

A

Pétillant Naturel

Vignes

Composition : 60% de Sylvaner, 30% de Pinot Gris et 10% de complantation (tous les cépages alsaciens représentés).

Sol : anciens potagers de Dambach-la-Ville pour le Sylvaner, graves sur Scherwiller (cailloux du cône de déjection de la vallée de Villé, très pauvre/léger, peu d'argile, très réactif) pour le Pinot Gris, côteaux granitiques du Rittesberg pour la complantation.

Différents travaux : palissage rigoureux.

Cave

Assemblage : 60% de Sylvaner, 30% de Pinot Gris et 10% de complantation assemblés avant la mise en bouteilles pour permettre une fermentation en bouteilles commune.

Travaux : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. Pas d'ajout de soufre, à aucun moment. Mise en bouteilles avec du sucre restant pour permettre une nouvelle fermentation en bouteilles de manière à obtenir l'effervescence souhaitée.

Temps : fermentation très lente en cuve ce qui a permis de mettre en bouteille à densité optimale pour finaliser la fermentation en bouteilles.

Dégustation

Visuel : Jaune pâle aux nuances argentées, turbidité importante.

Nez : Intense, aux notes de fruits jaunes mûrs, de noisette, de menthe, d'arômes amyliques. On notera aussi la présence de fumé et de notes herbacées.

Bouche : Bulle fine accompagnée d'un grand volume. Attaque vive avec maintien de l'acidité tout au long de la prise en bouche. On trouve des notes d'agrumes frais type citron/citron vert.

Accord mets et vin : Apéritif. Poisson de caractère, cuisine japonaise, ceviche et tarte au citron ou aux mirabelles. Idéal pour démarrer un apéritif ou terminer un repas avec une touche de fraîcheur.

Garde : une dizaine d'années.

Anecdote

Très vineux, ce pétillant naturel séduira par son intensité aromatique. Il aura passé 6 mois sur une faille géobiologique pour sa prise de mousse, ce qui aura eu le mérite de ralentir considérablement la cinétique de fermentation en bouteille, permettant d'obtenir une grande complexité.

