



**Maison F.E. Trimbach**  
**15, Route de Bergheim**  
**68150 Ribeauvillé**  
**Tél: 03 89 73 60 30**  
**Fax: 03 89 73 89 04**  
[contact@maison-trimbach.fr](mailto:contact@maison-trimbach.fr)  
[www.maison-trimbach.com](http://www.maison-trimbach.com)

Trimbach est incontournable parmi les grandes maisons de producteurs-négociants qui ont favorisé le développement des vins d'Alsace en France et à l'étranger, grâce à une gamme homogène et très régulière d'un millésime à l'autre. Il serait trop facile de réduire les grandes cuvées aux seuls Frédéric Emile et Clos Sainte-Hune, véritables étendards des grands rieslings alsaciens: le reste de la gamme est tout aussi intéressant.

Les cuvées prestige, provenant des vignes propres du domaine, sont souvent originaires des terroirs réputés autour de Ribeauvillé, y compris les rares vins moelleux toujours très précis. En reprenant la gestion des vignes du Couvent de Ribeauvillé, le domaine produira un riesling grand-cru geisberg 2008, première fois que le domaine utilisera l'appellation Alsace Grand Cru.

Clos Sainte-Hune 2004  
Blanc – 2010 à 1024 – 18,5/20

Un Clos Sainte-Hune très mûr, déjà ouvert au nez avec des arômes de miel d'accacia, puis ample et gras en bouche avec de la profondeur et une longue finale. Bien né, il faudra savoir le garder quelques années.

Gewurztraminer 2007 ☺  
Blanc – 2009 à 2015 – 15/20

Un vin ouvert, au nez de litchi et d'épices, sec et gras en bouche avec des notes subtiles de rose qui accompagnent la finale. Un gewurztraminer sec remarquable d'équilibre.

Gewurztraminer 2006  
Blanc – 2009 à 2016 – 14/20

Un vin ouvert au nez d'épices et fumé, sec en bouche avec un équilibre épicé très plaisant. Pas de cuvée réserve en 2006.

Gewurztraminer 2004 Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre  
Blanc – 1020 à 2024 – 17/20

Cuvée produite à partir de grands terroirs lorsque le millésime le permet, 2004 fait suite au millésime 2001. Très mûr au nez, ample et profond en bouche, avec une légère douceur, c'est un vin qui bénéficiera d'une garde de quelques années avant d'accompagner les plats épicés sur les grandes tables.

Muscat Réserve 2007

Blanc – 2009 à 2012 – 14/20

Un muscat sec très classique, au nez de raisin frais, croquant en bouche avec une finale herbacée qui le rend très apéritif.

Pinot Blanc 2007

Blanc – 2009 à 2012 – 14/20

Assemblage à majorité d'auxerrois, c'est un vin sec qui possède de l'ampleur et du gras. Élégant et facile à boire, grâce à une belle fraîcheur, c'est le vin de toutes les occasions.

Pinot Gris 2007 Réserve Personnelle

Blanc – 2010 à 2027 – 16/20

Assemblage de grands terroirs dont une part importante de vignes propres du domaine, le vin est déjà ouvert avec un nez floral, ample et profond en bouche avec de la finesse. Doté d'une belle charpente acide, c'est un vin qui vieillira bien.

Riesling 2007

Blanc – 2009 à 2017 – 14/20

Produit phare de la Maison, c'est un riesling sec et droit, avec une acidité fine, une fraîcheur désaltérante et une finale légèrement amère. Un modèle de riesling alsacien qui devrait inspirer plus de vignerons.

Riesling Cuvée Frédéric Emile 2004

Blanc – 2009 à 2024 – 17/20

Intégrant la parcelle historique au-dessus du domaine et à cheval sur les grands crus Geisberg et Osterberg, ce riesling présente un nez déjà ouvert de fleurs blanches avec une note fumée, puis se montre fin et minéral en bouche, avec une acidité fine.

Riesling M 2004

Blanc – 2010 à 2024 – 17/20

Lorsque le millésime s'y prête, la petite parcelle de riesling du domaine, dans le grand cru Mandelberg, est mise en bouteilles séparément. 2004 fait suite au 2003, c'est un vin très séduisant, au nez d'agrumes mûrs et de fruits jaunes, ample et gras avec tout le volume du Mandelberg.

Riesling Réserve 2007

Blanc – 2010 à 2024 – 16/20

Assemblage de grands terroirs d'Alsace originaires de Hunawihr, Bergheim et Ribeauvillé, c'est un riesling ouvert, au nez d'agrumes frais, ample et minéral en bouche, avec une finale acidulée. Parfaitement sec, ce sera un vin de garde, profitez du magnifique 2006 en l'attendant.