

A

Pinot Blanc

Vignes

Composition : 50% Pinot blanc & 50% Auxerrois

Sol : Pinot blanc : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), granite décomposé du lieu-dit Rittersberg. Auxerrois : côteaux granitiques exposés nord de Dambach-la-Ville.

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

Cave

Assemblage : 50% Pinot blanc & 50% Auxerrois assemblés dès le pressoir.

Anecdote : Assemblage de cuvées parcellaire, permettant de combiner les avantages de chacun des lieux où la vigne est plantée.

Dégustation

Visuel : jaune d'intensité moyenne, nuances argentées, grande limpidité.

Nez : premier nez très ouvert sur des fruits à chair jaune mûrs type pêche, nectarine et mirabelle. Epices douces et notes de bois au second nez. Le tout vogue sur des notes de lies fines qui donne au nez sa longueur. On détecte en finale des notes de marcs.

Bouche : volume très ample. Fruits mûrs dès la mise en bouche. Notes d'abricot et d'ananas. Trame acide et saline qui confère au vin une garde potentielle et longueur en bouche énormes. Finale épicée où l'on retrouve ces notes d'élevage.

Accord mets et vin : Huîtres gratinées au Champagne, escargots à l'ail. Gnocchi de chou-fleur assaisonnés à la crème de petits pois et menthe, couscous de légumes/tajine. Crumble aux pommes, tartare d'ananas et glace coco.

Garde : La présence marquée d'acides mûrs lui confère une garde d'au moins 10 ans. Anecdote Son élevage long et sa fermentation discrète mais active donnent au vin une grande profondeur.



Achillée

Pinot blanc
Alsace

2016