



Riesling

Vignes

Composition : 100% Riesling

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), granite décomposé du Grand Cru Frankstein (Dambach-la-Ville) et des côteaux du piémont scherwillerois, schistes du Schieferberg de Bernardvillé, grés du Hahnenberg

Différents travaux : cépage plutôt tardif, il mérite une attention particulière pour déterminer une date de récolte permettant l'harmonie entre la fraîcheur des arômes et une maturité suffisante.

Cave

Assemblage : 100% Riesling

Travaux : débouillage très peu exclusif, excellente matière première. Toutes les origines de cette référence ont été assemblées en sortie de débouillage pour permettre une co-fermentation.

Temps : fermentation longue (6 mois), transformation malolactique en cours de fermentation, élevage en cuve inox et en foudre (moitié/moitié) sur lies de fermentation.

Anecdote : Assemblage de cuvées parcelaires, permettant de combiner les avantages de chacun des lieux où la vigne est plantée. Le Riesling servira donc de dénominateur commun permettant d'apprécier ses grands frères de terroir.

Dégustation

Visuel : jaune d'intensité soutenue, nuances dorées.

Nez : intensité modérée à soutenue. Délicate présence de citron, orange, orange sanguine et de fruits exotiques mûrs (ananas et mangue). On trouvera aussi des notes de miel de sapin et de pierre à fusil à l'ouverture. Finale épicée.

Bouche : l'attaque est sur la fraîcheur. Structure très marquée, acidité mûre qui lui confère une grande verticalité. Arômes d'agrumes soutenus avec une forte présence d'épices intégrée en fin de bouche, soulignée par une salinité importante.

Accord mets et vin : En entrée sur une carpaccio d'ananas à l'huile d'olive et au poivre. Sur des écrevisses accompagnées d'un rizotto aux blettes. Enfin, sur un dessert à base d'agrumes.

Garde : La présence marquée d'acides mûrs lui confère une garde d'au moins 10 ans.



Achillée

Riesling
Alsace

2014