



## Les Dégustations du Mardi Dégustation du Mardi - Maison Trimbach

Mardi  
**18**  
SEPTEMBRE



20H00 | 220,00 € TTC / pers.



Véritable institution viticole alsacienne, la Maison Trimbach a été fondée en 1625. Les neveux ont succédé aux oncles et aujourd'hui la Maison est gérée par la douzième génération de vignerons : Pierre et Jean. La famille supervise toutes les opérations, de la vigne à la sélection parcellaire en passant par l'embouteillage, lui donnant ainsi un contrôle total sur la production.

Le vignoble se situe sur la commune de Ribeauvillé, là où le calcaire domine les sols et les montagnes vosgniennes offrent un microclimat propice à la viticulture. Ce terroir exceptionnel s'exprime dans le profil unique des vins de cette appellation.

Les Trimbach ont toujours été des puristes, produisant des vins blancs sec élégants, voire aristocratiques et toujours dotés d'une grande finesse. Ceux qui se lassent facilement du sucre résiduel abondant que l'on trouve dans bon nombre de vins d'Alsace apprécieront tout particulièrement la subtilité et l'élégances des vins de la Maison. Les Trimbach ont fait le choix de ne faire aucun élevage en fût de chêne en sachant que cela n'apporterait pas davantage aux vins. Fraîcheur, concentration et pureté tels sont les qualificatifs des vins de la Maison Trimbach. La fermentation se fait dans des cuves inox thermorégulées et dure de trois à quatre semaines. Depuis 1983, Pierre Trimbach vinifie ses vins "à sec". Il les met en bouteille au printemps suivant les vendanges afin de préserver toute leur fraîcheur.

Les Trimbach laissent les vins vieillir en bouteille plusieurs années dans leurs caves avant de décider de leur mise en marché. C'est le cas des grands vins comme la cuvée Frédéric Emile, un Riesling sec et minéral, fidèle au style de la Maison. Le trésor familial est la parcelle du Clos Sainte-Hune. Appartenant à la famille depuis 200 ans cette parcelle produit l'une des meilleures Riesling d'Alsace.

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

## Les Dégustations du Mardi Dégustation du Mardi - Maison Trimbach

Mardi  
18  
SEPTEMBRE



20H00 | 220,00 € TTC / pers.

*Dîner-dégustation en présence de Jean Trimbach.*

Menu

Riesling « Sélection de Vieilles Vignes » 2016  
Riesling « Grand Cru Schlossberg » 2016  
Riesling « Grand Cru Geisberg » 2013  
Huître d'Utah beach, condiment fenouil, kiwi et coriandre

—  
Riesling « Cuvée Frédéric Emile » 2010 en magnum  
Riesling « Cuvée Frédéric Emile » 2000 en magnum  
Riesling « Cuvée Frédéric Emile » 1989  
Carpaccio de veau mi-cuit, cèpes crus, vinaigrette aux dattes  
et noisettes

—  
Riesling « Clos Sainte Hune » 2012  
Riesling « Clos Sainte Hune » 2005  
Riesling « Clos Sainte Hune » 1990  
Langoustines juste saisies à la flamme, beurre nantais à  
l'anguille fumée, choux et pamplemousse

—  
Riesling « Clos Sainte Hune » Vendanges Tardives Hors Choix  
1989  
Riesling « Clos Sainte Hune » 1983  
Tomme des fleurs - Gilles Clayeux - Maison Cheese

—  
Riesling « Cuvée Frédéric Emile » Sélection de Grains Nobles  
1989  
Bouchée dessert surprise