

**Domaine DEISS en Alsace**  
**Verticale sur les millésimes 2001, 2000, 1999 et 1998**  
**Vendredi 7 décembre 2012**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par François Martinez.  
Photos et mise en page par Philippe Ricard.

### Quelques commentaires de contexte :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 15 jours avant notre rendez-vous.

Tous les vins ont été achetés au domaine, en « primeur » et stockés dans une cave climatisée.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu détaille les impressions du soir.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

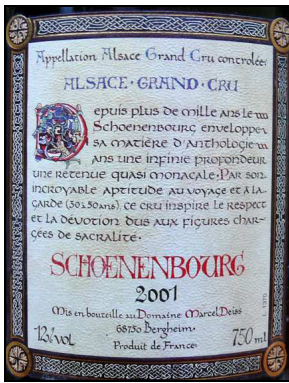
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - FM : François Martinez.

### Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 15)





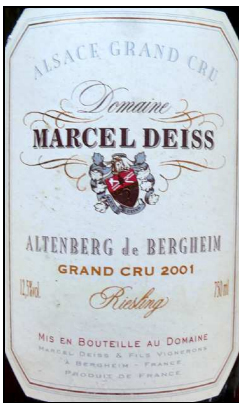
### 1. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 2001 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS17,5 - PC17,5 - PR17 - PS15. Note moyenne AM : **16,8**

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG15,5 - MS15,5 - FM15. Note moyenne SOIR : **15,5**

Robe jaune doré ; hydrocarbure au nez.

En bouche, en attaque, on notera un côté lacté et pomme cuite. On ressent davantage le sucre (pas très bien intégré) que l'alcool; un vin tendre mais propre qui manque de puissance et de nerf.

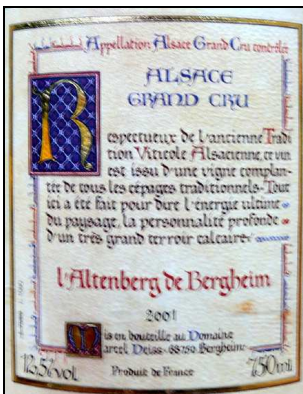
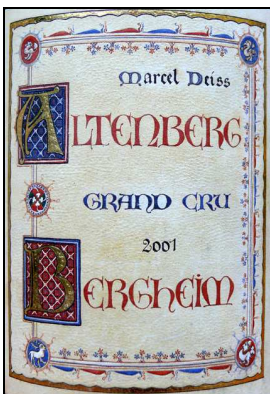


### 2. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling 2001 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS14 - PC12,5 - PR14 - PS14. Note moyenne AM : **13,6**

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG16,5 - MS14,5 - FM16. Note moyenne SOIR : **15,5**

Robe jaune doré; des vapeurs de riesling, hydrocarbure, allumettes, litchi; un vin plus tendu car plus de riesling en bouche. On remarque une acidité et des notes de réduit, pierre, silex.



### 3. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2001 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS16 - PC16 - PR16 - PS16. Note moyenne AM : **16**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG16 - MS17 - FM16,5. Note moyenne SOIR : **16,5**

Robe jaune doré.

Un vin d'une belle structure; plus gras, plus épais, matière imposante, plus tendue, plus acide avec beaucoup de fraîcheur; un vin expressif qui évolue sur des arômes de champignons. Belle finale.



#### 4. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 2000 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS17,5 - PC17 - PR17 - PS16,5. Note moyenne AM : 17

Après 5 heures d'aération : DS17 - LG17 - MS16,5 - FM17. Note moyenne SOIR : 16,9

Robe jaune or, presque fluorescent.

Des arômes d'encaustique, de silex, d'allumettes. Tourbillonnent ensuite des arômes de beurre, fumé, champignon, œuf, verveine et citronnelle; on perçoit la myrtille dans un second nez; c'est un vin très fin dont les sucres sont bien fondus; on peut apprécier son bel équilibre et sa jeunesse; on regrettera peut-être qu'il ne nous fasse pas autant vibrer que le nez pouvait l'annoncer.

#### Rappel : Alsace Grand Cru Schoenenbourg 2000 : Domaine Deiss : Octobre 2003 (PC)

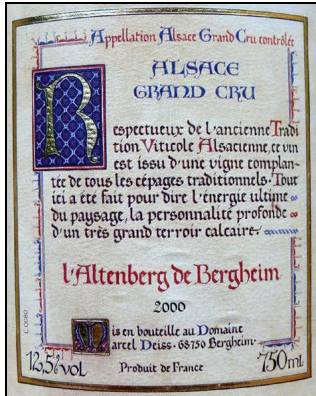
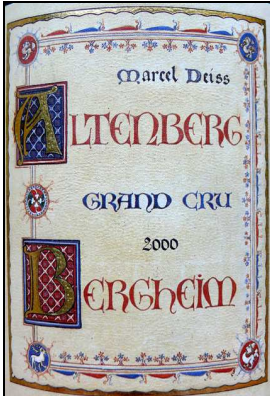
DS17,5 - PP17,5 - PC17,5 - LG16,5. Note moyenne : 17,3

Robe or pâle, beaux reflets verts.

Nez intense et profond : fruit de la passion, résine, girofle, œillet d'inde – c'est le riesling qui domine.

Bouche très pénétrante malgré une liqueur discrète et une faible charge alcoolique, développement long et racé.





### 5. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2000 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS16,5 - PC16 - PR16,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **16,4**

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG15 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : **15,4**

Vin jaune paille.

Légère oxydation avec des arômes de pomme, le tout accompagné d'un peu d'amertume; la structure est là mais on note une tension insuffisante.

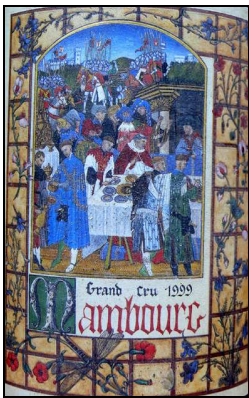
### **Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2000 : Domaine Deiss : 8 août 2009 (LG)**

DS16,5 - PC17,5 - LG16 - MS17,5 - MF17 - VM16,5. Note moyenne : **16,8**

*Un vin de caractère, parfumé, épicé en diable, tout en délicatesse : orange, citron, abricot, prune, thym (ce qui est plus surprenant mais le muscat peut être le précurseur de ces notes spécifiques) ...*

*Bouche possédant beaucoup d'arômes, d'une tendresse toute charmeuse, à l'alcool mesuré. Un peu de saturation aromatique (comme chez Zind) mais moins d'embonpoint. Puissance moyenne.*





### 6. Alsace Grand Cru Mambourg 1999 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS16 - PC16,5 - PR15,5 - PS16. Note moyenne AM : 16

Après 5 heures d'aération : DS(14) - LG(13) - MS(13) - FM14,5. Note moyenne SOIR : (13,6)

Vin couleur jaune or.

Un nez beurré, boisé, grillé accompagné de quelques notes de réduction.(?); on sent des effluves de veau aux morilles.

La bouche confirme l'alcool (14°); on est en face d'un vin heurté, qui manque d'équilibre. Cela manque de netteté. Peu de sucrosité pour le millésime.



### 7. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 1999 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS16,5 - PC15 - PR16,5 - PS16. Note moyenne AM : 16

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG15,5 - MS16 - FM16. Note moyenne SOIR : 15,9

Ce millésime s'accompagne de beaux arômes : prune, poire pochée, mirabelle.

Un joli vin, complexe, dense et tout en tension. Les notes fruitées sont accompagnées d'une belle acidité qui nous donne l'envie de le boire. Beaucoup de présence avec des notes capiteuses.

#### Rappels :

##### a. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 1999 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)

DS15 - PC16 - PP16,5 - LG16,5. Moyenne : 16

Complantation de tous les cépages traditionnels alsaciens. Nez intense, beurré, terrien, très épicé (œillet d'Inde, cumin). Matière dense et expressive en attaque, un peu plus timide en milieu de bouche, la saveur de cumin est prenante.

##### b. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 1999 : Domaine Deiss : Octobre 2003 (PC)

DS14,5 - PP14 - PC16,5 - LG15. Note moyenne : 15

Robe un peu moins verte.

Nez pur, minéral, moins opulent que le précédent, résine et floralité.

Bouche mentholée, droite, presque sèche, distinguée mais manquant de gras et de fond par rapport au 2000, aérienne pour les uns (surtout moi...), creuse pour les autres.



**8. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling 1999 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS15,5 - PC14 - PR15 - PS15. Note moyenne AM : **14,9**

Après 5 heures d'aération : DS15 - LG16 - MS15,5 - FM16. Note moyenne SOIR : **15,6**

Parure or paille plus évoluée.

Un nez de pomme qui précède des notes typiques de pétrole. Malgré la force de cet arôme il est délicieux; un vin plein de fraîcheur et d'acidité avec un structure bien présente, de la puissance et de la tension. L'acidité présente nous accompagne jusqu'au bout d'une longueur remarquable.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling 1999 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)**

DS15 - PC16/16,5 - PP15 - LG16. Moyenne : **15,6**

Nez fin, profondément minéral, pointe d'hydrocarbure, ample parfum fruité évoquant la mandarine. Bouche pure, incisive, que n'alourdit pas la présence d'un peu de sucre résiduel, notes d'amande en finale.



**9. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 1999 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS17,5/18 - PC18 - PR17/17,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **17,4**

Après 5 heures d'aération : DS17 - LG16 - MS17,5 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,6**

Robe jaune or.

Nez de litchi et de muscat.

En bouche, la matière est dense et fine en même temps. L'alcool est là avec une touche saline; un vin puissant mais une certaine tension.

**Rappels :**

**a. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 1999 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)**

DS15,5 - PC15,5 - PP16,5 - LG16. Moyenne : **15,9**

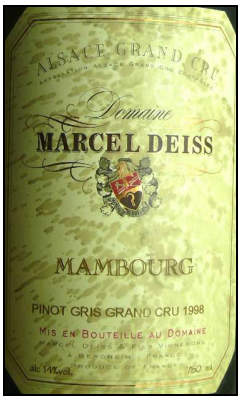
Complantation de tous les cépages traditionnels alsaciens. Nez floral, présentant un grand éventail d'agrumes. Matière concentrée, dotée d'une allonge supérieure, encore assez réservée aromatiquement, qui reste fraîche malgré une richesse alcoolique perceptible.

**b. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 1999 : Domaine Deiss : Octobre 2003 (PC)**

DS16 - PP16 - PC16,5 - LG15,5. Note moyenne : **16**

Nez pur, minéral, incisif, bouquet moins terrien, plus floral que celui du Schoenenbourg : cédrat confit, camomille, tilleul...

Belle liqueur aérienne, droiture, grande longueur en bouche.



### 10. Alsace Grand Cru Mambourg Pinot Gris 1998 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS16,5 - PC17 - PR16 - PS15. Note moyenne AM : 16,1

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - LG14 - MS13,5 - FM14,5. Note moyenne SOIR : 14,4

Robe jaune brillante.

Nez de fumé, de beurre; typé sudiste.

En bouche le bois est là accompagné d'une impression d'alcool (14°) qui colle au palais. La structure est un peu mince et la finale courte.







### 11. Alsace Grand Cru Schoenenbourg 1998 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS17 - PC16,5 - PR16,5 - PS16. Note moyenne AM : **16,5**

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - LG15,5 - MS16,5/17 - FM17. Note moyenne SOIR : **16,4**

Robe jaune brillante.

Nez de fruits frais, de verveine et de fumé pour un résultat complexe.

Le second nez est très hydrocarbure.

La première gorgée nous met en présence d'un vin équilibré entre le sucre et l'alcool, le tout enrobé d'une acidité vive et gourmande qui donne encore une fois envie de boire ce vin qui a de l'éclat.

**Rappel : Alsace Grand Cru Schoenenbourg 1998 : Domaine Deiss : Octobre 2003 (PC)**

DS17,5 - PP16,5 - PC17,5 - LG17. Note moyenne : **17**

Robe pâle mais visqueuse, reflets verts.

Nez très pur, intense, typé : menthol, miel d'acacia, minéralité profonde, œillet d'inde...

Bouche tendue, aérienne, remarquablement élégante, presque d'esprit germanique.



### 12. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 1998 : Domaine Deiss

A l'ouverture : DS18,5 - PC18 - PR17,5 - PS16,5. Note moyenne AM : **17,6**

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - LG16,5/17 - MS17 - FM16. Note moyenne SOIR : **16,8**

Robe jaune dorée.

Nez très agréable de prune, mirabelle, mandarine ; on devine un vin onctueux.

Une bouche pommadée; la sensation de perlant la prolonge et donne de l'ampleur à sa structure; encore un vin éclatant, puissant, le tout contenu par l'acidité.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 1998 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)**

Notes : DS15,5 - PC15 - PP16 - LG15,5. Moyenne : **15,5**

Nez puissant, très épicé, dans la même veine que le Gewurztraminer Saint-Hippolyte : girofle, orange sanguine.

Concentré en bouche, intensément aromatique, de l'allonge et de la finesse malgré la présence marquée de sucre.



### 13. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer 1998 : Domaine Deiss

A l'ouverture : *DS16,5 - PC16 - PR15,5 - PS14,5*. Note moyenne AM : **15,6**

Après 5 heures d'aération : *DS16 - LG15,5 - MS16 - FM15*. Note moyenne SOIR : **15,6**

Robe jaune sombre.

Le nez dévoile des notes fruitées (muscatées) et florales (lavande).

On retrouve les notes de muscat en bouche avec des arômes de dattes, de raisin de Corinthe.

La structure peut nous faire penser à celle d'un Condrieu, une certaine amertume en finale.



### 14. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling « Vendanges Tardives » 1998 : Domaine Deiss

A l'ouverture : *DS16 - PC16,5 - PR16+ - PS15*. Note moyenne AM : **15,9**

Après 5 heures d'aération : *DS16 - LG15 - MS15 - FM15*. Note moyenne SOIR : **15,3**

Robe or paille.

Pas d'expression au nez; quelques petites notes de champignons.

L'attaque est remarquée mais s'essouffle vite; l'acidité est très présente pour le millésime mais au final une bouteille qui ne crée pas d'étincelle.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling « Vendanges Tardives » 1998 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)**

*DS15,5 - PC15 - PP15 - LG15,5/16*. Moyenne : **15,5**

Provenant de l'Altenberg de Bergheim. Arômes fruités intenses, anisés aussi, minéralité plus discrète que dans le 99. Matière fine, ronde, élégante mais manquant un peu de vivacité, d'allant, pour complètement vivifier un sucre résiduel pourtant modéré.



**15. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 2001 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS17 - PC16 - PR17 - PS17. Note moyenne AM : **16,8**

Après 5 heures d'aération : DS17 - LG16,5/17 - MS17 - FM16,5. Note moyenne SOIR : **16,8**

Robe jaune or.

Nez de pommes cuites.

En attaque on note une matière bien présente. Un vin délicat et jovial accompagné de notes d'abricot.





**16. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 2000 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS(15) - PC(14,5) - PR16 - PS16. Note moyenne AM : (15,4)

Après 5 heures d'aération : DS(15) - LG(15) - MS15 - FM15. Note moyenne SOIR : (15)

Robe jaune foncé.

Un nez riche : Suze, marmelade d'orange géranium, thé, gentiane.

La bouche révèle un manque de puissance; le côté végétal nous surprend après avoir apprécié les arômes; un vin d'une certaine mollesse qui ne nous fait pas vibrer.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 2000 : Domaine Deiss : Novembre 2003 (PC)**

DS18 - PP18 - PC18 - LG18,5. Note moyenne : 18,1

Robe vieil or, un peu moins intense que la précédente

Nez articulé et complexe, fascinant dans la subtilité et la séduction de ses nuances : gratte-cul, lard fumé, épices (muscade, curcuma...), pomme cuite à la cannelle (légère oxydation)...

Bouche très fine, moins liquoreuse que chez Muré, d'une élégance supérieure ; les saveurs sont aussi variées et subtiles que les senteurs, avec des notes insistantes de thé à la bergamote et de crème de marron, finale très précise.



**17. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 1999 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS15,5 - PC14 - PR15 - PS16,5. Note moyenne AM : 15,3

Après 5 heures d'aération : DS14,5 - LG15,5 - MS(14) - FM15. Note moyenne SOIR : (14,8)

Couleur jaune or brillant.

Nez de champignon, noix, pommes vertes.

Si l'on retrouve de la fraîcheur, elle est marquée par de l'amertume. Une matière un peu mince.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 1999 : Domaine Deiss : Novembre 2003 (PC)**

DS16 - PP15,5 - PC16 - LG16. Note moyenne : 15,9

Nez complexe, qui reprend les mêmes inflexions aromatiques que le 2000, avec (peut-être) un peu moins de vibration, dans un spectre plus épicé (girofle, cannelle).

Bouche plus vive, moins riche que celle du 2000 – par comparaison elle semble un peu étriquée ; en tout cas son profil est différent.



**18. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 1998 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : *DS18,5 - PC17,5 - PR17,5/18 - PS17,5. Note moyenne AM : 17,8*

Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - LG14,5/15 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 15,7*

Jaune or.

Nez floral un peu fermé. Quelques notes minérales (mine de crayon).

Une structure un peu lourde et marquée par l'alcool; le tout finit sur une note de champignon. La bouteille manque de vivacité.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris « Sélection de Grains Nobles » 1998 : Domaine Deiss : Novembre 2003 (PC)**

*DS17 - PP17,5 - PC17/17,5 - LG17. Note moyenne : 17,2*

*Nez à nouveau explosif, toujours captivant : guimauve, clou de girofle, giroflée, lard fumé, beurre.*

*Bouche intense, pleine, liquoreuse mais tendue, avec une finale qui déploie des notes presque lourdes et austères de café, de caramel, de fleurs fanées, de réglisse.*



**19. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 2001 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : *DS16 - PC15 - PR16 - PS16. Note moyenne AM : 15,8*

Après 5 heures d'aération : *DS16,5 - LG17 - MS16,5 - FM16. Note moyenne SOIR : 16,5*

Robe or foncé.

Nez complexe : muscat, datte, rose, abricot.

Une bouche longue qui confirme la complexité des arômes trouvés à l'olfaction. Vin onctueux, sirupeux mais pas du tout chargé. La structure est remarquable et marquée par beaucoup de finesse et de fraîcheur. Bouteille pleine d'élan.



**20. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 2000 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS16 - PC15 - PR16 - PS17. Note moyenne AM : 16

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - LG15,5 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Parure ambrée avec un nez de muscat et une attaque vive, pleine de salinité.

Les notes végétales sont celles du géranium avec une touche poivrée.

Le sucre est bien intégré pour une structure équilibrée.

**Rappels**

**a. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 2000 : Domaine Deiss : 7 décembre 2003 (LG)**

DS16,5 - PC16 - PP16,5 - LG16,5/17. Moyenne : 16,4

Provenant de l'Altenberg de Bergheim. Couleur vieil or ; nez ouvert, opulent, des notes de crème brûlée, d'orange sanguine, de miel d'oranger, de girofle. Sucrosité modérée, proche de la VT précédente ; toujours une belle droiture et une grande richesse aromatique.

**b. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 2000 : Domaine Deiss : Novembre 2003 (PC)**

DS15 - PP15,5 - PC16 - LG15,5. Note moyenne : 15,5

Nez fin mais variétal, rose fanée, œillet et mandarine.

Bouche pénétrante, liqueur parfaitement intégrée, pointe saline en finale



**21. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 1999 : Domaine Deiss**

A l'ouverture : DS16,5 - PC16 - PR16 - PS17. Note moyenne AM : 16,4

Après 5 heures d'aération : DS16 - LG16 - MS15 - FM15,5. Note moyenne SOIR : 15,6

Robe ambrée.

Nez de pommes cuites, muscat, clémentines.

Un vin riche et complexe qui sait rester frais.

**Rappel : Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » 1999 : Domaine Deiss : Novembre 2003 (PC)**

DS16 - PP16,5 - PC16 - LG16. Note moyenne : 16,1

Nez toujours variétal, on sent aussi des fruits macérés à l'alcool (rhum/raisin ?).

Bouche riche qui parvient à rester élégante ; finale persistante et un peu chaleureuse, sur le quinquina.

## Synthèse des impressions après 5 heures d'aération

Les vins dégustés aujourd'hui confirment qu'ils appartiennent au Gotha des grands vins de France. Ils rayonnent par l'acidité et l'on retrouve souvent des touches salines, minérales, le tout, mêlé à une sucrosité bien présente.

Cette dégustation révèle des vins parfois sur la réserve mais tous ont une réelle profondeur et sont marqués par la touche du vigneron : la complantation donne des vins personnels au domaine et les distingue particulièrement.



## Tableau récapitulatif

Echantillons excellents			
1998	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris SGN	17,8	- 2,1
1998	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim	17,6	- 0,8
1999	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim	17,4	- 0,8
2000	Alsace Grand Cru Schoenenbourg	17,0	- 0,1
Très bons échantillons			
2001	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris SGN	16,8	0
2001	Alsace Grand Cru Schoenenbourg	16,8	- 1,3
2001	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer SGN	16,5	+ 0,7
2001	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim	16,5	+ 0,5
1998	Alsace Grand Cru Schoenenbourg	16,5	- 0,1
1999	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer SGN	16,4	- 0,8
2000	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim	16,4	- 1,0
1998	Alsace Grand Cru Mambourg Pinot Gris	16,1	- 1,7
1999	Alsace Grand Cru Schoenenbourg	16,0	- 0,1
2000	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer SGN	16,0	- 0,6
1999	Alsace Grand Cru Mambourg	16,0	- 2,4
Bons échantillons			
1998	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling VT	15,9	- 0,6
1999	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling	15,6	+ 0,7
1998	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Gewurztraminer	15,6	0
2001	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling	15,5	+ 1,9
2000	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris SGN	(15,4)	- 0,4
1999	Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris SGN	15,3	- 0,5

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	16,3	Ecart moyen ( <i>en valeur absolue</i> )	0,8
---------------------------	------	--	-----

