

Les coups de cœur de Caroline Furstoss



Caroline Furstoss dans les chais
Albert Mann à Wettolsheim.

Photo Sandrine Kauffer

A 31 ans, Caroline Furstoss, sommelière auprès de Jean-François Piège à Paris, a été élue sommelière de l'année 2014 par ses pairs. Diplômée d'une mention complémentaire en sommellerie au lycée hôtelier d'Illkirch, elle décroche son premier poste à l'Auberge de l'Ill auprès de Serge Dubs, Meilleur sommelier du monde en 1989.

Après de belles maisons étoilées, elle intègre en 2012 la brigade de Jean-François Piège et gère la carte des vins du restaurant 2* Michelin, de la brasserie Thoumieux et de la nouvelle adresse Clover.

COUP DE CŒUR RIESLING Kuentz-Bas Riesling 2010 Grand cru Pfersigberg Trois Châteaux

Jean-Baptiste Adam a repris le domaine il y a une dizaine d'années en travaillant avec Samuel Tottoli. « Je me souviens d'un des premiers vins que j'ai dégusté en vendanges tardives millésime 1989. C'était la cuvée Caroline. J'ai été marquée par ce superbe vin et la qualité du terroir. Jean-Baptiste Adam propose une gamme complète et homogène, c'est pour moi ce qui définit un grand cru. Pfersigberg signifie la colline des pêches, les marqueurs aromatiques du fruit sont très présents. »

COUP DE CŒUR GEWURZTRAMINER Grand cru Froehn 2014 Cave vinicole de Hunawihl.

« C'est un choix qui met en exergue le travail des caves coopératives viticoles, véritables moteurs dans le rayonnement des vins alsaciens dans le monde, en les rendant accessibles en termes de prix et capables de produire du volume, de satisfaire la demande touristique et de l'exporter. À Hunawihl, le terroir l'emporte sur le cépage et livre sa plus belle expression. Le grand cru Froehn 2014 apporte un bel équilibre, avec des notes de fruits exotiques tel l'ananas, non entêtantes. »

COUP DE CŒUR PINOT AUXERROIS Pinot auxerrois 2012 Domaine Fuchs & Fils à Ribeauvillé

Cathy et Henry Fuchs et leur fils Paul exploitent 10 hectares sur les flancs des collines ribeuvilloises. « Ce pinot auxerrois est une parfaite entrée en matière pour découvrir vins alsaciens. Il est plus gras que le pinot blanc et pourrait se comparer en bouche à un chardonnay. Il est très fruité, équilibré avec des notes florales. Je le propose au verre chez Jean-François Piège à la brasserie Thoumieux à Paris. »

COUP DE CŒUR PINOT GRIS Pinot gris grand cru Altenberg de Bergbieten 2012 Domaine Roland Schmitt

Anne-Marie Schmitt, accompagnée de ses deux fils, met tout en œuvre pour perpétuer le domaine conduit en agriculture biologique. « J'aime l'histoire de la famille et la passion des deux fils en quête de pureté dans le travail du pinot gris. L'élaboration est maîtrisée. C'est un beau millésime avec des notes fruitées dans la jeunesse puis parfums d'infusion comme la badiane et une touche fumée. »

COUP DE CŒUR PINOT NOIR Le Clos de la Faille 2012 du domaine Albert Mann

Albert Mann, élu Meilleur vigneron de France 2012 par la Revue des Vins de France réunit à Wettolsheim Marie-Claire, Marie-Thérèse, Maurice et Jacky Barthelmé. AOC 100% pinot noir, il est élevé en barrique « à la Bourguignonne », éclatant de fruits rouges, framboises, cassis et fraises des bois. « Le Clos de la Faille 2012 est une merveille. En dégustation à l'aveugle, personne ne songe à l'Alsace. Il « pinote », il sent la cerise avec un côté fumé apporté par l'élevage en barrique. En bouche, il est soyeux et ses tanins sont élégants. »

COUP DE CŒUR MUSCAT Le muscat Bollenberg 2012 du domaine Zusslin.

« Un vin qui ne tombe pas dans le piège de la caricature du muscat mais qui offre de la densité et surtout cette complexité aromatique assez rare. Voilà un muscat qui ne se déguste pas seulement à l'apéritif, à goûter avec des fromages de brebis. »

COUP DE CŒUR DOMAINE Le domaine Ostertag à Epping

Aujourd'hui, André Ostertag incarne l'esprit du domaine créé par son père qui lui laisse les clés de la cave en 1980 à l'âge de 21 ans. « André Ostertag a beaucoup apporté dans le monde du vin et à l'Alsace. L'homme est humble, érudit, et philosophe. Son domaine fait référence, ses vieux millésimes élevés en barrique sont magnifiques. J'adore toute sa gamme. »

COUP DE CŒUR CRÉMANT D'ALSACE Jérôme Mader à Hunawihl

Jean-Luc et Anne Mader tiennent l'exploitation des vignes depuis 1981, rejoint par leur fils Jérôme en 2005 après ses études œnologiques. « J'aime leur vision de l'élaboration des vins. J'ai choisi leur crémant pour fêter mon anniversaire. Il incarne l'identité alsacienne dans des bulles festives aux arômes poires/coings. »

COUP DE CŒUR RAPPORT QUALITÉ PRIX « Mathieu Boesch à Westhalten. »

COUP DE CŒUR CAVISTE La Sommelière à Colmar, place de la Cathédrale

« On y trouve de très belles références, de bons conseils, des vins rares et il y a toujours des dégustations. »

COUP DE CŒUR DÉCOUVERTE Domaine Schoech Sébastien & fils à Ammerschwihr

« Je les ai découverts au dernier salon millésime Alsace à Colmar. Une belle rencontre humaine avec de la générosité dans l'élaboration des vins. À suivre. »

propos recueillis par Sandrine Kauffer