

# Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2016



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2016

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Riquewihr

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: riesling

**Description brève du produit :**

**16/20 B+D.** Quand Monsieur est à Gevrey Chambertin, Madame est à Riquewihr pour notre plus grand bonheur ! Andrée Trapet propose un riesling biodynamique bien vif et très "agrumes", dont la minéralité apparaît avec l'âge... vous choisirez - ou pas - de le faire vieillir en cave, selon vos goûts !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE TRAPET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Commentaire sur ce**

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2016

---

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Un riesling très floral, la tension citronnée se manifeste en bouche seulement, il goûte sec et sa finale pure est bien enlevée. Apogée de 2019 à 2031. Accords mets vins : poissons fumés, poissons crus, sushis, saumon, cuisine indienne, légumes marinés ou grillés, légumes crus, crustacés, épaisse, quiches, tartes et tourte au poisson, cuisine chinois, mélanges salés, sardines et fritures, poissons de rivière, asperges, chutneys et saveurs salées sucrées.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Superficie :** 1 ha

**Production :** 5.000 bouteilles

Les historiens pensent qu'il s'agit de l' "*Argitis minor*" des Romains. On retrouve le cépage riesling en Alsace dès le 15ème siècle après un crochet par la Rhénanie et par l'Orléanais! Plus proche de nous, les vignerons le nomment "Gentil Aromatique" (Edle gewurtztraube). Avant la Révolution, il se limite à quelques clos d'exception, seuls véritablement capables de le faire mûrir.

A Beblenheim, mes grands parents l'ont planté sur le Burgreben (vigne du château) et le Hagenschlauf, ces deux terroirs calcaires offrent à nos Riesling dans leur jeunesse de beaux arômes floraux et citronnés.

Le vieillissement exalte leur minéralité et apporte une touche mielleuse et suave. Son accord avec les poissons fins, les fruits de mer et le délicieux coq au Riesling (dont je peux vous confier la recette) est remarquable.