

ALSACE

DIRLER-CADÉ

VINS DE TERROIRS

15 rue d'Issenheim - 68500 BERGHOLTZ - FRANCE
Tél.: +33 3 89 76 91 00 - Email: dirler.cade@orange.fr - www.dirler-cade.com

Guide des Meilleurs Vins de France 2022:

« Vignerons sensibles et chevronnés, Jean Dirler et son épouse Ludivine tiennent parfaitement les rênes de ce domaine fondé en 1871, transmis de père en fils depuis cinq générations et en biodynamie depuis 1998. Quel que soit le cépage, la justesse des vins, leurs densités et maturités n'ont jamais été aussi abouties : une gamme impressionnante de grands blancs secs culmine avec les magnifiques expressions des grands crus Spiegel, Kessler, Saering et Kitterlé qu'il faut absolument découvrir... »

EDELZWICKER 2018 RÉSERVE (SEC/DRY) CAPSULE À VIS

90/100 Terroir Sense par Ian d'Agata - assemblage de 33% Sylvaner, 24% Pinot Blanc & Auxerrois, 23% Chasselas, 13% Muscat et 7% de Pinot Gris – arômes frais de poire, camomille et coing confit - beau volume de bouche équilibré avec une réelle persistance - un vin du quotidien de grande qualité ! - 2 g/l sucre résiduel – pot au feu, choucroute, navets confits et palette fumée

CRÉMANT D'ALSACE 2017 BRUT NATURE (SEC/DRY)

93/100 Falstaff Special Sparkling - effervescent élaboré à partir de 60% Pinot Gris, 30% Auxerrois, 10% Riesling, ce Brut Nature associe le corps et une fraîcheur rectiligne – prise de mousse effectuée avec le sucre naturel de ses raisins – dégorgement à partir de 36 mois sur lattes - 0.8 g/l sucre résiduel – à l'apéritif

CRÉMANT D'ALSACE 2018 ROSÉ BRUT NATURE (SEC/DRY)

94/100 Falstaff Special Sparkling - rosé effervescent élaboré à partir de 100% Pinot Noir - cette bulle rose concentrée, fruitée, avec peu de tannins, présente une finale longue et juteuse – toast au saumon fumé ou en accompagnement de volailles

PINOT NOIR 2019 ROUGE (SEC/DRY)

93/100 Terroir Sense par Ian d'Agata - 90/100 Guide des Meilleurs Vins de France 2022 - issu en partie du terroir calcaire oolithique du lieu-dit Bollenberg – bel éclat, dense, profond, aux saveurs de cerise, prune fraîche et de tabac - élevage 50% demi-muids neufs (fûts de 500 litres) - 0.2 g/l sucre résiduel – pour les amateurs de Pinot Noir ! – caille aux raisins ou pintade

PINOT 2019 RÉSERVE (SEC/DRY) CAPSULE À VIS

Issu en partie de vieilles vignes de 1965 – 50% Pinot Blanc 50% Auxerrois – vin avec de la personnalité, d'équilibre sec, avec un joli fruit et de la tension – 3 g/l sucre résiduel – pâté en croûte ou bouchée à la reine

MUSCAT 2018 (SEC/DRY) CAPSULE À VIS

93/100 Terroir Sense par Ian d'Agata - 100% Muscat Ottonel issu essentiellement du Grand Cru Saering – parfums intenses d'écorce d'agrumes, de menthe et d'estragon – la finale est longue, vive et juteuse, avec

un très bon équilibre - 2,4 g/l sucre résiduel – à l'apéritif ou avec des asperges blanches

MUSCAT 2018 GRAND CRU SAERING (SEC/DRY)

94/100 Terroir Sense par Ian d'Agata-94/100 James Suckling - 16/20 Revue du Vin de France par Caroline Furstoss et Romain Iltis « Avec une certaine intensité d'agrumes et une impression de jus de raisin frais, ce vin présente une grande énergie en finale » - 55% Muscat d'Alsace 45% Muscat Ottonel – 2.8 g/l sucre résiduel – avec des langoustines, jus d'agrumes et menthe ou du fenouil cru à l'huile d'olive et au citron

RIESLING 2018 (SEC/DRY) CAPSULE À VIS

91/100 Terroir Sense par Ian d'Agata – issu d'un tri dans les Grands Crus et dans le lieu-dit Belzbrunnen – arômes de citron vert et de verveine citronnée – juteux, souple, avec une bonne persistance et des nuances d'herbes aromatiques, d'épices - 3,9 g/l sucre résiduel – plateau de fruits de mer ou huîtres, vous ne regretterez pas votre choix !

RIESLING 2017 LIEU-DIT BELZBRUNNEN (SEC/DRY)

90+/100 Vinous par Ian d'Agata - Futur 1^{er} Cru argilo-gréseux situé au cœur des Grands Crus – clair comme de l'eau de roche, ce vin précis conjugue charme et verticalité – 4 g/l sucre résiduel – avec un gravelax de saumon ou du poisson à la mayonnaise

RIESLING 2020 GRAND CRU KITTERLÉ, Élément Terre (SEC/DRY)

Jean-Luc Barde « Dans ses sols de vertige, du sable et des cailloux, où pousse l'ardent riesling aux accents fumés de poudre à canon. Ici la terre brun-violet accueille les racines nobles... » - vin très sec, fumé, aux saveurs de yuzu – structure traçante, saline, avec beaucoup d'énergie – 1.2 g/l sucre résiduel – poissons de rivière ou de lac

RIESLING 2018 GRAND CRU SAERING (SEC/DRY)

95/100 RVF Coup de Cœur « la finesse domine dans ce riesling au fruit pur et persistant. On imagine le grain de sable du terroir avec en contrepoint une touche iodée et de poivre blanc. Avec un velouté de potimarron. » - **94/100 J. Suckling - 90/100 Terroir Sense** - 5 g/l sucre résiduel – rouget grillé au thym citronné

RIESLING 2019 GRAND CRU SPIEGEL Élément Air (SEC/DRY)

Jean-Luc Barde « Miroir étincelant des éclats de quartz de la parcelle du Stein, du grès, de l'argile et des marnes, ce lieu de partage entre Guebwiller et Bergholtz marie l'air et la lumière » - fines notes de

tilleul et citronnelle – très complexe, avec de la chair et de magnifiques amers – grand potentiel de garde à prévoir - 7 g/l sucre résiduel - St Jacques grillées
RIESLING 2014 LIEU-DIT BELZBRUNNEN, VENDANGES TARDIVES (DOUX/SWEET)

93/100 Wine Advocate Stephan Reinhardt – 92+/100 Vinous Ian d'Agata – nez remarquablement pur : fruit de la passion, mangue, ananas et gingembre – intense et aérien, avec une fraîcheur saline - 47 g/l sucre résiduel – chèvres corsés ou tarte à la rhubarbe
PINOT GRIS 2019 LIEU DIT SCHIMBERG (SEC/DRY) CAPSULE À VIS

91/100 Guide RVF 2022, Jean Emmanuel Simond - « Matière nuancée et finement fumée pourvu d'un éclat salin en finale. » issu d'un terroir volcano-sédimentaire, à côté du Grand Cru Kitterlé – 2 g/l sucre résiduel – avec un poisson fumé ou un baeckaoffa
PINOT GRIS 2017 GRAND CRU KESSLER (MOELLEUX/MEDIUM-SWEET)

93/100 Vinous - 90/100 J. Suckling – pâte d'amande et confiture d'agrumes, fruit vibrant, pulpeux et trame saillante – 31 g/l sucre résiduel - risotto aux cèpes
GEWURZ TRAMINER 2019 (SEC/DRY) CAPSULE A VIS

Aérien et élégant – nez typé de roses, d'épices et de fruits exotiques – structure fraîche et salivante - 10 g/l sucre résiduel – crevette façon thaï et lait de coco
GEWURZ TRAMINER 2018 GRAND CRU SAERING (MOELLEUX/MEDIUM-SWEET)

94/100 par James Suckling - 93/100 Terroir Sense par Ian d'Agata « au nez, c'est un véritable buffet d'épices : cumin, gingembre, citronnelle et poivre blanc complètent les arômes de fruits du verger mûrs. L'entrée en bouche est sirupeuse mais fraîche. La finale est pure, pour ne pas dire longue, et avec des nuances épicées répétées. » - 18 g/l sucre résiduel – fondue chinoise accompagnée de nems et samoussas
GEWURZ TRAMINER 2017 GRAND CRU KITTERLÉ (MOELLEUX/MEDIUM-SWEET)

90/100 Vinous – la rose et la pivoine composent ce nez fleuri - fruits tropicaux mûrs en bouche - finale longue et volumineuse - 46 g/l sucre résiduel – fourme d'Ambert
GEWURZ TRAMINER 2018 GRAND CRU KESSLER, VENDANGES TARDIVES (DOUX/SWEET)

95/100 Terroir Sense, Ian d'Agata - «Profond, vibrant. Subtilement fumé, parfumé au miel, poire et mirabelle. Puissant, riche, très dense, il se prolonge sur une finale fraîche.» - 100 g/l sucre résiduel – ananas rôti et glace à la vanille

VINS DISPONIBLES SUR COMMANDE, SANS DÉGUSTATION AU PREALABLE (BOUTEILLE 75 CL)

SYLVANER 2020 VIEILLES VIGNES (SEC/DRY)

Issu en partie des terrasses de grès de la Heisse Wanne – excellent blanc de gastronomie, précis et ferme - la concentration d'un raisin récolté à pleine maturité fait jaillir une acidité harmonieuse, une longue finale équilibrée sur des saveurs de fruits du verger et de fleurs - 2 g/l sucre résiduel – endives grillées caramélisées ou coquillages

MUSCAT 2019 GRAND CRU SAERING, **Elément Eau** (SEC/DRY)

Jean Luc Barde « Le souvenir du fracas des vagues déferlantes de l'océan, l'eau qui occupait cet « anneau de mer » au tertiaire de l'oligocène habite les vins de ce lieu de lumière salée » ciselé, juteux, vin à forte personnalité – 0.4 g/l sucre résiduel – avec une salade d'oranges, fenouil, huile d'olive ou un Brin d'Amour

RIESLING 2019 GRAND CRU KESSLER, HW **Elément feu** (SEC/DRY)

96/100 Guide RVF 2021, Jean-Emmanuel Simond « Matière ferme et lancinante, débordante d'énergie et de puissance contenue dans l'admirable riesling Kessler HW : son éclat tonique et sa persistance sont impressionnants. » - **Jean Luc Barde** « Le chaudron de la terre de feu de la Heisse Wanne, les gradins de grès rose du Buntsandstein au trias inférieur et l'argile mélangée où le souffle des pas s'imprime en douceur. Dans cet ailleurs où l'âme se ressource, naît l'essence de vie de ce vin spirituel puissant et subtil. » - 5 g/l sucre résiduel – langoustines grillées ou Saint Pierre
PINOT GRIS 2018 LIEU-DIT BUX, VENDANGES TARDIVES (DOUX/SWEET)

93/100 Terroir Sense par Ian d'Agata - A mi-chemin entre Saering et Spiegel - dattes, caramel beurre salé au nez - matière aboutie, sans lourdeur – 87 g/l sucre résiduel – gâteau au chocolat noir et à l'orange
GEWURZ TRAMINER 2016 GRAND CRU SPIEGEL (MOELLEUX/MEDIUM-SWEET)

92/100 Vinous - 92/100 J. Suckling - élégant, parfumé aux épices, roses et fruits exotiques – lumineux, dense, équilibré - 41 g/l sucre résiduel – buffet sucré-salé
GEWURZ TRAMINER 2019 GRAND CRU KITTERLE, **Elément Terre** (MOELLEUX/MEDIUM-SWEET)

Jean Luc Barde « Le cheval Morny, force tranquille de la nature, y laboure les sols de vertige de silice de quartz sur la Warme Ganz, le Gewurztraminer chante les épices et la rose. » – très intense, il se fait à la fois limpide, cristallin, soyeux et harmonieux - 34 g/l sucre résiduel – plateau de fromages