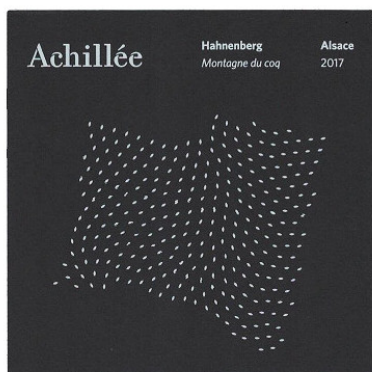


# Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" blanc 2017



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: 2017

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Hahnenberg

Cépage dominant: riesling

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

Un Riesling **biodynamique** (Demeter) issu d'une magnifique parcelle qui bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel : Belle garde potentielle (10 à 20 ans), grande générosité aromatique, belle trame en bouche et bonne longueur. 12,5% Alc./Vol.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ACHILLEE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

commentaires sur ce

**Domaine Achillée Riesling "Hahnenberg" 2017**

**Texte de la contre-étiquette :** *"Nous sommes Achillée. Buvons un vin entier, riche et révélateur"*

---

*de terroirs. Disons je t'aime à la terre, à la vigne, à cette bouteille, ses artisans et ceux qui la partagent".*

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

### **Vignes**

**Cépage** : 100% riesling

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

**Différent travaux** : palissage rigoureux, ébourgeonnage, suppression des entre-coeurs. Traitement depuis 8 ans avec huiles essentielles pour limiter l'apport en cuivre, et depuis 20 ans en biodynamie : sur cette parcelle, les vignerons sont fiers d'avoir recensé 152 des 258 variétés végétales recensées dans la région !

**Climat en 2017** : grand gel printanier mais la parcelle, suffisamment en altitude, a été épargnée par l'intempérie. L'été a été marqué par une grande sécheresse qui a concentré l'ensemble des caractéristiques des raisins.

**Rendement** : 55 hl/ha

### **Cave**

**Travaux** : débourbage très peu exclusif, excellente matière première. filtration kieselguhr très lâche, sulfitage pré-mise uniquement (2,5 g/hl).

**Temps** : fermentation de douze mois environ, élevage total de vingt-deux mois en cuve inox sur lies de fermentation.

### **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, gaspachio, 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 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.