Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2017

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE
Vigneron(ne): Andrée TRAPET
Millésime: 2017
Appellation: Alsace
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 90/100
Cépage dominant: riesling

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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 CUVEES EN STOCK

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Plus tendu et acide, il possède plus d'envergure mais peine un peu à se livrer.*

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.