

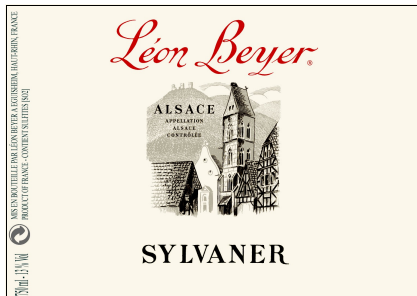


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## SYLVANER 2010



<b>Dénomination</b>	: Sylvaner
<b>Village</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Composition</b>	: 100 % Sylvaner
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2010</b>	: 18.000 Bouteilles
<b>Vieillessement</b>	: A boire jeune dans les 7 ans.

*Comme pour toutes nos cuvées, les raisins sont vendangés exclusivement à la main. Nos parcelles sont vendangées en plusieurs « passages » afin de sélectionner les raisins dans un parfait état sanitaire et de maturité. Nous utilisons des pressoirs « pneumatiques » pour un pressurage doux, ce qui permet de n'extraire que le meilleur du raisin.*

### Le Sylvaner 2010

Remarquablement frais et léger, avec un nez fruité, une bouche délicate, nette, étirée. Il est agréable et désaltérant et sait montrer une belle vivacité.

### Millésime 2010: Un millésime marqué par la qualité du fruité et de la fraîcheurs des vins

Les vins du millésime 2010 ont un caractère intensément fruité et de la fraîcheur, ce qui est un bon présage pour le potentiel de garde.

L'état sanitaire des raisins a été excellent. La vinification a eu comme particularité des fins de fermentation longues et a donc demandé une grande maîtrise pour finir la fermentation des sucres.

Les rendements sont notablement en baisse dû à des périodes de froid intense en hiver et à une floraison hétérogène, ceci sur l'ensemble de l'Alsace.

Date d'ouverture des vendanges: 27 septembre

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 6 ans après leur vinification.

**Recommandations :** Ce vin se boit frais, mais non glacé (10°C). Il se plaît avec toutes sortes de plats.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

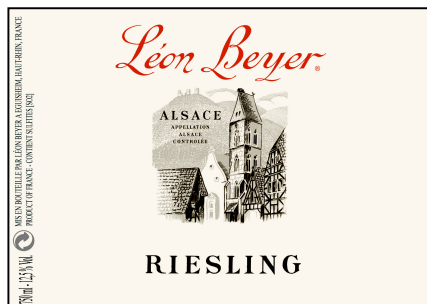


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## Riesling 2011



<b>Dénomination</b>	: Riesling
<b>Village</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Composition</b>	: 100 % Riesling
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2011</b>	: 75.000 Bouteilles
<b>Viellissement</b>	: A boire jeune dans les 5 ans.

### Millésime 2011:

### **Des vins friands et fruités**

Les vins élaborés en 2011 présentent beaucoup de fruit et de fraîcheur. Ce sont des vins gourmands et friands.

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique, Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 Août.

Ouverture des vendanges pour l'AOC Alsace, les mercredi 7 septembre 2011

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 6 ans après leur vinification.

### Le Riesling

Il joue dans le registre des fleurs blanches du printemps, acacia, chèvrefeuille ; des fruits tels que la pêche blanche ; des agrumes tels que le pamplemousse, le citron vert ; des combinaisons telles l'odeur des jeunes pousses de douglas, conifère mêlant les expressions de zeste de mandarine et de cire d'abeille ; des expressions des minéralités spécifiques du terroir, signature des grands riesling. Tout ceci est soutenu par une belle acidité ce qui en fait l'un des plus grands vins blancs du monde.

Recommandations : à boire frais, mais non glacé (12°C), avec les crustacés et autres fruits de mer.

VITICULTEUR DE PERE EN FILS DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tel : +33 (0)3 89 216 230

Fax : +33 (0)3 89 239 363

Internet : [www.leonbever.fr](http://www.leonbever.fr)

E-mail : [contact@leonbever.fr](mailto:contact@leonbever.fr)

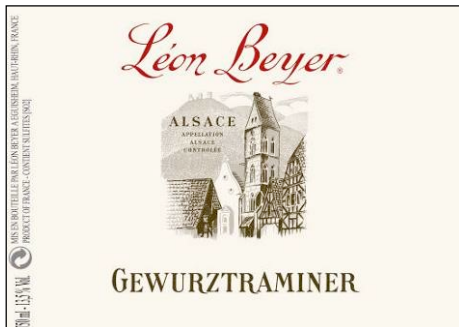


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHEIM • BP 1

## Gewurztraminer 2011



<b>Dénomination</b>	: Gewurztraminer
<b>Village</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Composition</b>	: 100 % Gewurztraminer
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2011</b>	: 65.000 Bouteilles
<b>Viellissement</b>	: A boire jeune dans les 7 ans.

### Millésime 2011: Des vins friands et fruités

Les vins élaborés en 2011 présentent beaucoup de fruit et de fraîcheur. Ce sont des vins gourmands et friands.

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique, Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 Août.

Ouverture des vendanges pour l'AOC Alsace, les mercredi 7 septembre 2011

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 6 ans après leur vinification.

### Le Gewurztraminer

Ample, il sait être finement bouqueté et sec selon son terroir, son année de naissance et son élevage. Sa palette aromatique est très ouverte : rose, rose ancienne. Epices : poivre, gingembre, miel, cire d'abeille. Fruits exotiques : litchi, mangue, ananas.

Recommandations : (12°C = 54°F) recommandé pour la cuisine particulièrement aromatique, comme la cuisine chinoise, Thaïlandaise, Japonaise, il se présente aussi très bien en dehors des repas.



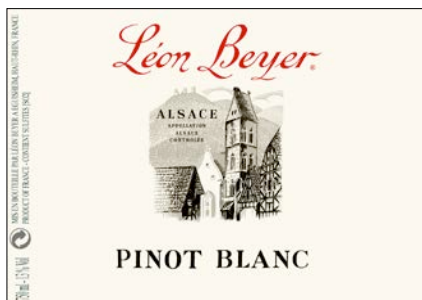
VINS FINS D'ALSACE

**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

**PINOT BLANC 2011**



**Dénomination** : Pinot Blanc de Blancs  
**Village** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignoble d'Eguisheim  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Composition** : 100 % Pinot Blanc  
**Vinification** : Traditionnelle - vin sec fermentation complète  
**Production 2011** : 65.000 Bouteilles  
**Viellissement** : A boire jeune dans les 7 ans.

### Millésime 2011: **Des vins friands et fruités**

Les vins élaborés en 2011 présentent beaucoup de fruit et de fraîcheur. Ce sont des vins gourmands et friands.

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique, Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 Août.

Ouverture des vendanges pour l'AOC Alsace, les mercredi 7 septembre 2011

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 7 ans après leur vinification.

### Le Pinot blanc

C'est le plus souvent un assemblage de 2 cépages très voisins, le Pinot blanc dit vrai et le Pinot auxerrois. Vin de belle charpente avec de la souplesse, une acidité discrète, des parfums de fruits mûrs comme la bergamote et des touches florales.

Recommandations : Ce vin se boit frais, mais non glacé (12°C). Il se plaît avec toutes sortes de plats.

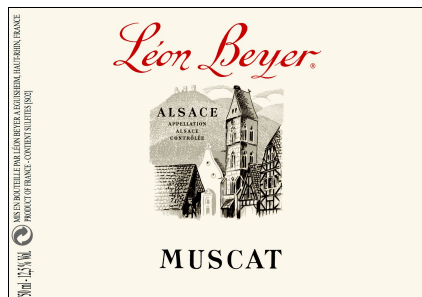


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHEIM • BP 1

## Muscat 2010



<b>Dénomination</b>	: Muscat
<b>Village</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Composition</b>	: 100 % Muscat
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2010</b>	: 5.700 Bouteilles
<b>Vieillessement</b>	: A boire jeune dans les 5 ans.

### Millésime 2010:

#### **Un millésime marqué par la qualité du fruité et de la fraîcheurs des vins**

Les vins du millésime 2010 ont un caractère intensément fruité et de la fraîcheur, ce qui est un bon présage pour le potentiel de garde.

L'état sanitaire des raisins a été excellent. La vinification a eu comme particularité des fins de fermentation longues et a donc demandé une grande maîtrise pour finir la fermentation des sucres.

Les rendements sont notablement en baisse dû à des périodes de froid intense en hiver et à une floraison hétérogène, ceci sur l'ensemble de l'Alsace.

Date d'ouverture des vendanges: 27 septembre

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 6 ans après leur vinification.

### Le Muscat

L'Alsace est l'une des seules régions françaises à vinifier le Muscat en vin sec, issu la plupart du temps de deux cépages frère : le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel. Les arômes gardent la douceur d'un raisin de serre, mais la saveur est vive et très nette.

**Recommandations** : à boire frais mais non glacé (12°C), en apéritif, avec les asperges, il accompagne aussi très bien le saumon mariné, les terrines de poissons, le crabe farci....

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y



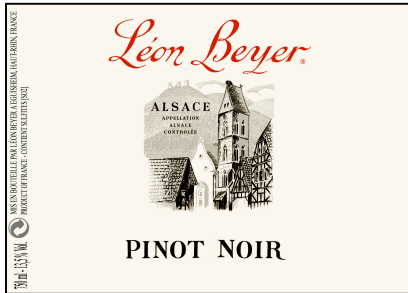
VINS FINS D'ALSACE

**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

**PINOT NOIR 2011**



**Dénomination** : Pinot Noir  
**Village** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignoble d'Eguisheim  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Composition** : 100 % Pinot Noir  
**Production 2011** : 55.000 Bouteilles  
**Vieillessement** : A boire jeune dans les 7 ans.

**Vinification** : macération de la vendange pendant 4 jours en petits bacs de 800 litres, raisins non égrappés.

### Millésime 2011: **Des vins friands et fruités**

Les vins élaborés en 2011 présentent beaucoup de fruit et de fraîcheur. Ce sont des vins gourmands et friands.

Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud, a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Le début de l'été, plus humide et plus frais, a un peu réduit l'avance de la végétation et compensé une grande partie du déficit hydrique, Le grand beau temps a fait son retour à partir du 15 Août.

Ouverture des vendanges pour l'AOC Alsace, les mercredi 7 septembre 2011

### Les Classiques Léon Beyer

Bénéficiant du terroir remarquable d'Eguisheim ainsi que de son microclimat, la gamme des classiques Léon Beyer est issue d'une sélection de nos cuvées afin d'obtenir des vins « Taillés pour la table », des vins secs, fringants et racés dont la fraîcheur et le fruité vous feront passer d'agréables moments. La fraîcheur et le fruité étant l'apanage des vins jeunes, nous vous conseillons donc de les consommer dans les 5 à 7ans après leur vinification.

### Le Pinot noir :

Son plant produit le seul vin rouge alsacien avec, comme son parent de bourgogne, des goûts de fruits rouges : framboise, cassis, groseille, cerise.

**Recommandations** : Ce Pinot Noir vinifié à l'Alsacienne garde donc énormément de fraîcheur et de fruit. Il est recommandé de le consommer rafraîchi. Il se prête parfaitement à l'accompagnement de tout un repas, que ce soit toutes sortes d'entrées ou poissons, ou les viandes et fromages qui suivent.

VITICULTEUR DE PERE EN FILS DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM



VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGISHEIM • BP 1

**CREMANT D'ALSACE LEON BEYER**



**Cépages** : PINOT BLANC + PINOT AUXERROIS

**Vinification** :

- pressurage limité à 100 litres de jus pour 150kg de raisins
- 1ère fermentation en cuves
- 2ème fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle
- durée moyenne de stockage s/lattes : environ 18 mois
- remuage automatique sur gyropalettes

**Degré alcool** : env. 12°

**Sucre résiduel** : env. 7g/l

**Acidité (in H2SO4)**: 6.6 g/l

**Vieillessement** : < 5 ans

**Aspect** : robe or très pâle et reflets clairs, fine colonne de bulles

**Sensations olfactives et gustatives** : frais et élégant avec une discrète pointe florale, sec, une note généreuse au palais, toute la finesse du Pinot Blanc et le corps du Pinot Auxerrois optimisés par la Méthode Traditionnelle.

**En harmonie** : A l'apéritif, soit nature, soit comme base de classe pour un grand "Kir Royal".  
Accompagnement idéal d'une choucroute royale.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER  
-----  
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGISHEIM

Tèl : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyier.fr](http://www.leonbeyier.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyier.fr](mailto:contact@leonbeyier.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y



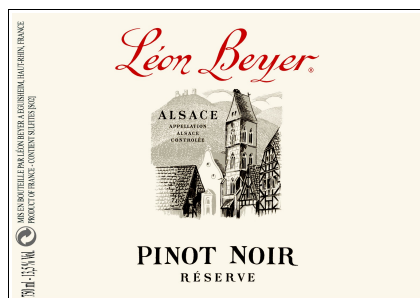
VINS FINS D'ALSACE

**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

**PINOT NOIR  
RESERVE  
2009**



**Dénomination** : Pinot Noir  
**Village** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignoble d'Eguisheim  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Composition** : 100 % Pinot Noir  
**Production 2009** : 5.200 Bouteilles  
**Vieillessement** : A boire dans les 12 ans.

Vinification : macération de la vendange pendant 4 jours en petits bacs de 800 litres, raisins non égrappés.

Millésime 2009: **Des vins gourmands !**

Précocité, état sanitaire parfait, fruité en sont les grandes caractéristiques.

Malgré un débourrement tardif dû à la rigueur hivernale, la floraison est intervenue début juin, c'est-à-dire plus tôt qu'une année normale grâce à la remontée rapide des températures des mois d'avril et de mai. Elle s'est en général bien déroulée, de même que la nouaison. Cette avance d'une quinzaine de jours s'est maintenue malgré un mois de juillet assez maussade. Le mois d'août, chaud et très ensoleillé, a assuré des conditions idéales de maturation des raisins.

La date d'ouverture des vendanges 2009 pour l'AOC Alsace : le lundi 14 septembre

Les journées de septembre furent très chaudes mais les nuits plus fraîches, surtout vers la fin du mois, permettant ainsi de parfaire la maturité tout en préservant les arômes. Les vins de 2009 pourront s'apprécier rapidement.

La RESERVE Léon Beyer

Des vins issus de fines sélections dans les différents cépages, millésimes, et provenances, de très belles bouteilles, d'un excellent rapport qualité-prix, pour leur typicité, leur qualité et leur élégance.

Le Pinot noir :

Son plant produit le seul vin rouge alsacien avec, comme son parent de bourgogne, des goûts de fruits rouges : framboise, cassis, groseille, cerise.

Recommandations : Ce Pinot Noir vinifié à l'Alsacienne garde donc énormément de fraîcheur et de fruit. Il est recommandé de le consommer rafraîchi (14°C). Il se prête parfaitement à l'accompagnement de tout un repas, que ce soit toutes sortes d'entrées ou poissons, mais aussi les viandes et fromages qui suivent.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

-----  
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y





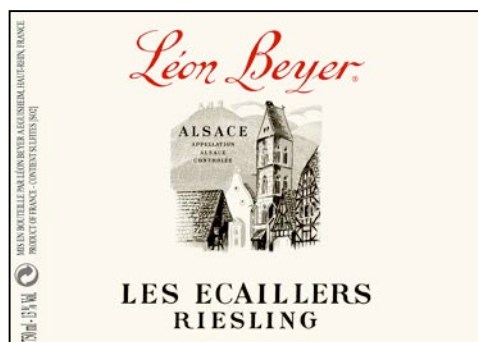
VINS FINS D'ALSACE

# LÉON BEYER

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## Riesling « Les Ecaillers » 2008



<b>Dénomination</b>	: Riesling « Les Ecaillers »
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignobles classés Grand Cru Pfersigberg
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Riesling
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2008</b>	: 12.000 bouteilles
<b>Viellissement</b>	: 10 à 15 ans

### Millésime 2008: Un millésime qui s'annonce superbe, des vins frais et aromatiques !

La floraison est intervenue aux alentours du 15 juin. Cette date est habituelle. L'été a été marqué par des périodes humides et chaudes avec son lot d'orages très localisés et parfois violents. Les températures n'ont cependant jamais été caniculaires. Ces conditions ont permis de préserver à la fois les arômes et l'acidité.

L'ouverture des vendanges 2008 pour l'AOC Alsace et pour l'AOC Alsace Grand Cru: le jeudi 25 septembre.

1996, 2002, 2004 ? Même si ce millésime 2008 semble difficile à classer, tous les professionnels en sont extrêmement satisfaits. Fraîcheur dans les vins, expression fruitée très marquée, état sanitaire plus que satisfaisant, toutes les conditions sont réunies pour un très beau millésime. Les vins tranquilles sont caractérisés par des arômes très purs et par une grande fraîcheur.

### Les Ecaillers

Issue des meilleurs coteaux, principalement des domaines familiaux, pour la plupart " grands crus ", sélectionnée exclusivement dans les grandes années. Plénitude de maturité, fruité remarquable, d'une qualité exceptionnelle.

### *Mr Léon Beyer*

Un grand vin issu d'un terroir argilo calcaire, spécialement sélectionné pour sa fraîcheur, sa vinosité et son bouquet, pour accompagner les poissons et les fruits de mer.

Un nez de fleurs blanches, de pêche, d'agrumes et de citronnelle. En bouche la minéralité de son remarquable terroir, soutenu d'une belle acidité.

### *eRobertParker.com*

Beyer's 2008 Riesling Les Ecaillers leads with fascinating saline, alkaline, marine aromas including intimations of seaweed, so that when their counterparts emerge on the palate, one has the impression of tasting what the oyster's been eating as well as the surrounding flesh and sea water. Polished yet glycerin-rich, this carries juicy fresh lime into a mouthwatering and almost ineradicably mineral finish. It ought to remain fascinating and firmly (pun intended) in charge of its destiny for at least the next 12-15 years. **92 pts**

Recommandations : à boire frais, mais non glacé, avec les crustacés et autres fruits de mer.



VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## **Riesling** **« Comtes d'Eguisheim » 2008**



<b>Dénomination</b>	: Riesling Comtes d'Eguisheim
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace : Vignoble classé Grand Cru Pfersigberg
<b>Nature du sol</b>	: Argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Riesling
<b>Vinification</b>	: Traditionnelle - vin sec fermentation complète
<b>Production 2008</b>	: 3500 bouteilles
<b>Vieillessement</b>	: 10 à 20 ans

### **Millésime 2008: Un millésime qui s'annonce superbe, des vins frais et aromatiques !**

La floraison est intervenue aux alentours du 15 juin. Cette date est habituelle.

L'été a été marqué par des périodes humides et chaudes avec son lot d'orages très localisés et parfois violents. Les températures n'ont cependant jamais été caniculaires. Ces conditions ont permis de préserver à la fois les arômes et l'acidité.

L'ouverture des vendanges 2008 pour l'AOC Alsace et pour l'AOC Alsace Grand Cru: le jeudi 25 septembre.

1996, 2002, 2004 ? Même si ce millésime 2008 semble difficile à classer, tous les professionnels en sont extrêmement satisfaits. Fraîcheur dans les vins, expression fruitée très marquée, état sanitaire plus que satisfaisant, toutes les conditions sont réunies pour un très beau millésime. Les vins tranquilles sont caractérisés par des arômes très purs et par une grande fraîcheur.

### **Les « Comtes d'Eguisheim »**

Issue des meilleurs coteaux, principalement des domaines familiaux, pour la plupart " grands crus ", sélectionnée exclusivement dans les grandes années. Plénitude de maturité, fruité remarquable, d'une qualité exceptionnelle.

### ***INTERNATIONAL WINE CELLAR* Nov 2010**

Medium yellow. Deep but reticent aromas of smoke, stone fruits and quinine, with a suggestion of talc emerging with air. Densely packed and vibrant, with sharply delineated flavors of citrus peel, crushed stone and oyster shell. Gives a drier, more austere impression than the 2009, but there's plenty of flavor intensity here-and more energy. An exotic suggestion of papaya appeared with some aeration. Very long on the back end. More vibrant than the younger 2009 is quite hermetic today. **92(+?)**

**Recommandations** : à boire frais, mais non glacé, avec les poissons et crustacés.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER  
-----  
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyrer.fr](http://www.leonbeyrer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyrer.fr](mailto:contact@leonbeyrer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

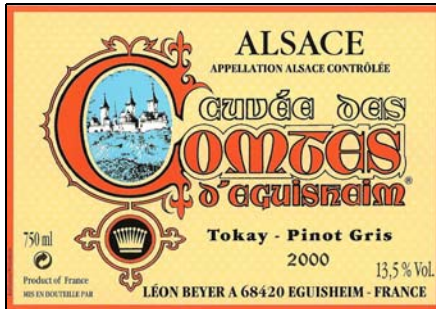


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHEIM • BP 1

## **Tokay Pinot Gris** **« Comtes d'Eguisheim » 2007**



**Dénomination** : Tokay Pinot Gris Comtes d'Eguisheim  
**Origine** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignobles classés Grand Cru Pfersigberg et Eichberg  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Encépagement** : 100% Tokay Pinot Gris  
**Vinification** : Traditionnelle - vin sec fermentation complète  
**Production 2007** : 11.000 bouteilles  
**Vieillessement** : 15 à 20 ans  
*Produit uniquement dans les meilleurs millésimes*

Millésime 2007: « 2007 fait partie des très grands millésimes ! »

Un millésime unanimement salué et attendu avec impatience !

Après un hiver très clément, un printemps des plus estivaux, les mois de juin, juillet et août ont été marqués par de nombreux passages pluvieux et des périodes assez fraîches. Grâce à ces conditions atmosphériques, la maturation a été lente et parfaite pour l'ensemble des cépages, ce qui a permis de préserver de ce fait fraîcheur et fruité.

L'Alsace a bénéficié par la suite d'un formidable mois de septembre avec des conditions anticycloniques extraordinaires ! Des journées chaudes et des nuits fraîches associées à des précipitations quasi-inexistantes ont assuré des conditions optimales de maturation.

Les vins sont riches, intenses et très aromatiques. En fait en 2007, tous les cépages ont donné d'excellents résultats !

### Les « Comtes d'Eguisheim »

Issue des meilleurs coteaux, principalement des domaines familiaux, pour la plupart " grands crus ", sélectionnée exclusivement dans les grandes années. Plénitude de maturité, fruité remarquable, d'une qualité exceptionnelle.

### *INTERNATIONAL WINE CELLAR* Nov 2008 – 91 pts

Bright yellow-straw color. Superripe, nuanced nose combines orange, smoke, menthol and stone. Glyceric-rich but fruit-driven, with penetrating acidity framing and intensifying the peachy flavor. Dense with extract. The long, tactile finish leaves the salivary glands quivering.

Recommandations : à boire frais mais non glacé (12°C), avec des poissons en sauce, les viandes blanches, foie gras...

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER  
-----  
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

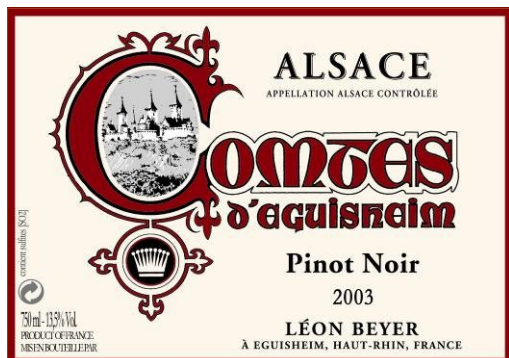


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHEIM • BP 1

**PINOT NOIR**  
**Comtes d'Eguisheim**  
**2003**



**Dénomination** : Pinot Noir  
**Village** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignoble d'Eguisheim  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Composition** : 100 % Pinot Noir  
**Production 2003** : 8.500 Bouteilles  
**Vieillessement** : Plus de 15 ans.

**Vinification** : macération de la vendange pendant 4 jours en petits bacs de 800 litres, raisins non égrappés.

**Millésime 2003 : *un millésime « extra-ordinaire »***

Par suite d'un été caniculaire, ce millésime restera dans les annales des Vins d'Alsace comme un millésime d'une précocité extraordinaire. Il faut en effet remonter à l'an 1540 pour retrouver des conditions comparables !

L'hiver 2002/2003 a été rigoureux, avec deux longues périodes de gel en janvier et février. Les températures exceptionnelles enregistrées durant les mois de mai et de juin ont entraîné une avance de trois semaines à la floraison, qui s'est déroulée de manière très homogène vers le 3 juin.

L'été a été particulièrement chaud et sec. Les précipitations ont été très faibles voire inexistantes, obligeant les vignes à recourir aux réserves hydriques en profondeur. D'un point de vue qualitatif, il faut noter l'excellente qualité sanitaire de la vendange.

Les vendanges ont débuté : le 8 septembre pour les appellations Alsace

**Les « Comtes d'Eguisheim »**

Issus des meilleurs coteaux, principalement des domaines familiaux, pour la plupart " grands crus ", sélectionnés exclusivement dans les grandes années. Plénitude de maturité, fruité remarquable, d'une qualité exceptionnelle. Dû à l'exceptionnel millésime 2003, ce pinot noir, hors norme, bénéficie de notre appellation prestigieuse « Comtes d'Eguisheim ». Une première dans notre Maison !

**Le Pinot noir :**

Son plant produit le seul vin rouge alsacien avec, comme son parent de Bourgogne, des goûts de fruits rouges : framboise, cassis, groseille, cerise.

**Recommandations** : Nous vous conseillons de le servir à température « modérée » (14-16°C) accompagné de toutes sortes de plats consistants ; mariage particulièrement réussi avec les viandes et les mets appelant un vin rouge structuré

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHEIM

Tel : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

*Revue du Vin de France* : Par *Isabelle Bachelard*, spéciale : *Millésime 2003*

### **Des rouges qui feront date : ILS ONT TRANSCENDÉ LEURS PINOTS NOIRS !**

Les conditions climatiques étaient parfaites pour le pinot noir. Toutefois, ce sont comme toujours ceux qui pratiquent des rendements très limités qui ont réussi.

**Chez Léon Beyer** : La Grande réserve (Comtes d'Eguisheim) se distingue avec des parfums de framboises et une bouche très pleine, avec un gras rare.

**SUPPLÉMENT SPÉCIAL - LE GUIDE DES FOIRES AUX VINS 2006**

**Le Monde** 2

### **Alsace Pinot Noir Comte d'Eguisheim 2003**

Rouge exceptionnellement charpenté pour l'Alsace. Long, rustique dans le meilleur sens du terme et de belle garde plus que probable.

17/20 (Grande réussite)

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

-----  
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

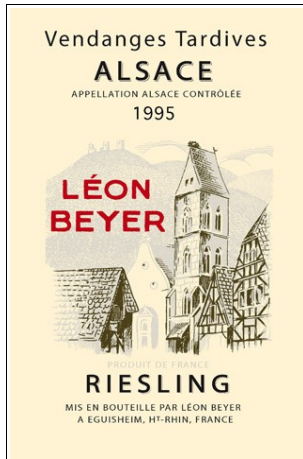


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

**Riesling**  
**Vendanges Tardives**  
**1995**



<b>Appellation</b>	: Riesling Vendange Tardive
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignes Grand Cru Pfersigberg
<b>Nature du sol</b>	: argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Riesling
<b>Vinification</b>	: traditionnelle - en foudre de chêne
<b>Production</b>	: 4.400 bouteilles
<b>Vieillessement</b>	: vin de garde - longévité ≈ 15 ans

Millésime 1995: un millésime contrasté

Après une floraison irrégulière et plutôt tardive au cours de la seconde quinzaine de juin, de très belles conditions climatiques durant le mois de juillet où un ensoleillement et des températures records ont été constatés, ont laissé entrevoir un très beau potentiel quantitatif et qualitatif pour la récolte.

Les vendanges ont ainsi débuté

- pour l'AOC Crémant d'Alsace, le jeudi 21 septembre (cépages Auxerrois et Chardonnay) et le lundi 25 septembre (Pinot blanc, noir et gris ainsi que Riesling)
- pour l'AOC Alsace et Alsace Grand Cru, le jeudi 5 octobre

Les raisins cueillis dans les deux dernières décades d'octobre ont bénéficié d'un temps splendide qui leur a permis d'atteindre de très belles richesses en sucres tout en conservant une harmonieuse acidité.

Les meilleures réussites auront été constatées dans les Rieslings et Tokay Pinot Gris qui affichent une maturité exceptionnelle et prometteuse.

Les Vendanges Tardives Léon Beyer

Les grands vins d'Alsace, moelleux, liquoreux et doux, produits dans les grandes années, à base de raisins cueillis en surmaturation, sont soumis à une législation qui est la plus rigoureuse de France. Ce sont des grands vins de fêtes, de l'apéritif au dessert, du moelleux de la douceur aux couleurs de l'Alsace !

Le Riesling

Il joue dans le registre des fleurs blanches du printemps, acacia, chèvrefeuille ; des fruits tels que la pêche blanche ; des agrumes tels que le pamplemousse, le citron vert ; des combinaisons telles l'odeur des jeunes pousses de douglas, conifère mêlant les expressions de zeste de mandarine et de cire d'abeille ; des expressions des minéralités spécifiques du terroir, signature des grands rieslings. Tout ceci est soutenu par une belle acidité ce qui en fait l'un des plus grands vins blancs du monde.

Conseils de dégustation : (12°) Un vin qui se suffit à lui-même ! Il se sert en apéritif, il se marie avec un foie gras, avec les desserts : fruits cuits comme les figues, mangues, mirabelles, les pâtisseries.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

-----

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y



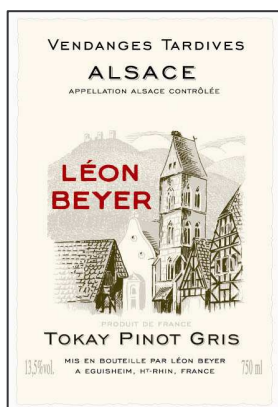
VINS FINS D'ALSACE

**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## **Pinot Gris** **Vendange Tardive 2000**



<b>Appellation</b>	: Pinot Gris Vendange Tardive
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Pinot Gris
<b>Vendangé</b>	: fin novembre
<b>Vinification</b>	: traditionnelle - en foudre de chêne
<b>Production</b>	: 6.400 bouteilles
<b>Vieillessement</b>	: vin de garde - longévité ≈ 20 ans

### Millésime 2000 :

Après un hiver sans surprise, le printemps chaud et ensoleillé a entraîné un débourrement de la vigne vers le 20 avril. Ce beau temps perdurant, la floraison a été extraordinairement précoce et très rapide, aux alentours du 6 juin pour l'ensemble du vignoble (source INRA Colmar). Le mois de juin, chaud et sec, a assuré d'excellentes conditions phytosanitaires jusqu'au début de l'été. Les conditions climatiques plus contrastées des mois de juillet et d'août, avec des températures plus fraîches et quelques pluies.

Les vendanges ont débuté :

- le 21 septembre pour les appellations Alsace et Alsace Grand Cru
- le 2 octobre pour les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

D'un point de vue qualitatif, l'état sanitaire de la récolte s'est révélé globalement satisfaisant. Avec des niveaux de maturité et d'équilibre excellents, les vins promettent d'être à la fois très bien structurés et tout à fait typiques de leur cépage. Un grand millésime pour les Riesling qui allient fraîcheur et matière.

### Les Vendanges Tardives Léon Beyer

Les grands vins d'Alsace, moelleux, liquoreux et doux, produits dans les grandes années, à base de raisins cueillis en surmaturation, sont soumis à une législation qui est la plus rigoureuse de France. Ce sont des grands vins de fêtes, de l'apéritif au dessert, du moelleux de la douceur aux couleurs de l'Alsace !

### ***INTERNATIONAL WINE CELLAR** : 1999 and 2000 Alsace Wines*

*July / August 2001*

Dried fruits on the nose. Moderately sweet, intensely flavored and quite penetrating, with lovely tangy, spicy flavors of peach and apricot. Very long, palate-staining aftertaste. From a smaller crop than the previous year, according to Beyer, and the concentration shows.

Conseils de dégustation : (12°) Un vin qui se suffit à lui-même ! Il se sert en apéritif, il se marie très bien avec les foies gras ainsi qu'avec les desserts.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

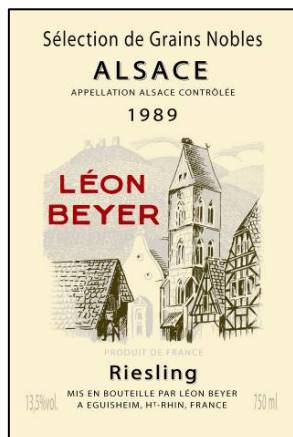


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHHEIM • BP 1

## **Riesling** **Sélection de Grains Nobles 1989**



<b>Appellation</b>	: Riesling Sélection de Grains Nobles
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignes familiales classé Grand Cru Pfersigberg
<b>Nature du sol</b>	: argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Riesling
<b>Vendangé</b>	: fin novembre
<b>Vinification</b>	: traditionnelle - en foudre de chêne
<b>Production</b>	: 900 bouteilles, 900 demies
<b>Viellissement</b>	: vin de garde - longévité supérieure à 20 ans
<b>Alcool</b>	: 13,5 %
<b>Acidité Total</b>	: 7 g/l TAR
<b>Sucres résiduels</b>	: 40 g/l

Léon Beyer : ce vin qui provient des domaines familiaux classés Grand cru Pfersigberg se caractérise non pas par sa puissance mais par son équilibre unique et élégant : Alcool - sucres résiduels - acidité Total.

Millésime 1989 : (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace)

Comme partout en France en 1989, les vendanges avaient été d'une précocité exceptionnelle en Alsace. Leur date officielle d'ouverture avait été fixée

- au jeudi 14 septembre pour la majorité des cépages de l'AOC Crémant d'Alsace
- au mercredi 27 septembre pour les autres appellations, le Riesling et le Gewurztraminer ne devant toutefois être récoltés qu'à partir du 2 octobre dans l'AOC Alsace et du 9 octobre dans l'AOC Alsace Grand Cru.

Le millésime 1989 se révèle d'une qualité tout à fait exceptionnelle comparable à celle des millésimes 1983 voire 1976 dont les connaisseurs gardent un souvenir inoubliable. La remarquable richesse en sucres des raisins et la dominante tartrique de leur acidité modérée ont permis d'obtenir des vins somptueux, parfaitement équilibrés et au fruité d'une rare finesse.

Il faut dire que toutes les conditions s'étaient trouvées réunies cette année pour la réussite parfaite du millésime :

- une floraison particulièrement précoce dans des conditions idéales
- un été éclatant qui avait favorisé une belle végétation, un parfait état sanitaire puis un mûrissement rapide des raisins.

Les Sélection de Grains Nobles Léon Beyer

Des grands vins d'Alsace, exceptionnels, moelleux, liquoreux et doux, produits dans les grandes années, à base de raisins cueillis en surmaturation, passerillés, ou atteints de pourriture noble. Exceptionnellement obtenus en Sélection de Grains Nobles. Soumis à une législation qui est la plus rigoureuse de France ce sont des vins uniques et magnifiques, avec beaucoup de corps, d'une ampleur exceptionnelle et d'une stupéfiante longueur en bouche - de très grands vins blancs équivalents à ce qui se fait de mieux, tout en gardant le type Alsace !

Conseils de dégustation : (12°) Un vin qui se suffit à lui-même ! Il se sert en apéritif, il se marie avec un foie gras, avec les desserts : fruits cuits comme les figues, manges, mirabelles, les pâtisseries.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

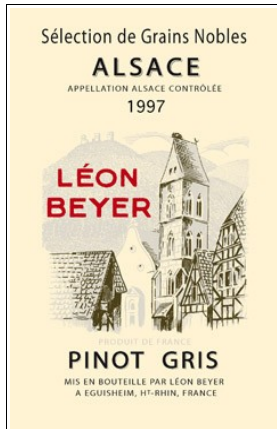
BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y





VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**  
Depuis 1580  
F 68420 EGISHEIM • BP 1

**Pinot Gris**  
**Sélection de Grains Nobles**  
**1997**



**Appellation** : Tokay Pinot Gris Sélection de Grains Nobles  
**Origine** : Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace  
Vignoble d'Eguisheim  
**Nature du sol** : argilo-calcaire  
**Encépagement** : 100% Pinot Gris  
**Vendangé** : fin novembre  
**Vinification** : traditionnelle - en foudre de chêne  
**Production** : 3.086 bouteilles, 356 demies  
**Vieillessement** : vin de garde - longévité supérieure à 20 ans

Millésime 1997 :

Les producteurs alsaciens sont particulièrement enthousiastes de la qualité exceptionnelle du millésime 1997. La floraison s'était déroulée autour du 10 juin avec une quinzaine de jours d'avance. Le temps relativement humide de juin et juillet avait fait perdre cette avance, regagnée partiellement grâce au temps chaud et ensoleillé du mois d'août.

Le début des vendanges avait ainsi pu être fixé à une date précoce : le 1er octobre pour les AOC Alsace et Alsace Grand Cru

L'ensoleillement record du mois de septembre a vite balayé toute inquiétude sur l'état sanitaire de la vendange qui était cette année excellent. La durée d'ensoleillement mesurée par la Station Météo France de Colmar pour le mois de septembre s'élevait à 253 heures. A titre de comparaison, cette durée se "limitait" à 159 heures en 1989, année mémorable !

Au moment des vendanges, tous les cépages présentaient des maturités records, supérieures même à celles enregistrées en 1989, ainsi que de très bons équilibres sucres/acidité.

Les Sélections de Grains nobles Léon Beyer

Des grands vins d'Alsace, exceptionnels, moelleux, liquoreux et doux, produits dans les grandes années, à base de raisins cueillis en surmaturation, passerillés, ou atteints de pourriture noble. Exceptionnellement obtenus en Sélection de Grains Nobles. Soumis à une législation qui est la plus rigoureuse de France ce sont des vins uniques et magnifiques, avec beaucoup de corps, d'une ampleur exceptionnelle et d'une stupéfiante longueur en bouche - de très grands vins blancs équivalents à ce qui se fait de mieux, tout en gardant le type Alsace !

*Le Monde : Guide du vin 2005 par Bettane & Desseauve*

splendeur, miel d'acacia, immense longueur, extrait sec incroyable, aucune surcharge, grand avenir. Apogée dans cinq ans. Carafer le vin deux heures au moins avant le repas. **18,5/20**

Conseils de dégustation : Il se sert en apéritif, il se marie avec un foie gras, avec les desserts : fruits cuits comme les figues, mangues, mirabelles, les pâtisseries.

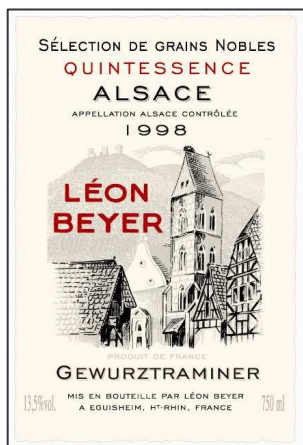


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGISHEIM • BP 1

## Gewurztraminer « Quintessence » Sélection de Grains Nobles 1998



<b>Appellation</b>	: Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignes Grand Cru Pfersigberg
<b>Nature du sol</b>	: argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Gewurztraminer
<b>Vendangé</b>	: fin novembre
<b>Vinification</b>	: traditionnelle - en foudre de chêne
<b>Production</b>	: 1800 bouteilles, 300 demies
<b>Vieillessement</b>	: vin de garde - longévité supérieure à 20 ans

### Millésime 1998 :

Un excellent millésime.

Il faut rappeler que ce millésime se présentait sous les meilleurs auspices grâce à une avance initiale due à un mois de mai particulièrement sec et ensoleillé. Après un mois de juillet plutôt variable, le mois d'août caniculaire favorisait la maturation. Aussi les premiers contrôles de maturation faisaient-ils apparaître des richesses en sucres particulièrement élevées, inscrivant l'année 1998 parmi les plus précoces des dernières décennies.

Vendangé dans notre domaine, sur une parcelle classée Grand Cru Pfersigberg, les raisins sont rentrés avec un pourcentage de 80% de grappes botrytisées et un potentiel alcool de 24,5 % Vol.

### Les Sélections de Grains nobles « Quintessence » Léon Beyer

Cette nouvelle classification ne concerne que des vins de qualité ultime et de production extrêmement rare et limitée :

- *Tokay SGN Quintessence 94* : Production : 600 bouteilles 600 demies
- *Tokay SGN Quintessence 98* : Production : 1000 bouteilles 450 demies
- *Gewurztraminer Quintessence SGN 83* : Production : 1000 bouteilles, 450 demies
- *Gewurztraminer Quintessence SGN 98* : Production : 1800 bouteilles, 300 demies

### **Conseils de dégustation :**

Il se sert en apéritif, il se marie avec un foie gras, avec les desserts : fruits cuits comme les figues, mangues, mirabelles, les pâtisseries.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

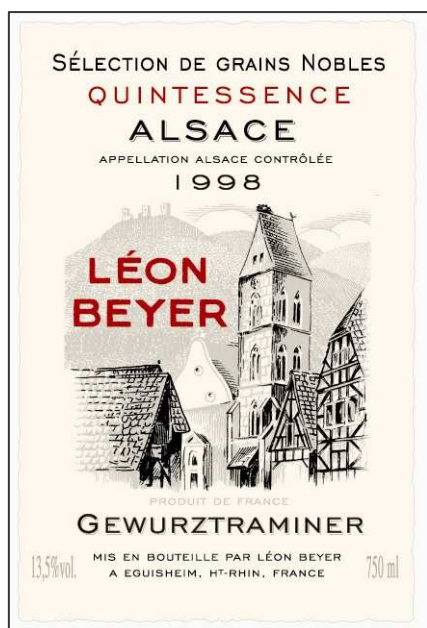
VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGISHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

## Presse



### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Numéro Spécial Millésime 1998

*Juin 1999*

« A Eguisheim, Cette Année, la chance a souri aux audacieux. Des scoops sont en vue ! »

### **Coup de cœur ♥**

#### **Gewurztraminer SGN 1998 Quintessence**

Le Gewurztraminer Sélection de grains nobles est le résultat de ce miracle météorologique. Le nez embaume la rose. L'attaque en bouche ample offre un très joli grain enrobé par une pourriture noble d'anthologie. La bouche est longue, intense avec une fraîcheur inespérée qui donne le grain à croquer. La finale s'avère grandissime, la pourriture noble étant au service exclusif de la pureté. Grandiose !

**GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ 2004 : 10/10**

### **WINE SPECTATOR**

*30 Juin 2003*

**95** Léon Beyer Gewurztraminer Alsace Quintessence Sélection de Grains Nobles 1998

Very pure, with dried pear, honey and apricot flavors accented by cinnamon. Concentrated and sweet, balanced by lively acidity, it shows heat on the finish. A wine for foie gras.

### **INTERNATIONAL WINE CELLAR**

**1999 and 2000 Alsace Wines**

*July / August 2001*

**1998 Gewurztraminer Comtes d'Eguisheim SGN**

(175° Oechsle): Pure, heavily botrytized aromas of tangerine, orange peel, quince, apricot and honey. Incredibly sweet and unctuous; as chewy as a solid. Great honeyed botrytis character. An amazingly powerful sweet wine with a finish that goes on and on and on. "This may be our best SGN ever," says Beyer, who has more than a half-century of vintages as context. **97(+?)**.

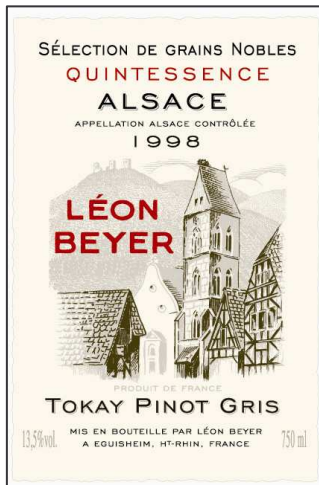


VINS FINS D'ALSACE  
**LÉON BEYER**

Depuis 1580

F 68420 EGUISHEIM • BP 1

## **Tokay Pinot Gris « Quintessence » Sélection de Grains Nobles 1998**



<b>Appellation</b>	: Tokay Pinot Gris Sélection de Grains Nobles
<b>Origine</b>	: Eguisheim - Haut-Rhin (68) Alsace Vignoble d'Eguisheim
<b>Nature du sol</b>	: argilo-calcaire
<b>Encépagement</b>	: 100% Tokay Pinot Gris
<b>Vendangé</b>	: fin novembre
<b>Vinification</b>	: traditionnelle - en foudre de chêne
<b>Production</b>	: 1.000 bouteilles, 450 demies
<b>Viellissement</b>	: vin de garde - longévité supérieure à 20 ans

### Millésime 1998 :

Un excellent millésime.

Il faut rappeler que ce millésime se présentait sous les meilleurs auspices grâce à une avance initiale due à un mois de mai particulièrement sec et ensoleillé. Après un mois de juillet plutôt variable, le mois d'août caniculaire favorisait la maturation. Aussi les premiers contrôles de maturation faisaient-ils apparaître des richesses en sucres particulièrement élevées, inscrivant l'année 1998 parmi les plus précoces des dernières décennies.

Vendangé dans notre domaine, sur une parcelle « vieilles vignes », les raisins sont rentrés avec un pourcentage supérieur à 80% de grappes botrytisées et un potentiel alcool de 24,5 % Vol.

### Les Sélections de Grains nobles « Quintessence » Léon Beyer

Cette nouvelle classification ne concerne que des vins de qualité ultime et de production extrêmement rare et limitée :

- **Tokay SGN Quintessence 94** : Production : 600 bouteilles 600 demies
- **Tokay SGN Quintessence 98** : Production : 1000 bouteilles 450 demies
- **Gewurztraminer Quintessence SGN 83** : Production : 1000 bouteilles, 450 demies
- **Gewurztraminer Quintessence SGN 98** : Production : 1800 bouteilles, 300 demies

### **Conseils de dégustation :**

Il se sert en apéritif, il se marie avec un foie gras, avec les desserts : fruits cuits comme les figues, mangues, mirabelles, les pâtisseries.

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DES VINS  
DES DOMAINES LEON BEYER

VITICULTEUR DE PERE EN FILS  
DEPUIS 1580 A EGUISHEIM

Tél : (33) 03 89 216 230  
Fax : (33) 03 89 239 363  
Internet : [www.leonbeyer.fr](http://www.leonbeyer.fr)  
E-mail : [contact@leonbeyer.fr](mailto:contact@leonbeyer.fr)

S.A. au capital de 500.000 €  
R.C. Colmar 915 620 371 B  
SIRET 915 620 371 00012

BECM COLMAR  
CREDIT AGRICOLE COLMAR  
SOCIETE GENERALE COLMAR  
C.C.P. STRASBOURG 35 54 Y

## Presse



### Les vins d'Alsace 1997 et 1998 - Août 2001

**1998 Tokay\_Pinot Gris SGN.** Le nez d'arômes de marmelade, de raisins secs blancs et de miel suggère la pourriture noble à l'état pur : il se trouve aujourd'hui dans une phase d'oxydation. Epais mais offrant un caractère pénétrant qui tient du miracle, ce vin révèle des saveurs capiteuses et relevées de botrytis jusqu'à sa finale explosive qui semble ne jamais vouloir s'arrêter. Ce tokay, puissamment structuré, d'une solidité extraordinaire, a finalement atteint 180 g/l de sucres résiduels ! **95-97.**

### Alsace 2002 and 2001 - Nov/Dec 03

**1998 Tokay\_Pinot Gris SGN.** Medium pale yellow. Deep, smoky aromas of peach, butter and earth. Wonderfully sweet, penetrating apricot and spice flavors show great clarity and verve. This seriously sweet wine (more than 150 g/l r.s.) is unctuous, but its perfect balancing acidity gives it great cut and freshness. Finishes with exceptional length and terrific grip. Extremely youthful wine that should develop spectacularly in bottle over the next three decades or more.

**Bettane & Desseauve 2004 :** 10/10

### **Wine Spectator**

*Buying Guide - June 30, 2002*

#### **95 Tokay Pinot Gris Alsace Selection de Grains Nobles 1998**

Very intense and thickly textured, with loads of botrytis. Mandarin orange, nectarine and apricot aromas and flavors are accented by honey and mineral in this beautifully balanced, exotic and graceful dessert wine. Obviously sweet, yet balanced by vivid acidity. Wonderful length.