certains plats comme les asperges, les artichauts et autres entrées.*

**Pinot Noir 2009** : Belle couleur rouge profonde. Le nez, très expressif, présente des arômes fruités. La bouche est ample, puissante et longue, elle associe les arômes fruités aux tannins. Ce vin demande à être aéré avant de le servir.

*Se boit légèrement rafraîchi entre 12 et 14°C avec des grillades, de la paëlla, des tartes flambées, des viandes rôties ou en sauce...*

**Pinot Noir Vieilli en fûts de chêne 2007** : Ce Pinot noir a été vinifié et élevé en pièces de chêne (228 litres) durant 35 mois. Il a été mis en bouteilles sans collage ni filtration. Il présente une couleur rouge soutenue, légèrement ambrée. Ses arômes fruités se mêlent à des notes boisées et torréfiées. Ce vin est ample et généreux, soutenu par une structure tannique agréable et une belle acidité. C'est un grand vin de gastronomie.

*Convient avec les plats principaux, les viandes rouges et le gibier.*

**Pinot Noir Vieilli en fûts de chêne 2003** : Ce Pinot noir a été vinifié et élevé en pièces de chêne (228 litres) durant 23 mois. Il a été mis en bouteilles sans collage ni filtration. Il présente une couleur rubis très intense. Au nez, les arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) se mêlent aux notes boisées. En bouche, ce vin révèle sa puissance, sa grande matière et sa générosité. Les tannins présents sont mûrs et bien intégrés.

Ce Pinot noir gagnera à reposer encore deux ou trois ans. Vous pouvez déjà le déguster en le carafant une à deux heures auparavant.

*Il sera fort apprécié avec un bon rôti, une viande rouge, du gibier ou un plateau de fromages relevés .*

**Riesling 2009** : Nez fin, très expressif présentant des notes florales et fruitées. En bouche, le vin est dense et agréable. La finale, soutenue par une acidité mûre, est persistante.

*A boire avec fruits de mer, poissons, escargots et cuisine alsacienne.*

**Riesling Grand Cru Eichberg 2008** : Le terroir du Eichberg, grâce à son exposition et à son sol, marque ce vin par une grande maturité. Son nez très flatteur évoque les agrumes et l'abricot. En bouche, on est séduit par un bel équilibre : l'acidité typique et franche du Riesling forme la ligne directrice de ce vin et accompagne la souplesse et le fruité.

La complexité et l'harmonie de ce vin montrent combien le Riesling se laisse modeler par le terroir.

C'est un vin dans sa jeunesse qui gagnera à vieillir quelques années.

*Se boit avec des poissons chauds en sauce ou en croûte, un pot-au-feu, une tête de veau, ...*

**Riesling Grand Cru Hengst 2008** : Très grand vin qui traduit étonnamment bien les qualités du terroir et du millésime. Sa maturité lui confère un nez de fruits à chair blanche (pêche, poire) et une pointe minérale. En bouche, il présente une attaque souple et ample. Sa matière dense, sa puissance et son acidité mûre apportent à ce Riesling une longue finale. *C'est un Riesling de gastronomie : les plats de poissons y trouvent leur compte mais de nombreuses occasions peuvent convenir.*

**Riesling Grand Cru Hengst 2005** : Nez tout en dentelle, frais, fin et subtil, mêlant des notes florales et minérales. En bouche, ce vin est ample, puissant, gras et concentré.

Ce Riesling Hengst a pleinement profité du mois de septembre 2005, associant chaleur et vent du Nord. Les raisins se sont, de ce fait, concentrés. Il a trouvé son harmonie entre l'alcool, l'acidité, les sucres résiduels et les arômes. Un très grand vin à découvrir.

*Ce Riesling peut s'apprécier en apéritif, en accompagnement d'un foie gras de canard, d'un foie gras poêlé ou d'un plat raffiné de poisson en sauce.*

**Pinot Gris 2008** : Nez très typé, agréable et flatteur mêlant des notes fumées et fruitées. Vin souple avec une certaine rigueur. Ce Pinot gris est adapté à la gastronomie. Peut vieillir en cave mais donne du plaisir dès à présent.

*A boire en apéritif avec du sucré ou du salé, mais aussi avec les entrées, les terrines, les viandes blanches (chaudes ou froides), le poisson fumé.*

**Pinot Gris Grand Cru Hengst 2007** : Son nez est très expressif, puissant, concentré, mêlant des notes grillées, fumées et de fruits jaunes. En bouche, ce vin est moelleux, dense, ample et très gras. Il est concentré et harmonieux. Sa finale est persistante. Ce vin traduit bien les qualités du Grand Cru Hengst et du millésime. Il gagnera à vieillir quelques années, mais peut s'apprécier dès maintenant.

*Se boit seul ou au cours d'un bon repas, en accompagnement d'un foie gras, de noix de Saint Jacques, de poissons en sauce, ....*

**Pinot Gris Vendanges Tardives 2007** : Il présente un nez puissant et complexe, qui exprime des notes fumées, de fruits séchés (poire, figue, abricot) et de miel. En bouche, le vin est riche et opulent, avec une très grande concentration de matière. Sa finale est persistante, harmonieuse et soyeuse. Ce vin bénéficie d'un potentiel de garde très élevé.

*Accompagne à merveille les entrées « riches » tel le foie gras de canard ou d'oie. Peut se boire seul pour le plus grand plaisir des papilles.*