

A

Crémant d'Alsace - Zéro Dosage

Vignes

Composition : 40% de Riesling et le reste réparti entre Pinot Blanc/Auxerrois/Chardonnay/Pinot Noir et Pinot Gris.

Sol : graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif), côteaux versant Nord sur le Frankstein de Dambach-la-Ville.

Différents travaux : palissage rigoureux.

Cave

Assemblage : 40% de Riesling et le reste réparti entre Pinot Blanc/Auxerrois/Chardonnay/Pinot Noir et Pinot Gris.

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. Filtration kieselguhr très lâche. Pas d'ajout, à aucun moment. Pas de liqueur d'expédition (zéro dosage).

Temps : fermentation d'un mois environ, élevage en cuve inox sur lies de fermentation pendant neuf mois, puis repos sur lattes pendant deux ans avant dégorgement (petit lot par petit lot, pour que la date soit la plus proche de celle de la commercialisation)..

Dégustation

Visuel : jaune soutenu aux nuances roses. Très limpide. Mousse persistante et fine.

Nez : Intense, aux notes de mirabelle, de noisette, de pomme rouge et d'agrumes (principalement d'écorces d'orange). On identifie aussi la carambole et le physalis (arômes subtils de fruits frais). Notes briochées et d'amandes en finale.

Bouche : Bulle fine et persistante. Bouche très ample, témoigne de la richesse du millésime. Fruits mûrs (pomme rouge, agrumes et pore). Finale soulignée par des notes épicées type cannelle.

Accord mets et vin : Apéritif. Huîtres pochées à la gelée de pomme, St Jacques poêlées accompagnées d'une fondue de poireaux (crème fraîche citron). Idéal pour terminer un repas avec une touche de fraîcheur, sur une tarte Bourdaloue par exemple.

Garde : une dizaine d'années.

Anecdote

Très vineux, ce Crémant d'Alsace surprendra par sa maturité. L'absence de liqueur d'expédition permet de conserver la fraîcheur.



Achillée

Crémant d'Alsace

Zéro dosage

2015

Alsace