



PHOTO ©OSMOSE

# Les coups de CŒUR de Frédéric Voné

Juillet 2017 marque un tournant dans la vie professionnelle de Frédéric Voné. Il quitte son poste de directeur de la restauration à *La Cour d'Alsace* (Obernai) occupé pendant dix-huit ans pour ouvrir *L'Osmose*, toujours à Obernai.

Conjuguant ses expériences de sommelier, maître d'hôtel, directeur de la restauration, formateur auprès de la *Mention sommellerie*, mais aussi fondateur de l'école EDVIG (école du vin et de la gastronomie), avec son épouse Rachel Voné, puis de «Cercle-Divin événement», qui crée le concours Wine Master réservé aux amateurs, Frédéric Voné réalise un nouveau rêve, celui d'ouvrir un restaurant.

Le Maître sommelier de l'UDSF et secrétaire général de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace) développe une belle carte des vins en accord avec la cuisine gastronomique de son associé, le chef de cuisine Antoine Botter.

Le coup de CŒUR

## CRÉMANT Cuvées « Désir »

Domaine Seilly à Obernai

«Marc Seilly a créé deux fantastiques cuvées appelées "Désir", un blanc à base de Chardonnay d'une grande finesse, un vin ample d'une belle fraîcheur, et un rosé associant le pinot noir à l'élégance, soutenu par une délicate effervescence. Des cuvées de long vieillissement sur lattes à découvrir en apéritif, mais surtout à marier lors du repas.»

Le coup de CŒUR

## MUSCAT « Brandhof » 2015

Domaine Rémy Gresser à Andlau

«Bien sûr, Rémy est connu des amateurs de vins. Ce domaine en biodynamie, réputé pour vinifier des grands crus et cépages rieslings de très haut niveau, élabore également un muscat sur terroir calcaire, le Brandhof, alliant expression aromatique, élégance, fraîcheur et minéralité à la fois. Un très beau muscat!»

Le coup de CŒUR

## RIESLING Grand cru Kaefferkopf 2015

Domaine Jean-Baptiste Adam à Ammerschwihr  
«Un domaine familial en agriculture biologique que j'apprécie et connais depuis bien longtemps. Il est dirigé par Jean-Baptiste et sa fille Laure qui élaborent le riesling issu de ce grand cru granitique. Ce vin offre un nez pur, aux notes d'agrumes confits, de poivre, rehaussé par une bouche de grande envergure. Un grand vin de gastronomie à marier à un tartare de maigre et son bouillon, un sandre grillé, un fromage de chèvre frais ou sec.»

Le coup de CŒUR

## PINOT NOIR Pinot noir « Un air du Sud »

Domaine Christophe et Jacques Lindenlaub à Dorsenheim  
«Christophe élabore des vins à son image, vifs et fougueux. Son domaine est en agriculture biologique et certaines cuvées sont "natures". Je ne suis pas dans cette tendance et ce culte de transformer toute ma carte des vins en nature, mais je dois dire que les vins du domaine sont très réussis. Tel ce pinot noir «Un air du Sud» sombre et dense, aux arômes très concentrés et d'une longueur infinie. Merci à Christophe de me permettre de pratiquer des élevages plus poussés en barriques comme mes magnums 2015!»

Le coup de CŒUR

## PINOT GRIS Domaine Paul Buecher à Wettolsheim

«Jérôme Buecher s'occupe depuis quelques années de ce domaine familial converti en agriculture biologique et, année après année, confirme la qualité irréprochable de ses cuvées. Les vins issus des terroirs du Brand ou du Clos Gottesthal font partie des grands blancs alsaciens. Des pots gris intenses aux notes épicées et de truffes, un équilibre parfait entre la richesse, l'élevage et la fraîcheur. Un superbe souvenir en 2013 et 2015.»

Le coup de CŒUR

## RAPPORT QUALITÉ/PRIX Domaine Armand à Gilg à Mittelbergheim

«De retour à Mittelbergheim, pour donner ce coup de cœur au Domaine Armand Gilg où Jean-Christophe Lehner vinifie des cuvées de belles précisions, harmonisant l'expression du cépage, la signature du terroir et le très bon rapport qualité/prix. Une maison familiale à découvrir sans attendre.»

Le coup de CŒUR

## CAVISTE La cave Barabos à Obernai

«Coup de projecteurs sur Elsa Barabos qui conseille depuis des années des vins sélectionnés avec passion aux clients locaux et de passages, petites et grandes références, eaux de vie et whiskies. Un bel endroit, et un accueil chaleureux.»

Le coup de CŒUR

## GEWURZTRAMINER Gewurztraminer Holder

Domaine Schoenheitz à Wihr-au-Val  
«Un peu plus de 14 hectares de vignes, un domaine où son vignoble est accroché sur les coteaux de la Vallée de Munster. Le gewurztraminer Holder associé au terroir léger et granitique dévoile un équilibre absolument incroyable entre l'expression du cépage, la maturité et le plaisir. Le déguster avec Adrien est un moment passionnant et inoubliable.»

Le coup de CŒUR

## SYLVANER Sylvaner Vieilles Vignes 2005

Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim  
«Les cuvées d'Albert sont souvent citées comme "atypique". Et pourquoi ne seraient-elles pas tout simplement ce que l'on attend du sylvaner? Dans cette commune, un des plus beaux villages de France et 2<sup>e</sup> préféré des Français en 2018, Albert le combattant du sylvaner élabore des vins au caractère bien marqué. Les vins de sylvaner issus du Zotzenberg devenu grand cru en 2005 sont profonds, amples, longs en bouche. Un sylvaner Vieilles Vignes 2005 de ce cru, dégusté il y a maintenant quelques semaines, prouve un potentiel de vieillissement exceptionnel, juste une merveille!»

Le coup de CŒUR

## DOMAINE Domaine Paul Blanck à Kientzheim

«Pour avoir dégusté avec Marcel, Philippe et Frédéric, ce domaine familial de 35 hectares est certes marqué par les terroirs ou l'influence climatique des vallées, mais avant tout par le caractère bien trempé de ses trois personnalités du vignoble. À découvrir l'auxerrois Vieilles Vignes, les grands crus Sommerberg, Schlossberg, Wineck-Schlossberg, Furstenturm, Mambourg.....et un très joli sylvaner.»

Le coup de CŒUR

## DÉCOUVERTE Grand cru le «Kastelberg» à Andlau

«Ce ne sera pas un domaine mais un terroir grand cru, le "Kastelberg" d'Andlau que j'apprécie énormément. Ce grand cru taillé dans le schiste de Steige à la capacité de traduire sa pureté, son racé, sa finesse et sa salinité, malgré les différences de vinifications souhaitées par les vigneron. Si un diamant est mis en valeur par sa taille et l'ornement d'un joaillier, le Kastelberg offre l'éclat d'une pierre précieuse, après de longues années en bouteille.»

PROPOS RECUEILLIS PAR SANDRINE KAUFFER