

A

Paille

Numéro de lot : PAIL16

Nombre de bouteilles produites : 549

%alc : 11,36% - SR : 0,7g/L - AT : 4,6g/L (AT) - SO2T : 14mg/L - SO2L : 4mg/L

Vignes

Composition : tous les cépages alsaciens, complantés à la parcelle du Rittersberg. les raisins ajoutés ensuite proviennent du Grand Cru Frankstein (exclusivement Riesling).

Sol : granite sur Scherwiller (sable - Rittersberg).

Différent travaux : effeuillage manuel face nord, palissage ultra-rigoureux

Climat en 2016 : année particulièrement pluvieuse, ce qui implique une cadence élevée de traitements et une surveillance accrue.

Rendement : 40hL/ha

Cave

Assemblage : tous les cépages alsaciens sont assemblés à la récolte, dans la parcelle.

Travaux : débouillage très peu exclusif, excellente matière première, principalement constituée de gewurztraminer pour le millésime 2016.

Pendant la fermentation de la parcelle en complantation, les raisins issus du Frankstein reposent à l'extérieur sur un lit de paille en palox, soumis aux conditions extérieures (gel-dégel). Courant décembre, ils sont introduits dans des bas de macérations (grandes chaussettes) pour une infusion (raisins entiers) jusqu'en avril, où les bas sont alors retirés. La fermentation reprend dès l'adjonction des raisins, avec le sucre issu de ces raisins ajoutés. Le vin est enfin soutiré une fois la fermentation terminée, puis mis en bouteille sans filtration ni sulfitage.

Temps : fermentation classique de trois mois environ pour le vin de base, élevage en cuve inox sur lies de fermentation.

Anecdote : le caractère olfactif paille est très présent durant toute la phase de macération, puis s'estompe pendant l'élevage. Les levures en présence ont l'ultra-particularité d'avoir un très faible rendement en alcool, ce qui permet au vin de garder sa légèreté.

Dégustation

Visuel : orange surprenant, énigmatiquement trouble.

Nez : des notes marquées de pamplemousse et de paille, surprenant que tous ces arômes ne proviennent que de raisins.

Bouche : grand volume. Vin sec, aux arômes d'agrumes. Épices et beaux amers en fin de bouche.

Finale tannique tout à fait typique des vins de macération.

Accord mets et vin : parfaitement adapté aux vieux fromages à pâte dure ou autre ingrédient à l'épreuve du temps. Il se mariera aisément au tiramisu ou autre dessert à l'orange.

Garde : illimitée

Anecdote

Un processus unique, un assemblage de tous les cépages, pour remercier fidèlement tous les gens qui ont contribué au projet !