



## Quetsches Alors

### Fruitiers

Composition : quetsches d'Alsace et riesling/pinot noir.

Sol : graves sur Dambach-la-Ville, sol agricole.

Différents travaux : unique entretien du sol : fauchage par un troupeau de 20 chevaux en été. Traitements classiques bio (cuivre + soufre), biodynamisations. Compostage biodynamique. Taille de printemps et taille d'hiver. Récolte mécanique et tri manuel.

### Cave

Assemblage : directement à la parcelle assortie d'un tri très sévère.

Travaux : macération de 3-5 jours après foulage aux pieds en chapeau flottant. Soutirages successifs pour clarifier. Adjonction de moût concentré rectifié et de jus de riesling/pinot noir la veille du tirage pour la prise de mousse en bouteilles. Mouillage au même moment.

Temps : fermentation d'une semaine, prise de mousse en bouteille d'environ 2 mois.

Anecdote : la merveilleuse odeur de macération nous a rappelé des belles journées de distillation.

### Dégustation

Visuel : rouge peu intense, au nuances violettes. Trouble évident lié à l'absence de filtration.

Nez : notes très épicées (clou de girofle, cannelle, poivre), quetsches, distillation.

Bouche : légère effervescence, volume important, belle tension. On retrouve les épices et des notes très prononcées de quetsche. Matière tannique importante mais bien intégrée.

Accord mets et vin : atout surprenant en apéritif, il accompagnera également vos tajines ou encore tous les desserts à base d'épices douces (cannelle/vanille) et/ou de quetsches/pruneaux. A ouvrir frais et au-dessus de l'évier.

Garde : comme une bière, à consommer dans les 2 ans.

### Anecdote

Créer la surprise!



Achillée

Quetsches alers

2007

