



Hahnenberg / Riesling

Vignes

Composition : 100% riesling

Sol : grès sur Châtenois provenant exclusivement de l'Appellation Côteaux du Haut-Koenigsbourg.

Différents travaux : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-cœurs. Traitement depuis 9 ans avec huiles essentielles pour limiter l'apport en cuivre.

Cave

Assemblage : 100% riesling

Travaux : débourage très peu exclusif, excellente matière première.

Dégustation

Visuel : Jaune clair aux nuances argentées, grande limpidité.

Nez : Intense, aux notes de céréales grillées, de pêche, abricot, nectarine, de lies de vin. Léger sous-bois. Résultante d'une très grande maturité, d'un sol riche et d'un ensoleillement long.

Bouche : Volume très important, grande générosité aromatique équilibré d'une trame acide soutenant une grande longueur. On retrouve les notes d'agrumes (orange sanguine, citron mûr) accompagnées de thym, de romarin et de miel. Finale soulignée par une grande salinité et la présence marquée d'épices.

Accord mets et vin : Poisson de caractère, cuisine japonaise, viande à chair blanche en crème, carpaccio, gaspacho, agneau au thym rôti dans son jus, salade de fruits, macarons et tiramisu aux agrumes.

Garde : une vingtaine d'années.

Anecdote

En plus de la richesse des grès des côteaux du Haut-Koenigsbourg, la parcelle exposée plein Est la première à bénéficier d'un ensoleillement conséquent. En effet, le Hahnenberg (montagne du coq) est la colline sous-vosgienne la plus à l'Est de l'ensemble du piémont alsacien. Le coq était donc le premier à chanter le matin, ce qui lui a donné son nom : La montagne du coq. Outre la grâce de l'anecdote, la vertu climatique de la qualification joue un grand rôle dans la grande maturité des raisins.



Achillée

Hahnenberg
Montagne du coq

2016

Alsace