

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2018



Prix du produit :

57,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ALSACE

Vigneron(ne): Andrée TRAPET

Millésime: 2018

Appellation: Alsace

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Riquewihr

RVF: 92/100

Cépage dominant: riesling

Description brève du produit :

92/100 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Trapet Riesling "Riquewihr" blanc sec 2018

Guide RVF des meilleurs vins de France 2022 (sept. 2021) : 92/100. "La progression qualitative permet cette année au domaine de décrocher la deuxième étoile. Riquewihr est plus profond et épice [que Beblenheim, ndlr]". Nez de houblon, profondeur de chair et envergure dans Riquewihr, large d'épaules et plus épice.

Guide Bettane et Desseauve 2022: 93/100. *Puissante note fumée, accentuée par une légère réduction qui ralentit le déploiement des arômes dans le verre, la bouche est tout en puissance, bien en place, séveuse, saline. On est là au niveau de l'expression d'un grand cru, sans la finesse et l'élégance toutefois.*

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.